



**XVI CONGRESO
ARGENTINO
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN**
El desafío de alimentar un mundo en constante transformación

LIBRO DE RESÚMENES

**14, 15 y 16
de mayo 2026**

Posadas, Misiones



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones

FAGRAN
FEDERACIÓN ARGENTINA
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN



XVI Congreso Argentino de Graduados en Nutrición : el desafío de alimentar un mundo en constante transformación / Amanda Cazzaniga ... [et al.] ; Compilación de Amanda Cazzaniga. - 1a ed. - Posadas : Universidad Nacional de Misiones ; Posadas : Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Misiones (Conupromi) ; Buenos Aires : Federación Argentina de Graduados en Nutrición (Fagran), 2026.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-766-290-4

1. Nutrición. 2. Actas de Congresos. 3. Congreso. I. Cazzaniga, Amanda II. Cazzaniga, Amanda, comp.

CDD 353.56



Organizan



Presidente:

Mgter. Florencia
Córdoba

Vicepresidente:

Lic. Camila Olivera

Secretaria General:

Lic. Carina González

Secretaria científica:

Dra. Amanda Cazzaniga

Tesorera:

Lic. Rocío Díaz

Subcomités

Prensa y Difusión:

Lic. Dara Vancsik
Lic. Sofía Mayol
Lic. Eliana González

Logística, Infraestructura y
Exposición:

Lic. Alejandra Arévalo
Lic. Maira Silvero

Relaciones Públicas:

Lic. Perla Montiel

Comité Científico:

Presidente:

Dra. Amanda Cazzaniga

Miembros del comité:

Dra. Rosa Ana Abalos

Dra. Gabriela Reartes

Dra. Juliana Huergo

Mgter. Celeste M. Nessier

Mgter. María Lis del Campo

Mgter. Yamila Elvira Rodríguez

Mgter. Carolina Cecilia Gallo

Lic. Gabriela Patricia Reyna Allan

Lic. María Florencia Orlando.

Lic. jazmín Apesteguía

Lic. Oriana De león

Lic. Eliana Pia Hansen

Lic. María Florencia Quintana

Lic. Glenda Inés Mangia

Lic. Cuellar Rita María Carolina

Lic. Emilia Pastormerlo

Lic. Guillermina M. Facciotti

Lic. Carolina Zajarchuk

Lic. Amore Melisa



**XVI CONGRESO
ARGENTINO**
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN
El desafío de alimentar un mundo en constante transformación



PRÓLOGO

Tenemos el agrado de presentar el Libro de Resúmenes del XVI Congreso Argentino de Graduados en Nutrición, realizado los días 14, 15 y 16 de mayo de 2026 en la ciudad de Posadas, Misiones.

Esta publicación reúne las comunicaciones libres y los resúmenes de trabajos completos presentados durante el congreso, y constituye una muestra de la producción académica, profesional y territorial que hoy sostiene y proyecta el campo de la nutrición en Argentina.

Desde el inicio del proceso de organización nos propusimos construir un programa científico que reflejara la amplitud del ejercicio profesional de las y los nutricionistas. Entendimos que un congreso nacional debía trascender las divisiones tradicionales entre áreas y generar espacios de encuentro entre quienes trabajan en la clínica, la salud pública, la educación alimentaria nutricional, la alimentación escolar, la gestión, la investigación, la industria alimentaria, el deporte, el ámbito universitario y tantos otros que conforman nuestra profesión.

También buscamos fortalecer el diálogo con otras disciplinas y actores sociales. Los problemas alimentarios contemporáneos son complejos y requieren abordajes que integren múltiples saberes promoviendo intercambios que enriquecieron los debates y ampliaron las perspectivas desde las cuales pensar la alimentación y la nutrición.

Una de las decisiones más importantes de esta edición fue otorgar centralidad a las experiencias desarrolladas en los territorios. Nos propusimos que los trabajos presentados no quedaran limitados a formatos expositivos tradicionales, sino que pudieran dialogar en mesas temáticas, espacios de debate y actividades especialmente diseñadas para visibilizar prácticas, investigaciones e intervenciones construidas junto a las comunidades. Entendemos que la producción de conocimiento no ocurre únicamente en los centros académicos, sino también en hospitales, escuelas, comedores, municipios, organizaciones sociales y espacios comunitarios donde diariamente se generan respuestas concretas a problemáticas complejas. Asimismo, apostamos a una construcción genuinamente federal. Los trabajos reunidos en este volumen expresan la diversidad de realidades, contextos y desafíos que atraviesan a nuestro país, y reflejan el compromiso de nuestras profesionales.

La realización de este congreso y la publicación de este libro adquieren un significado particular en el contexto actual. Mientras asistimos al desfinanciamiento de las universidades públicas y la salud pública, al deterioro de las capacidades del sistema científico y tecnológico nacional y al



debilitamiento de múltiples políticas públicas vinculadas a la salud, la alimentación, el desarrollo social y políticas de género, reafirmamos la importancia de sostener espacios de encuentro, debate y producción colectiva de conocimiento. Cada uno de los trabajos aquí publicados representa horas de estudio, investigación, intervención profesional y compromiso con las realidades de nuestras comunidades. Constituyen, además, una demostración concreta de la capacidad que poseen las instituciones públicas, los equipos de investigación, las organizaciones profesionales y los trabajadores de la salud para generar conocimiento relevante, situado y socialmente comprometido.

Agradecemos profundamente a quienes confiaron sus trabajos a este congreso, a las personas que participaron de los procesos de evaluación, a quienes coordinaron actividades y espacios de intercambio, y a todas las instituciones y profesionales que hicieron posible este encuentro.

Esperamos que este libro no sea solamente un registro de lo acontecido durante estas jornadas, sino también una invitación a seguir investigando, construyendo redes y fortaleciendo una nutrición comprometida con la ciencia, con los territorios y con el derecho a la alimentación de nuestros pueblos.

Mgter. Florencia Córdoba

Presidenta

XVI Congreso Argentino de
Graduados en Nutrición

Dra. Amanda Cazzaniga

Secretaria Científica

XVI Congreso Argentino de
Graduados en Nutrición



XVI CONGRESO ARGENTINO DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN

El desafío de alimentar un mundo en constante transformación

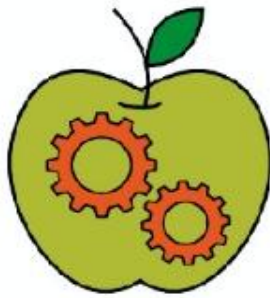


conupromi
Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Misiones



FEDERACIÓN ARGENTINA DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN

Sponsors Platino



Nutri Tools



Sponsors Oro



Sponsor Plata



Sponsors Bronce





Índice

Comunicaciones libres	161
Educación Alimentaria Nutricional.....	10
Salud pública y nutrición comunitaria.....	40
Desarrollo e innovación en alimentos.....	114
Nutrición clínica y deportiva.....	131
Ejercicio profesional.....	152
Resúmenes de trabajos completos	161
CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN UN COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA PROVINCIA DE SALTA.....	162
CEPAS PROBIÓTICAS DISPONIBLES EN ARGENTINA PARA SII: CRITERIOS BASADOS EN EVIDENCIA POR WGO -REVISIÓN NARRATIVA-.....	163
PLAN ALIMENTARIO MUNICIPAL INTEGRAL: REFORMULACIÓN DE PRESTACIONES COMO ESTRATEGIA LOCAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	164
COMPOSICIÓN CORPORAL E INGESTA ALIMENTARIA EN JUGADORES JUVENILES MASCULINOS DE RUGBY AMATEUR, TIGRES RUGBY CLUB.....	165
ENTORNO ALIMENTARIO DE LA INFORMACIÓN EN EL PERIDOMICILIO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE CÓRDOBA CAPITAL.....	166
PROYECTO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA: PROMOVRIENDO COMIDAS SEGURAS Y SALUDABLES EN COMEDORES ESCOLARES DE SALTA.....	167
DIVERSIDAD EN ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES: NUTRICIÓN INTERCULTURAL E IDENTIDAD MBYÁ GUARANÍ.....	168
EVALUACIÓN NUTRICIONAL COMO FACTOR PRONÓSTICO PREQUIRÚRGICO EN CENTRO HOSPITALARIO DE ALTA COMPLEJIDAD ESPECIALIZADO EN CARDIOLOGÍA.....	169
LA COCINA DE LAS COCINAS: EXPERIENCIA DE UNA TESISISTA DOCTORAL EN PROCESO	170
MORTALIDAD POR DIABETES MELLITUS EN LA PROVINCIA DE MISIONES, ARGENTINA, PERÍODO 2013 AL 2024.....	171
ADECUACIÓN INTERCULTURAL DE LA GRÁFICA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN MBYA GUARANÍ EN MISIONES, ARGENTINA.....	172
EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL: CONSTRUCCIÓN DE ENTORNOS SALUDABLES Y SOBERANOS EN UNA ESCUELA AGROTÉCNICA.....	173
NUEVO MODELO EN PROGRAMA MIS SEGUNDOS MIL DÍAS EN SAN JUAN: NUTRIPACK “NUTRIENDO TU DESARROLLO”.....	174
NUTRIPACK “NUTRIENDO TU DESARROLLO”. EXPERIENCIA DE IMPLEMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE ACEPTABILIDAD EN EL PROGRAMA MIS SEGUNDOS MIL DÍAS.....	175



**XVI CONGRESO
ARGENTINO
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN**
El desafío de alimentar un mundo en constante transformación



MODELO TÉCNICO-NORMATIVO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: EXPERIENCIA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MISIONES	176
PROYECTO DE INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD EN ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES	177
LACTANCIA MATERNA EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES: CONOCIMIENTO, ACTITUDES, PRÁCTICAS Y FACTORES ASOCIADOS	178
CURSO AUTOASISTIDO: GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR	179
IMPACTO DE LA LEY 27.642: ANÁLISIS CUANTITATIVO DE LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN ENVASES INFANTILES (2022-2024).....	180
BARRAS DE CEREALES CON PRODUCTOS AUTÓCTONOS: SOBERANÍA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA PARA EL DESAYUNO ESCOLAR WICHÍ	181
CONOCIMIENTOS, ORIENTACIÓN Y DISPOSICIÓN HACIA LA ECONOMÍA CIRCULAR EN UNIVERSITARIOS DE PARAGUAY: ECODA-14	182
INGESTA ALIMENTARIA, ESTADO NUTRICIONAL, FRAGILIDAD Y SARCOPENIA EN ADULTOS MAYORES CON DIABETES TIPO 2.....	183
VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS. GÜEMES. SALTA.....	184
EJERCICIO IRREGULAR DE LA NUTRICIÓN: BASES PARA LA INTERPRETACIÓN Y REGULACIÓN PROFESIONAL.....	185
ESTADO NUTRICIONAL, CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS Y CONSUMO DE ALIMENTOS FUENTE DE NUTRIENTES CRÍTICOS EN ESCOLARES	186
BARRAS DE CEREALES CON PRODUCTOS AUTÓCTONOS: SOBERANÍA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA PARA EL DESAYUNO ESCOLAR WICHÍ	187
REFORMULACIÓN Y CAMBIOS EN EL PERFIL NUTRICIONAL DE ALIMENTOS PARA NYA TRAS LA LEY 27.642	188
IMPACTO EN LA CALIDAD DE VIDA DE LA ESTRATEGIA SANITARIA DE ABORDAJE INTERDISCIPLINARIO PARA PACIENTES CON OBESIDAD MÓRBIDA (IMC 40 Y MÁS). PROVINCIA DE JUJUY, ARGENTINA. 2026.....	189
EDUCACIÓN ALIMENTARIO-NUTRICIONAL BASADA EN PRÁCTICAS FERMENTATIVAS: EXPERIENCIAS DEL PROGRAMA DE EXTENSIÓN HOLOBIONTES	190
MALNUTRICIÓN Y SARCOPENIA EN PACIENTES ONCOLÓGICOS: APLICABILIDAD DE LOS CRITERIOS GLIM EN SALTA.	191
EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL EN LA ESCUELA PRIMARIA: EXPERIENCIA DEL TALLER DE NUTRICIÓN.....	192
Índice de autores	193



Educación Alimentaria Nutricional.



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones

FAGRAN
FEDERACIÓN ARGENTINA
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN



NARRAR LA COMIDA. EL LIBRO-ALBUM COMO DISPOSITIVO DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA EN UNA ESCUELA-ALBERGUE

Bergero, M.^{1*}, Cortiglia, A.², Rapi, A.³

¹ Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

² Facultad de Filosofía y Humanidades Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

³ Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

*Contacto: mbergero@unc.edu.ar

Palabras Clave: Educación Alimentaria Nutricional; Alimentación escolar; Escuela-albergue; Narrativas; Extensión crítica

Fundamentación: Presentamos una experiencia extensionista desarrollada en el proyecto *Raíces. Narrativas e historias de la escuela albergue Obispo Salguero (Pampa de Olaen, Córdoba)*, cuyo objetivo es elaborar narrativas sobre la vida cotidiana y la historia de la escuela con el fin de promover la producción cultural de niñxs. La institución extrauniversitaria es una escuela primaria rural con albergue por lo que el comer emerge como nudo central en las experiencias educativas y cobran relevancia las prácticas y relaciones de cuidado que allí se despliegan. Apostamos al fortalecimiento de prácticas extensionistas críticas e intervenciones en Educación Alimentaria Nutricional dialógicas como posicionamiento epistemológico y político para propiciar encuentros transformadores.

Objetivos: Integramos dos propuestas becadas que buscaban: 1. Reconocer, sistematizar y visibilizar las prácticas de cuidado desplegadas en el cotidiano de la escuela Obispo Salguero a partir de narrativas sobre el comer y cocinar en la escuela; 2. Elaborar narrativas sobre la vida cotidiana y la historia de la escuela para lograr la objetivación de las experiencias compartidas en la creación de un libro-álbum.

Metodología o desarrollo: Trabajamos en formato *taller*, promoviendo un *aprender haciendo* dialógico. Desplegamos diversas estrategias: calentamientos corporales, dinámicas teatrales, producción fotográfica, intervenciones plásticas, dibujo, técnicas sensoriales, prácticas de cocina, lectura, escritura, títeres de sombra. Esos múltiples dispositivos expresivo-creativos favorecieron aproximaciones procesuales a las narrativas del comer en la escuela hasta concluir en la coproducción del libro-álbum.

Resultados: Desarrollo de habilidades narrativas de lxs niñxs mediante actividades corporales, sensoriales, fotográficas plásticas, de escritura, lectura y conversación, articuladas con las prácticas alimentarias.

La exploración sensorial de alimentos y la práctica de cocina compartida expandieron los formatos de narración e intercambio de saberes sobre comer y cuidar.

Aumentó la confianza y el registro corporal, elementos centrales para la valoración de los procesos de alimentación y cuidado.

El libro, titulado *La escuela más linda y el sanguiche más crocante del mundo*, materializó la sistematización de prácticas alimentarias y de cuidado. Su formato, de cuento infantil tradicional, condensa elementos cotidianos e imaginados por lxs niñxs. En cada etapa de su producción conversamos sobre el comer articulado con nociones de identidad colectiva y subjetiva.

Conclusión: Abordamos la visibilización de relaciones, prácticas, materialidades y afectos del comer mediante consignas que recuperaron el universo de sentidos que se despliegan en esta práctica; cabe destacar: memorias sensitivas y afectivas, conocimientos del cotidiano familiar y escolar, sabores conocidos/desconocidos, agrados/desagrados, temores o deseos de exploración, ingredientes usados al cocinar, identificación de orígenes de los alimentos y de quiénes se encargan de las tareas asociadas al comer y cocinar. Todo lo cual contribuye, desde una perspectiva de EAN problematizadora y dialógica, con la conformación de sentidos colectivos, integrales y contextualizados sobre el cuidado y la salud alimentaria.



ADAPTACIÓN DEL PATRÓN ALIMENTARIO MEDITERRÁNEO AL CONTEXTO LOCAL: UNA EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Manuzza, M. A.¹ *, Barretto, L.¹, Curti, N.¹, González, F.¹; Bosco, M.², Russo, M. V.²

¹ Cátedra de Nutrición Normal, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

¹ Área de Integración Comunitaria, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: mmanuzza@fmed.uba.ar

Palabras Clave: Alimentación Mediterránea, Extensión Universitaria, Adaptación Cultural, Recetario Colectivo, Salud Pública.

Fundamentación: La alimentación mediterránea es un patrón alimentario basado en plantas con demostrados beneficios en la prevención de enfermedades no transmisibles. Esta experiencia integra las tres funciones de la universidad: la docencia, mediante la capacitación de estudiantes y graduados en factores protectores nutricionales; la investigación, al aplicar evidencia científica sobre fibras y compuestos bioactivos; y la extensión, al transferir conocimientos prácticos a la comunidad general. El seminario surge ante la necesidad de adaptar este patrón alimentario al contexto local para mejorar la salud pública.

Objetivos: Transmitir el concepto de alimentación mediterránea y sus beneficios para la salud. Ofrecer herramientas prácticas de implementación adaptadas a la población argentina. Fomentar el compromiso social mediante la articulación entre la academia y la comunidad.

Desarrollo: Se realizó un seminario presencial el 17-10-2023, no arancelado, de 120 minutos en el marco de la Semana de la Alimentación Saludable, organizado por la Cátedra de Nutrición Normal y el Área de Integración Comunitaria de la Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UBA. La dinámica incluyó módulos teóricos sobre evidencia científica y una instancia de construcción colectiva de un recetario de preparaciones basadas en la dieta mediterránea saludable, adaptadas al contexto argentino con ingredientes de bajo costo y fácil realización. Se gestionó la difusión y certificación a través de plataformas digitales.

Resultados: Se alcanzó la participación de estudiantes, profesionales de la salud y comunidad en general. El principal logro fue la creación de un material digitalizado con recetas que desmitifican la dieta mediterránea como un patrón inalcanzable, transformándolo en una opción realista y accesible para la población local. Los participantes demostraron alta capacidad de identificación de alimentos reales y protectores en el entorno cotidiano.

Conclusión: El seminario permitió fortalecer el vínculo institucional con la comunidad mediante una intervención contextualizada. La adaptación local de patrones alimentarios globales, junto con la producción colectiva de herramientas como el recetario, constituyen una estrategia efectiva de extensión universitaria que promueve la salud pública y la soberanía alimentaria.

Los autores declaran estar libres de conflictos de interés con la industria alimentaria, farmacéutica y nutroterápica.



COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS ASOCIADOS A LA COPA DE LECHE Y FACTORES QUE INFLUYEN EN SU CONSUMO

Molina L., Yapura, N., Arias, N., Ceballos S., Mérida R.

¹ Universidad Nacional de Salta, Capital, Salta.

² Agencia de Contención y Desarrollo Comunitario, Capital, Salta.

*Contacto: angelicasoledadceballos@gmail.com

Palabras Clave: Comportamientos alimentarios; entorno escolar; escolares; factores que influyen; alimentación saludable.

Fundamentación: La etapa escolar es clave para formar hábitos alimentarios que influyen en la salud. En la escuela, programas como la Copa de Leche, buscan promover hábitos saludables. Sin embargo, el aumento del consumo de ultra procesados y de la obesidad infantil sigue siendo preocupante. Si bien este Programa ofrece preparaciones nutricionalmente equilibradas, no todos los estudiantes las consumen en su totalidad. Por ello, resulta importante analizar los factores que influyen en su consumo y aceptación dentro del entorno escolar.

Objetivo: Conocer comportamientos asociados al consumo de la Copa de Leche y los factores que influyen en su aceptación, en estudiantes de la Escuela N° 4.646 Paula Albarracín, Salta Capital.

Metodología o desarrollo: Se realizó un estudio cuantitativo, descriptivo y transversal con 108 estudiantes de 5°, 6° y 7° grado. Se evaluó el consumo y frecuencia de la Copa de Leche, sus preferencias y los factores que influyen en su elección, mediante encuestas con preguntas abiertas y cerradas. También se indagó sobre conocimientos en alimentación saludable y fuentes de información. Los datos se procesaron en Microsoft Excel 2010.

Resultados: El 37% de los estudiantes tenía 11 años, el 55,6% eran varones y el 38,1% cursaba 6° grado. El 85% consumía la Copa de Leche en la escuela. La preparación más elegida fue el mate cocido con tortilla (59%), principalmente por factores alimentarios relacionados con el sabor, la temperatura y la textura. La menos preferida fue el mate cocido con pan de salvado (31%) y las preparaciones con leche, debido a características sensoriales poco aceptadas. El 46% de los escolares acompañaba la Copa de Leche con otros alimentos, principalmente galletas dulces (44,4%) y alfajores (16,7%), adquiridos mayormente en el kiosco escolar. En cuanto al conocimiento sobre alimentación saludable, el 67% presentó un nivel bajo, aunque reconocían las consecuencias del consumo de ultra procesados. La principal fuente de información fue la escuela (38,9%), seguida por los medios de comunicación (31,5%). Estos datos muestran que, aunque la escuela sea un ámbito de enseñanza en temas de alimentación y salud, los medios de comunicación (televisión, cartelería, redes sociales), ejercen una influencia en este aprendizaje.

Conclusión: Si bien la mayoría consume la Copa de Leche y valora ciertas preparaciones, persiste la elección de alimentos ultra procesados y un bajo nivel de conocimiento en alimentación saludable.



GOLAZO SALUDABLE

Martínez, B. N.¹, Ferreira, G. N.², Hirsch, T. M.²

¹ Universidad Nacional del Alto Uruguay, San Vicente, Misiones

² Instituto Superior Salto del Moconá, El Soberbio, Misiones

*Contacto: martinezbettina151@gmail.com

Palabras Clave: Alimentación Saludable; Adolescencia; Promoción de salud; Clubes deportivos

El proyecto tuvo como objetivo promover hábitos de alimentación saludable en adolescentes que asisten a clubes de fútbol de El Soberbio, Misiones, mediante un trabajo articulado entre docentes y estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la UNAU y alumnos del Instituto Superior Salto del Moconá. Inicialmente se realizaron encuentros de formación teórica sobre alimentación saludable con los estudiantes del Instituto, quienes luego elaboraron materiales didácticos para trabajar con adolescentes. Posteriormente se desarrolló una jornada educativa en la Biblioteca Popular de la localidad, con actividades participativas destinadas a los clubes de fútbol. Participaron estudiantes de la cátedra Salud Colectiva, 68 adolescentes y 15 alumnos del nivel superior. Se elaboraron juegos educativos, actividades online, presentaciones digitales y una mesa de degustación saludable. Los resultados mostraron una alta participación de los adolescentes y una valoración positiva del trabajo en equipo y de la articulación entre instituciones.

Fundamentación: La adolescencia es una etapa clave para la formación de hábitos alimentarios. Sin embargo, muchos adolescentes presentan bajo consumo de frutas y verduras y alto consumo de alimentos ultraprocesados. En este contexto, la educación alimentaria resulta fundamental para promover hábitos saludables. Los clubes deportivos constituyen espacios estratégicos para desarrollar acciones de promoción de la salud y fortalecer el trabajo articulado entre instituciones educativas y la comunidad.

Objetivo general: Promover pautas de alimentación saludable en adolescentes que concurren al Club Social El Soberbio y Club Libertad, trabajando de manera conjunta con estudiantes del Instituto Superior Salto del Moconá.

Metodología: Docentes y alumnos de la asignatura Salud Colectiva de la carrera Licenciatura en Nutrición de la UNAU trabajaron junto a docentes y estudiantes de las materias Práctica I y Educación Física del Instituto Superior Salto del Moconá. Inicialmente se desarrollaron encuentros teóricos sobre alimentación saludable con los estudiantes del Instituto. Posteriormente se elaboraron recursos didácticos para trabajar con adolescentes y finalmente se realizó una jornada educativa destinada a los clubes de fútbol de la localidad.

Resultados: Participaron 68 adolescentes y 15 estudiantes del nivel superior. Se elaboraron cinco juegos educativos, dos juegos online, dos presentaciones digitales y una mesa de degustación con preparaciones saludables. A través de una encuesta final, los estudiantes destacaron como fortalezas el trabajo en equipo y la articulación interinstitucional. Como dificultad señalaron la gestión del tiempo para desarrollar todas las actividades. El 100% de los adolescentes participó activamente de las propuestas.

Conclusión: La experiencia mostró que las estrategias participativas de educación alimentaria en espacios comunitarios son efectivas para promover hábitos saludables en adolescentes. Además, la articulación entre instituciones fortaleció la formación de los estudiantes y el vínculo con la comunidad.



EDUCACIÓN ALIMENTARIA EN LA ERA DIGITAL: DISEÑO Y VALIDACIÓN DE UNA HERRAMIENTA EDUCATIVA AUDIOVISUAL PARA ADOLESCENTES.

Jara N.¹, Albanese J.², Marano D.¹

¹ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (FBCB-UNL). Santa Fe, Santa Fe, Argentina.

² Litus TV, Canal de TV de la Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe, Santa Fe, Argentina.

Contacto: daianamarano@gmail.com

Palabras Clave: Educación alimentaria, Etiquetado frontal, Alimentación saludable, Validación, Adolescentes.

Fundamentación: Ante el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados y de enfermedades crónicas es necesario fortalecer las estrategias de educación alimentaria, especialmente en niñas, niños y adolescentes. El etiquetado frontal de advertencia busca facilitar la identificación de nutrientes críticos y promover elecciones alimentarias saludables. En adolescentes, el desarrollo de materiales audiovisuales educativos representa una estrategia adecuada para transmitir esta información.

Objetivo: Desarrollar un material educativo digital sobre etiquetado frontal y alimentación saludable destinado a adolescentes y validarlo mediante juicio de profesionales de las áreas de educación, diseño gráfico, comunicación y nutrición, así como por adolescentes y sus familias.

Metodología: Se diseñó un video educativo digital sobre etiquetado frontal y alimentación saludable, dividido en tres partes: 1) Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, 2) Etiquetado Frontal, 3) Alimentación Saludable y Equilibrada. La validación con expertos se realizó mediante encuestas virtuales autoadministradas a través de Google Forms, con profesionales de las áreas de educación, diseño gráfico, comunicación y nutrición. La validación con adolescentes se llevó a cabo en una escuela de la ciudad de Santa Fe.

Resultados: La totalidad de los profesionales consideraron como adecuado o muy adecuado al diseño global del video, el tiempo de duración, el impacto visual y la relevancia del contenido específico. Así mismo, se obtuvieron respuestas positivas para la comprensión, la adecuación de la terminología y la motivación a realizar cambios. Además, expresaron que sumaron nuevos conocimientos, realizaron sugerencias para la mejora y el 87% calificó en general al material como excelente y muy bueno. Los adolescentes también realizaron valoraciones positivas para el tiempo de duración, el impacto visual, la comprensión y la valoración global. El 89% expresó experimentar sentimientos positivos durante la visualización del material y el 55% obtuvo nuevos conocimientos.

Conclusión: El material diseñado y validado constituye una herramienta de gran interés para promover hábitos alimentarios saludables y favorecer la interpretación del etiquetado frontal de adolescentes, en consonancia con la Ley de Promoción de Alimentación Saludable (PAS) en Argentina.



SABORES ITINERANTES. EDUCACIÓN ALIMENTARIA TERRITORIAL CON ENFOQUE EN LA COCINA SALUDABLE COMO ESTRATEGIA DE PREVENCIÓN COMUNITARIA.

Viglione, L. D. V.¹. Calo, M. C.¹. Laccopponi, M. S.². Fernández, V.².

¹UFASTA, Mar del Plata, Buenos Aires.

²MGP, Mar del Plata. Buenos Aires.

*Contacto: director.nutricion@ufasta.edu.ar

Palabras Clave: Extensión universitaria – Educación alimentaria – Cocina saludable – Promoción de la salud – Intervención comunitaria

Fundamentación: La creciente prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, como obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares, evidencia la necesidad de fortalecer estrategias comunitarias de promoción de la salud. En este contexto surge el proyecto de extensión universitaria *Sabores Itinerantes*, una propuesta que articula saberes académicos con prácticas culinarias participativas para promover hábitos alimentarios saludables en territorio. El proyecto se fundamenta en el enfoque de determinantes sociales de la salud y en la educación alimentaria crítica, integrando la formación universitaria con la intervención comunitaria y favoreciendo el aprendizaje situado de los estudiantes.

Objetivos: Promover hábitos alimentarios saludables mediante acciones de educación alimentaria y cocina participativa en espacios comunitarios, fortalecer el rol del estudiante universitario como agente de salud en territorio y generar instancias de intercambio entre la universidad y la comunidad.

Desarrollo: El proyecto se implementó mediante intervenciones itinerantes en escuelas, merenderos, comedores y centros barriales de la ciudad. Las actividades fueron desarrolladas por docentes y estudiantes de la carrera de Nutrición junto con referentes comunitarios. Cada jornada incluyó talleres de cocina saludable, juegos educativos, entrega de recetarios y espacios de asesoramiento nutricional, promoviendo la participación activa y el intercambio entre saberes académicos y conocimientos comunitarios.

Resultados: Durante el período 2023–2025 se realizaron 35 intervenciones territoriales que alcanzaron a más de 2500 personas. Se elaboraron 40 recetarios adaptados a contextos locales y se fortalecieron redes con organizaciones comunitarias. Las encuestas mostraron un alto grado de satisfacción (95%) y los estudiantes destacaron el desarrollo de competencias comunicacionales, trabajo en equipo y mayor comprensión del rol social del profesional de la salud.

Conclusiones: Sabores Itinerantes se consolida como una estrategia educativa y territorial que promueve hábitos alimentarios saludables y fortalece el vínculo entre universidad y comunidad. Asimismo, constituye una experiencia formativa significativa que favorece el aprendizaje situado y el compromiso social de los futuros profesionales de la salud.



EVALUACIÓN DE UN ÍNDICE SOBRE HáBITOS ALIMENTARIOS ASOCIADOS AL BIENESTAR MENTAL Y RENDIMIENTO ACADÉMICO UNIVERSITARIO

Carlino, B. ^{1*}, Leeson, S. ¹, Cordeiro, G. ¹, Oliveira, S. ¹.

¹ Universidad Adventista del Plata; Libertador San Martín, Entre Ríos.

*Contacto: belen.carlino@uap.edu.ar

Palabras Clave: dieta, bienestar mental, rendimiento académico

Introducción: Los hábitos alimentarios durante la etapa universitaria pueden influir significativamente en la salud integral de los estudiantes, incluyendo su bienestar mental y su rendimiento académico. Sin embargo, son escasos los instrumentos que evalúan los hábitos alimentarios vinculados a estos aspectos en universitarios, y ninguno ha sido validado en Argentina.

Objetivos: Evaluar un índice de hábitos alimentarios asociados al bienestar mental y al rendimiento académico universitario y analizar su asociación con ambas variables de respuesta.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio observacional, descriptivo y transversal con estudiantes universitarios de Argentina, mayores de 18 años. Para evaluar el índice, se examinó la consistencia interna mediante alfa de Cronbach para los 31 indicadores. Los participantes completaron un cuestionario online sobre hábitos alimentarios a partir del cual se calculó el índice, y las escalas WEMWBS (bienestar mental) y RAU (rendimiento académico universitario). Se aplicaron análisis descriptivos y pruebas de asociación entre variables ($p < 0,05$).

Resultados y discusión: Se analizaron datos de 729 participantes (66,1% mujeres; edad media $22,1 \pm 3,9$ años). La consistencia interna fue adecuada, con un α de Cronbach global de 0.709. Ningún ítem, tanto a nivel de indicadores como de dimensiones, incrementó sustancialmente el α al ser eliminado. La mediana del bienestar mental fue de 51 (RIQ: 44–56) y la media del rendimiento académico de $59,5 \pm 16,9$. Una mayor frecuencia de consumo de lácteos, alimentos con calorías vacías y el hábito de comer entre comidas se asociaron con menor bienestar mental ($p = 0,015$; $p = 0,003$; $p < 0,001$). La variedad de vegetales ($p = 0,036$) y desayunar ($p = 0,004$) se relacionaron con mayor bienestar. Un mayor consumo de verduras, legumbres, frutos secos, semillas y variedad de vegetales se asoció con puntajes superiores ($p < 0,05$) de rendimiento académico. Desayunar ($p = 0,007$) y que el desayuno fuera la comida más abundante ($p = 0,002$) se vincularon con mejor rendimiento académico, mientras que el consumo de calorías vacías se asoció con puntajes más bajos ($p = 0,002$).

Conclusiones: El índice presentó adecuada consistencia interna y se asoció significativamente con el bienestar mental y el rendimiento académico. Estos hallazgos respaldan su utilidad como herramienta de investigación y la importancia de promover hábitos alimentarios saludables en universitarios.



DIETAS VEGETARIANAS EN LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA: PERCEPCIONES DE LOS ESTUDIANTES TRAS UNA EXPERIENCIA EDUCATIVA. AÑO 2025.

Gutiérrez, J.^{1*}, Domínguez, C. V.¹, Saracho, C.¹

¹ Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Salta Capital, Salta.

*Contacto: josefinagutierreznutrisalta@gmail.com

Palabras Clave: dietas vegetarianas; carrera de nutrición; formación en nutrición; educación alimentaria; percepción estudiantil.

Fundamentación: En los últimos años se ha observado un creciente interés por las dietas vegetarianas (DV). Sin embargo, persisten mitos y conceptos erróneos respecto a su adecuación nutricional, lo que plantea la necesidad de fortalecer la formación de futuros profesionales en este campo. Se desarrolló un curso destinado a estudiantes de la carrera de Nutrición con el propósito de brindar herramientas conceptuales y basadas en evidencia científica sobre DV.

Objetivos: Analizar las percepciones de estudiantes de Nutrición sobre el impacto de un curso sobre Dietas Vegetarianas en sus conocimientos, en la desmitificación de creencias asociadas a este tipo de alimentación y en la comprensión del rol del profesional nutricionista.

Metodología o desarrollo: Se realizó un Curso denominado “Vegetarianismos: conceptos claves para la futura práctica profesional”, destinado a estudiantes de Nutrición y a cargo de docentes de la facultad, especializados en el área. Posteriormente se aplicó una encuesta autoadministrada, la cual fué finalmente completada por 39 estudiantes, que participaron del curso. El cuestionario incluyó preguntas orientadas a indagar percepciones sobre el impacto del curso en los conocimientos adquiridos, la revisión de mitos asociados a las dietas vegetarianas y la importancia del acompañamiento profesional en este tipo de alimentación.

Resultados: Del 79,5% que había recibido información sobre DV previo al curso, solo el 20,5% indicó recibir esa información en el cursado de la carrera. Posterior al curso, el 61,7% indicó que su nivel de conocimientos sobre DV fué alto. El 66,7% indicó que el curso les permitió cuestionar mitos vinculados con la calidad proteica, el aporte de hierro, calcio y vitamina B12, como así también la adecuación de DV para diferentes etapas de la vida. Asimismo, destacaron la importancia del rol del nutricionista en el asesoramiento y planificación de este tipo de alimentación, reconociendo la necesidad de contar con formación específica.

Conclusión: La experiencia evidenció que la incorporación de instancias formativas específicas sobre vegetarianismo favorece la actualización de conocimientos, la revisión crítica de mitos y el fortalecimiento del rol profesional del nutricionista. Promover estos espacios en la formación académica puede contribuir a preparar a los futuros profesionales para responder a las demandas actuales de la población y brindar asesoramiento nutricional adecuado y basado en evidencia.



“CUIDANDO CUERPOS Y ALMAS: BROMATOLOGÍA Y HUERTA ORGÁNICA PARA FAMILIAS HOSPEDADAS EN LA CASA RONALD MC DONALD “

Rodríguez O. S. ^{1*}, Carrión E. ², Occhiuto P ³, Estrella, M. B. ⁴.

¹ Universidad de Mendoza, Provincia de Mendoza

² Responsable Casa Ronald Mc Donald, Provincia de Mendoza

³ Facultad de Ciencias Agrarias. Provincia de Mendoza

⁴ Universidad de Mendoza, Provincia de Mendoza

*Contacto: maria.estrella@um.edu.ar

Palabras Clave: Casa Ronald Mc Donald, niños, Bromatología, Nutrición, huerta orgánica.

Fundamentación: El proyecto se desarrolló en la Casa Ronald McDonald de Mendoza, que aloja hasta 22 familias con hijos internados en el Hospital Pediátrico Dr. Humberto Notti. Las familias enfrentan estadías de uno a ocho meses en un entorno de alta vulnerabilidad emocional, con estrés, ansiedad y sensación de aislamiento. Se intervino desde dos ejes educación en alimentación segura e inocua, y huerta orgánica como herramienta terapéutica, dada la evidencia sobre sus beneficios en reducción del estrés y bienestar emocional.

Objetivos: Fomentar el bienestar integral de las familias mediante alimentación segura e implementación de huerta orgánica. Específicamente: relevar intereses mediante encuestas; concientizar sobre manipulación higiénica de alimentos; proponer la huerta como terapia ocupacional; propiciar vínculos entre familias; y evaluar el impacto de las intervenciones.

Metodología/desarrollo: Se inició con una charla-encuesta de diagnóstico participativo para identificar intereses y necesidades. Las intervenciones bromatológicas consistieron en charlas de 10-15 minutos, semanales o quincenales, abordando: manipulación segura de alimentos, contaminación cruzada, enfermedades de transmisión alimentaria, organización del refrigerador, desinfección de frutas y verduras, y elaboración de conservas. La huerta orgánica, tutorada por una Ingeniera Agrónoma, incluyó talleres quincenales de siembra, trasplante y cosecha. Toda actividad respetó los tiempos y el estado emocional de las familias, repitiéndose los tópicos según necesidad.

Resultados: Las intervenciones generaron retroalimentación genuina y adquisición de conocimientos aplicables en el hogar. La huerta funcionó como espacio terapéutico y de encuentro comunitario. Se observó reducción del aislamiento y construcción de redes de apoyo entre familias. Las familias manifestaron interés en replicar las prácticas en sus comunidades de origen. El equipo extensionista fortaleció competencias de empatía y compromiso social.

Conclusiones: La articulación de bromatología, nutrición y huerta orgánica en un entorno de hospitalización pediátrica generó impacto positivo en el bienestar de las familias. La metodología flexible y respetuosa resultó clave. Se recomienda la continuidad del proyecto incorporando nuevas temáticas y actores interdisciplinarios



EXPERIENCIA FORMATIVA PARA LA PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Suárez, C¹, Noguera, F^{2*}, Hernández, L¹.

¹ Unidad Académica Departamento de Administración. Escuela de Nutrición. Universidad de la República. Montevideo. Uruguay.

² Unidad Académica Departamento de Alimentos. Escuela de Nutrición. Universidad de la República. Montevideo. Uruguay.

*Contacto: fnoguera@nutricion.edu.uy

Palabras claves: desperdicio alimentario; servicios de alimentación colectiva; formación profesional.

Fundamentación: El Grupo Pérdidas y Desperdicios Alimentarios (PDA) de la Escuela de Nutrición (EN) desarrolla actividades de enseñanza, investigación y extensión alineadas con la meta 12.3 de los ODS, orientadas a reducir el impacto social, económico y ambiental del sistema alimentario (SA). La academia valora el compromiso de concientizar a sus egresados sobre las consecuencias de sus prácticas en las PDA y fortalecer capacidades para liderar proyectos de sostenibilidad, que permitan mejorar el desempeño del SA, especialmente de servicios de alimentación colectiva (SAC). Esta presentación describe una experiencia formativa dirigida a egresados de la EN en 2025.

Objetivos: Promover la responsabilidad profesional en la transición hacia SAC sostenibles mediante la prevención del DA. Fortalecer competencias para gestionar eficaz y eficientemente los SAC, caracterizando el DA y diseñando intervenciones preventivas.

Metodología: Curso teórico-práctico con actividades sincrónicas y asincrónicas, basado en aprendizaje activo, colaborativo, contextualizado. Se aplicaron técnicas de trabajo en equipo para caracterizar el DA generado en el proceso productivo. El trabajo final consistió en diseñar un plan de prevención del DA, incorporando prácticas de producción y consumo sostenibles.

Resultados: Participaron del curso 38 egresados. De acuerdo a la observación y medición, el DA se concentró en alimentos frescos (vegetales de hoja, tomate, morrón, repollo, banana, mandarinas). Las comidas más desechadas fueron polenta, pastas, ensaladas y las que contienen pescado y verduras cocidas. Las principales causas de DA se vincularon a debilidades en la gestión (deficiencia en la sistematización y control de procesos, sobreproducción de comidas, descarte de sobrantes, uso inadecuado de recursos, problemas de comunicación) y a la despersionalización del servicio (menú y porciones poco flexibles, temperatura y presentación inadecuada de comidas). Las intervenciones se orientaron a estandarizar recetas, aplicar técnicas para prever la demanda, optimizar recursos y medir la satisfacción de los comensales.

Conclusión: Los participantes evaluaron el curso como muy bueno y excelente; señalaron que cumplió sus expectativas, aportó a su formación profesional y que es aplicable en su ámbito laboral. La experiencia evidenció que dominar esta temática contribuye a la gestión de SAC más sostenibles y al cumplimiento del deber ético de garantizar el derecho a una alimentación adecuada.



EL SABER SER EN NUTRICIÓN: UNA EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA PARA LA INTEGRACIÓN DE COMPETENCIAS ÉTICAS Y TÉCNICAS.

Allende, L^{1*}; Ríos, S².

¹ Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Salta.

² Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Salta Provincia

*Contacto: unsabionutrición@gmail.com

Palabras clave: Extensión universitaria; cuidados paliativos; bioética social.

Fundamentación: La formación de profesionales en nutrición requiere no solo conocimientos técnicos, sino también habilidades éticas y humanas, especialmente en contextos de alta vulnerabilidad como lo es el cuidado paliativo. Casa de la Bondad es una institución que brinda una oportunidad de vinculación con la comunidad, integrando saberes de la ética, bioética y la administración de servicios de alimentación desde una perspectiva situada y humanizada. La Bioética Social no es solo un pilar teórico, sino una herramienta de transformación que trasciende lo técnico para situar al estudiante ante la dignidad del final de la vida, aportando una visión de defensa de la vida en todas sus dimensiones y fortaleciendo el compromiso social del ámbito universitario en general y del profesional nutricionista en particular.

Objetivos: Fortalecer el desarrollo de competencias del ejercicio profesional ético y situado, con enfoque en derechos humanos, mediante la coordinación de acciones de asistencia técnica directa a las instituciones.

Desarrollo: La acción de extensión se desarrolló desde el aprendizaje significativo. El eje pedagógico estuvo constituido por la bitácora reflexiva individual. Para ello se organizó: una observación integral para el análisis del entorno y circuitos alimentarios; entrevistas guiadas con responsables, pacientes y familiares, y una instancia de capacitación en BPM como una forma de respeto en el final de la vida, y retroalimentación con recomendaciones dietéticas.

Resultados: La experiencia fue valorada como positiva y enriquecedora por los 9 estudiantes participantes, y por las autoridades de la Casa de la Bondad. Se logró organizar el depósito de alimentos, y diseño de un menú rotativo mensual. Asimismo, se logró capacitar al 100% del personal voluntario responsable del servicio de comidas. Los estudiantes pudieron aproximarse al ejercicio del nutricionista en el final de la vida, pero representó como desafío el abordaje del sufrimiento de pacientes y familiares.

Conclusión: Desarrollar intervenciones en comunidades constituye una estrategia de gran valor para la formación al estudiante, al integrar el saber, saber hacer y saber ser en el encuentro ético con el otro. Al intervenir en la comunidad, el futuro nutricionista no solo optimiza un sistema de servicios, sino que forja una identidad profesional comprometida con el trato digno y validan el rol transformador de la universidad pública.



PROYECTO DE INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD EN ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES

Reyna, G. P.^{1*}, Benitez, M. F.², Botelli, M. P.¹, Califfa, S. I.¹, Sawallisch, M. S.³, Sitzman, B. E.⁴, Stefan, K. N.⁵, Toconás, R. E.⁶

¹ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Posadas, Misiones, Argentina

² MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Ignacio, Misiones, Argentina

³ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Bernardo de Irigoyen, Misiones, Argentina

⁴ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Leandro N. Alem, Misiones, Argentina

⁵ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, 25 de Mayo, Misiones, Argentina

⁶ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Javier, Misiones, Argentina

*Contacto: direcciondenutricionescolar@gmail.com

Palabras Clave: Inclusión; Diversidad; Huerta escolar; Cocina pedagógica; Alimentación saludable

Fundamentación El proyecto se enmarca en la transición del modelo médico de la discapacidad hacia un enfoque social y de derechos (biopsicosocial), alineado con la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad y la Ley VI N.º 253 de Misiones. La discapacidad se comprende como resultado de la interacción entre la persona y las barreras del entorno, por lo que las escuelas asumen la responsabilidad de eliminarlas. La huerta escolar y la cocina pedagógica son los ejes articuladores que permiten recorrer el ciclo completo del alimento (siembra, cuidado, cosecha y transformación), promoviendo habilidades para la vida, autonomía y aprendizajes significativos conforme a las Leyes N.º 26.206 y N.º 27.642.

Metodología Se trabajó en tres etapas durante 2025 con un equipo de 6 licenciadas en Nutrición: diagnóstico situacional en 16 escuelas especiales de 11 localidades (septiembre); ejecución de más de 30 talleres lúdico-educativos y de cocina con pictogramas y apoyos visuales adaptados a distintos diagnósticos (octubre–diciembre); y cierre con evaluación mediante rúbricas de observación y encuestas a directivos.

Resultados Se alcanzó a más de 250 alumnos de entre 6 y 29 años, con participación de 71 docentes y directivos. Se observaron mejoras en motricidad fina, autonomía, trabajo cooperativo, autoestima y mayor aceptación de vegetales. Como obstáculos se destacaron la falta de infraestructura adaptada (rampas, utensilios) y distancias logísticas de hasta 130 km.

Conclusión El proyecto demostró que la huerta y la cocina pedagógica son herramientas concretas de inclusión. La continuidad de los logros requiere inversión sostenida en infraestructura y materiales didácticos accesibles. La experiencia es replicable en otras escuelas especiales de la región, reafirmando que la diversidad es una fortaleza y que el derecho a una alimentación adecuada es también un ejercicio de respeto por la dignidad humana.



CURSO VIRTUAL DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN DOCENTE EN EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL EN ENTORNOS ESCOLARES.

Reyna, G. P.^{1*}; Botelli, M. P.¹; Califfa, S. I.¹; Sitzman, B. E.²; Ferreira, G.N.³

¹ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Posadas, Misiones, Argentina.

² MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Leandro N. Alem, Misiones, Argentina.

³ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, El Soberbio, Misiones, Argentina.

*Contacto: direcciondenutricionescolar@gmail.com

Palabras Clave: Capacitación; Educación; Entornos escolares, Educación alimentaria y nutricional.

Fundamentación El proyecto surge en el marco de políticas educativas orientadas a la promoción de la salud, reconociendo a la alimentación como eje fundamental. Los datos de la ENNyS 2019 evidencian patrones alimentarios inadecuados en Argentina: mayor consumo de ultraprocesados y azucarados en niños y adolescentes, y coexistencia de malnutrición por déficit y por exceso. Frente a esto, la Educación Alimentaria y Nutricional (EAYN) se posiciona como componente esencial, siendo la escuela un espacio privilegiado para intervenciones sistemáticas. La capacitación docente resulta estratégica para diseñar propuestas pedagógicas innovadoras y para que los docentes actúen como agentes multiplicadores en la comunidad.

Objetivos Fortalecer la formación docente en EAYN desde un enfoque integral (derechos, normativa, contexto epidemiológico y dimensiones socioculturales) y promover prácticas pedagógicas críticas que contribuyan a entornos escolares saludables.

Metodología Curso virtual de 7 meses con instancias sincrónicas (videoconferencias/YouTube) y asincrónicas (plataforma Guacurarí), estructurado en 7 módulos. Se inscribieron 2.655 docentes; se seleccionaron 1.426, organizados en comisiones acompañadas por 17 tutoras nutricionistas. La evaluación incluyó participación, trabajo final de aplicación escolar y encuesta de opinión.

Resultados Completaron y aprobaron 716 docentes. El contenido audiovisual alcanzó 41 hs en YouTube con 41.394 visualizaciones. El 67,9% calificó la propuesta como excelente y el 32,1% como muy buena. Los recursos pedagógicos obtuvieron 4,69/5 puntos. El 60,6% destacó que el curso brindó herramientas concretas para transformar sus prácticas. Las principales dificultades fueron la carga horaria y la conectividad en zonas de frontera.

Conclusión La experiencia demostró que la formación virtual docente es viable y de amplio alcance para fortalecer competencias en EAYN. Reafirma el valor estratégico de la capacitación continua de docentes como agentes multiplicadores, contribuyendo a la prevención de malnutrición y al desarrollo de entornos escolares más saludables, inclusivos y sostenibles.



CURSO AUTOASISTIDO: GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

Benitez, M. F.^{1*}, Califfa, S. I.², Enciso, S. A.², Gómez, M. C.³, Grün, N. M.⁴, Reyna, G. P.², Ríos, R. F.⁵

¹ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Ignacio, Misiones, Argentina

² MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Posadas, Misiones, Argentina

³ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Pedro, Misiones, Argentina

⁴ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Oberá, Misiones, Argentina

⁵ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Puerto Iguazú, Misiones, Argentina

*Contacto: direcciondenutricionescolar@gmail.com

Palabras Clave: Educación alimentaria y nutricional; gestión; administración; servicio alimentario escolar.

Fundamentación: El Servicio Alimentario Escolar (SAE) constituye una política pública central para garantizar el derecho a la alimentación de niños, niñas y adolescentes. Su correcta gestión exige actores capacitados en aspectos normativos, administrativos y nutricionales. En este contexto, la capacitación docente se presenta como una herramienta estratégica para fortalecer competencias vinculadas al gerenciamiento del servicio alimentario y garantizar el acceso equitativo a la formación continua. Asimismo, la formación en Educación Alimentaria y Nutricional permite formar una mirada integral sobre la alimentación, contemplando dimensiones sociales, sanitarias y educativas.

Objetivos: Fortalecer las capacidades de gestión, organización y administración del SAE en establecimientos educativos de Misiones. Objetivos específicos: identificar la situación alimentaria escolar. Reconocer los derechos alimentarios de niños, niñas y adolescentes. Analizar los componentes de un entorno alimentario saludable. Comprender el marco normativo del SAE. Desarrollar criterios de responsabilidad en el gerenciamiento.

Metodología: Curso virtual autoasistido de 40 horas, aprobado por Resolución N°679/24, implementado a través de la Plataforma Guacurarí en el año 2025 y en vigencia durante el 2026. La propuesta estuvo dirigida a equipos directivos, docentes responsables del Servicio Alimentario Escolar de los niveles inicial, primario y secundario. El enfoque metodológico se basó en la articulación entre teoría y práctica, favoreciendo la aplicación de los contenidos en situaciones reales de gestión escolar y contemplando aspectos nutricionales, administrativos, legales y sociales.

Resultados: Se registraron 3.221 docentes inscriptos en toda la provincia. De ellos, 2.685 aprobaron el curso, alcanzando una tasa del 83,4%. Los logros cualitativos, relevados mediante entrevista en monitoreo, incluyeron: mayor apropiación del marco normativo, fortalecimiento de la perspectiva de derechos y mayor planificación del menú. Las dificultades fueron: la conectividad limitada y la heterogeneidad en la alfabetización digital.

Conclusiones: La tasa de aprobación del 83,4% demuestra la viabilidad de la modalidad virtual autoasistida para fortalecer capacidades de gestión del SAE. Se recomienda profundizar estrategias de acompañamiento para reducir la tasa de abandono en zonas con baja conectividad, reafirmando el rol de la escuela como espacio garante del derecho a una alimentación adecuada.



INTERVENCIÓN NUTRICIONAL EN LOS MENÚS DE LOS COMEDORES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Acosta, A. F.^{1*}; Baez, R. A.²; Rovetta, M. A.³.

¹ Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Medicina, Corrientes, Corrientes.

² Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Medicina, Chaco, Barranqueras.

³ Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Medicina, Corrientes, Corrientes.

*Contacto: ana.acosta@med.unne.edu.ar

Palabras clave: alimentación; nutrición; comedores universitarios; calidad alimentaria.

Fundamentación: Los comedores universitarios cumplen un rol clave en el acceso a una alimentación equilibrada para estudiantes y personal universitario. En este contexto, se detectaron desequilibrios en la calidad nutricional de los menús y disconformidad de los comensales, evidenciando la necesidad de intervenir para mejorar la calidad alimentaria. Esta experiencia se vincula con la promoción de la salud y el bienestar institucional, contribuyendo a una alimentación adecuada y al rendimiento académico.

Objetivo general: Evaluar y adecuar los menús en función de las necesidades nutricionales y la satisfacción de los comensales.

Objetivos específicos:

- Analizar la adecuación nutricional de los menús.
- Promover la incorporación de alimentos saludables.
- Optimizar la calidad del servicio alimentario.

Desarrollo: Se trabajó en los comedores de los campus Cabral, Roca situados en la ciudad de Corrientes y el campus Resistencia en la provincia de Chaco. Se realizaron encuestas a 630 comensales y se analizaron menús semanales mediante tablas de composición de alimentos. Se evaluaron nutrientes clave y se compararon con recomendaciones de referencia. A partir de los resultados, se diseñaron propuestas de mejora adaptadas al contexto institucional. El periodo de ejecución fue de un año.

Resultados: El 51,1% de los comensales manifestó disconformidad inicial y el 80% aceptó posibles cambios. Los menús cumplían con requerimientos de energía y macronutrientes, pero presentaban deficiencias en fibra, calcio y omega-3. Tras la intervención, se redujeron frituras y ultraprocesados, y aumentó la frecuencia de frutas, verduras, alimentos fuentes de proteínas, fibra y grasas insaturadas. Se evidenció una mejora en la calidad nutricional y mayor aceptación por parte de los usuarios a pesar de que a una minoría de comensales se le dificultó la aceptación de verduras y pescado.

Conclusión: La intervención permitió optimizar los menús y mejorar su calidad nutricional, fortaleciendo el rol del comedor como espacio promotor de salud. La experiencia demuestra la importancia de evaluar y adaptar los servicios alimentarios de manera continua, siendo una estrategia replicable en otros ámbitos institucionales.



NUTRICIÓN Y AGROECOLOGÍA, PROMOCIÓN DE REDES ENTRE HUERTAS URBANAS Y PRODUCTORES HORTÍCOLAS DE ALIMENTOS

Sammartino, G.^{1*}, Manuzza, M. A.², Figueroa, M. E.³, Benza, S.⁴, Annan, J.⁴, Cafardo, A. M.⁴, Seráfica, M. E.², García, C. A.², Flores, E.⁵, Acosta, M. L.⁴, Defeudis, B. A.⁴, Godoy, C.⁴, Meschiany, M.⁴.

¹ Cátedra de Socioantropología, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires (UBA). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

² Cátedra de Nutrición Normal, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UBA. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

³ Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UBA. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

⁴ Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UBA. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

⁵ Universidad Nacional de la Matanza, Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: gloriasammartino@gmail.com

Palabras Clave: Sindemia global, Agroecología, cocina, nutrición, productores hortícolas.

Fundamentación: Se presenta la experiencia del proyecto de extensión UBANEX enmarcado en las asignaturas Socioantropología y Nutrición Normal, Escuela de Nutrición, Universidad de Buenos Aires. El proyecto se inscribe en el contexto de la sindemia global (malnutrición, enfermedades no transmisibles y cambio climático), vinculada a un sistema alimentario concentrado, ecológicamente degradante y basado en la hiedisponibilidad de productos ultraprocesados. Frente a ello, se plantea la necesidad de fortalecer sistemas alimentarios más justos y sostenibles, promoviendo la agroecología y la agricultura familiar. Sin embargo, persisten desigualdades en el acceso a alimentos nutritivos, incluso entre quienes los producen.

Objetivos: promover redes y procesos formativos participativos entre docentes, estudiantes y productores/as hortícolas agroecológicos, en torno a prácticas productivas, usos terapéuticos y preparaciones culinarias, a partir de demandas territoriales. Asimismo, se buscó intercambiar saberes sobre componentes bioactivos, formas de conservación y consumo, y generar materiales para la formación y la extensión.

Metodología: se basó en un enfoque cualitativo, participativo y de investigación-acción, con planificación conjunta, talleres, mapeos y producción de materiales. Los mismos se realizaron desde junio de 2024 hasta diciembre de 2025. Participaron docentes y estudiantes, articulando con productoras de El Pato y Abasto y espacios de huerta urbana.

Resultados: Se destaca una visita a una quinta agroecológica, que permitió conocer prácticas productivas y problemáticas como el acceso a la tierra, la desvalorización del trabajo y el contexto económico. Asimismo, se realizó un seminario con invitados/as expertos/as referentes nacionales y extranjeros/as; a su vez se elaboraron tarjetas informativas sobre verduras, integrando contenido nutricional y formas de preparación, útiles para el uso cotidiano y la comercialización.

Conclusiones: La experiencia fortaleció la articulación entre universidad y territorio, visibilizó dimensiones poco abordadas en la formación y evidenció el potencial de generar herramientas situadas. Se destaca el valor de la extensión para la formación de profesionales críticos/as en el campo alimentario.



IMÁGENES DEL COMER. EXPERIENCIAS DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA (2024)

del Campo, M. L. ^{1*}, del Campo, M. V. ², Fernández Calienes, L. ¹, Moreno, M. S. ¹, Torres, P. ³

¹ Escuela de Nutrición – Facultad de Ciencias Médicas – Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Córdoba.

² Hospital Nacional de Clínicas – Facultad de Ciencias Médicas – Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Córdoba.

³ Facultad de Ciencias de la Comunicación– Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Córdoba.

*Contacto: marialisdeldelcampo@unc.edu.ar

Palabras clave: Imagen; Comer; Universidad; Investigación cualitativa

Introducción: En sociedades capitalistas la imagen emerge como modalidad comunicativa privilegiada para hablar, pensar y vivir la comida. En diferentes formatos y soportes (redes sociales, plataformas, televisión, medios gráficos) se exhiben alimentos, saberes y prácticas específicas enmarcadas en estilos alimentarios diferenciados que orientan modos de relacionarnos con el alimento, con otros/as y con nosotros/as mismos/as. La experiencia estudiantil de los/as futuros/as educadores en alimentación y nutrición se inscribe en estos procesos de mediatización y mercantilización, por lo que este trabajo se interroga acerca de la relación entre el comer y las imágenes. Ello entendiendo al cuerpo como locus sensorial, afectivo y social donde esta relación se entrama con condicionamientos sociohistóricos y trayectorias biográficas.

Objetivos: Comprender cómo significan las experiencias del comer estudiantes de la Licenciatura en Nutrición recuperando el carácter expresivo de la imagen fotográfica.

Materiales y métodos: Investigación cualitativa. Se realizaron talleres basados en la creatividad (sensu Vigotsky) como lógica de indagación. Participaron estudiantes regulares de 2º año de la carrera. Se trabajó con fotografías personales, descripción de escenas (narraciones) y lecturas fotográficas compartidas (conversaciones). Se identificaron, seleccionaron y sistematizaron componentes de los registros de observación interpretados mediante la perspectiva teórica construida.

Resultados y discusión: La imagen como objeto expresivo que articula comida y contexto remite a diferentes temporalidades. Allí se entraman: -Lo social hecho cuerpo: la clase leída en el establecimiento de sociabilidades (condiciones materiales que posibilitan ambientes y ambientaciones de la vida universitaria) e imaginaciones (comer como un pobre), el género (la maternidad) y la formación disciplinar (valoraciones sobre lo saludable). -Las marcas biográficas: rituales familiares y filiales que remiten a una afectividad siempre con otros/as, y la irrupción de acontecimientos fatalmente significativos como la muerte, la enfermedad, la violencia.

Conclusiones: La investigación posibilitó tensionar el lenguaje visual adquiriendo, mediante su uso, otros sentidos capaces de capturar rasgos de sensibilidades alimentarias que se traman de modos complejos, heterogéneos y desiguales. También invita a cuestionar ciertas prácticas naturalizadas en las intervenciones educativas en alimentación y nutrición.



IMPLEMENTACIÓN DEL APRENDIZAJE COLABORATIVO MEDIANTE EL USO DE UNA RED SOCIAL, EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA, AÑO 2024

Corzo, R. E.¹

¹Facultad de Medicina - Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán, Tucumán

*Contacto: ricardoo.corzo@gmail.com

Palabras clave: Palabra Aprendizaje Colaborativo; redes sociales; estudiantes universitarios.

Introducción: En el contexto de la educación superior, la integración de tecnologías digitales plantea el desafío de implementar estrategias pedagógicas innovadoras que promuevan aprendizajes significativos. El Aprendizaje Colaborativo favorece la construcción conjunta del conocimiento, mientras que las redes sociales constituyen entornos potenciales para la interacción académica.

Objetivos: Analizar la implementación del Aprendizaje Colaborativo mediante el uso de la red social Instagram en estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, identificando competencias desarrolladas, ventajas y desventajas percibidas.

Materiales y métodos: Estudio cuantitativo, descriptivo y de corte transversal, realizado en 19 estudiantes de la cátedra Prácticas de Nutrición en Salud Pública (UNCA). Se aplicó un cuestionario digital basado en escala de Likert para evaluar las dimensiones del Aprendizaje Colaborativo. Se efectuó un análisis estadístico descriptivo y comparaciones entre frecuencias (nivel de significancia teórica de $\alpha = ,05$), utilizando R-Medic como software estadístico.

Resultados y discusión: Predominó el sexo femenino (78,9 %) con edad promedio de 27,7 años. Canva fue la herramienta más utilizada (94,7 %) y los recursos principales fueron imágenes (89,5 %) y videos (73,7 %). Se observaron altos niveles de acuerdo en todas las dimensiones; el 63,2 % destacó mejoras en la comunicación y comprensión del rol individual, y el 73,7 % en la interdependencia positiva. Las principales ventajas fueron el trabajo en equipo (73,7 %) y el mayor abordaje de contenidos (63,2 %). Estos resultados coinciden con estudios previos que destacan el potencial de las redes sociales para fortalecer competencias colaborativas y digitales.

Conclusiones: El uso de Instagram como herramienta pedagógica favorece el desarrollo de competencias colaborativas, comunicativas y digitales, constituyendo una estrategia viable en la formación universitaria, aunque requiere acompañamiento docente para optimizar las dinámicas grupales.



INTERVENCIONES EDUCATIVAS MEDIADAS POR TICS EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIO: RELATO DE EXPERIENCIA

Díaz Franco, M. G.; Yapura, S. M. E; Márquez, R.

Universidad Nacional de Salta. Facultad de Ciencias de la Salud. Argentina

*Contacto: guadalupediaz017@gmail.com

Palabras Clave: Servicios de alimentación hospitalaria, buenas prácticas de manufactura, capacitación.

Fundamentación: En el ámbito hospitalario, la seguridad alimentaria es un pilar crítico para evitar infecciones asociadas al cuidado de la salud en poblaciones vulnerables. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dependen directamente de la capacitación continua del personal. Sin embargo, la rutina operativa suele dificultar instancias de formación prolongadas. Este trabajo relata la experiencia de estudiantes de la cátedra Administración de Servicios de Alimentación en un Hospital Público de la Ciudad de Salta, quienes implementaron estrategias de micro-aprendizaje mediante videos educativos y demostraciones prácticas para optimizar la inocuidad alimentaria.

Objetivos

- Capacitar al personal de producción sobre BPM.
- Evaluar la eficacia de los recursos audiovisuales como herramienta de capacitación

Desarrollo: La intervención se llevó a cabo durante tres jornadas con los estudiantes (7 de la Cátedra cohorte 2025) bajo una modalidad presencial-digital (15 min). Se abordaron tres ejes: conductas higiénicas, lavado de manos y prevención de la contaminación cruzada. La estructura constó de:

- Apertura: Introducción breve sobre la relevancia del tema en el contexto de autogestión hospitalaria.
- Desarrollo: Visualización de videos educativos diseñados en Canva (duración 1-2 min) mediante dispositivos móviles del personal y códigos QR. Se complementó con una demostración del lavado de manos usando guantes de látex y pintura para evidenciar zonas críticas.
- Evaluación: Aplicación de cuestionarios de opción múltiple y encuestas de valoración mediante Google Forms.

Resultados: Participaron cinco operarios de cocina por jornada. La comprensión de los conceptos fue alta, alcanzando un 100% de respuestas correctas en los ejes de uniforme y lavado de manos. En contaminación cruzada, el 80% identificó correctamente el manejo de tablas únicas, indicando la necesidad de refuerzo en desinfección. El uso de videos fue altamente valorado por su dinamismo, permitiendo integrar la capacitación sin interrumpir excesivamente la producción.

Conclusiones: La integración de TICs facilitó la transferencia de conocimientos técnicos de manera ágil y atractiva. La experiencia reafirma el rol del Licenciado en Nutrición como gestor de calidad y educador, demostrando que herramientas digitales breves son eficaces para sensibilizar al personal y promover la inocuidad en servicios de alimentación.



ESTRATEGIAS PARA LA INTEGRACIÓN DE CONTENIDOS BÁSICOS Y FORMACIÓN DISCIPLINAR EN EL CURSADO DE QUÍMICA BIOLÓGICA DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN. SALTA. 2025.

Gutiérrez, J.1*, Domínguez, C. V.1, Saracho, C.1

¹ Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Salta Capital, Salta.

*Contacto: josefinagutierreznutrisalta@gmail.com

Palabras clave: Aprendizaje colaborativo, formación disciplinar, carrera de nutrición, formación universitaria.

Introducción: La formación durante los primeros años de la carrera de Nutrición, presenta desafíos tanto en la comprensión de contenidos complejos como en el sostenimiento de la motivación. Para ello, se implementó una estrategia de aprendizaje colaborativo (AC) y la búsqueda de información donde se puedan integrar contenidos básicos abordados en la asignatura con contenidos propios del campo disciplinar (actividad denominada búsqueda de “nutridato”).

Objetivos: Analizar las percepciones de los estudiantes de Química Biológica sobre la estrategia de AC y búsqueda de información sobre macromoléculas en relación al campo disciplinar.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo, de corte transversal y cuantitativo. Muestra de 192 estudiantes, que se encontraban cursando la asignatura. Se utilizó una encuesta online, autoadministrada. La encuesta incluyó preguntas cerradas tipo Likert. Variables: edad, condición en el cursado, percepción respecto al AC y a la búsqueda del “nutridato”. Los resultados se analizaron en Excel.

Resultados y discusión: 65,6% de los estudiantes tenían 22 años o menos, 79% eran recursantes. El 43,8% estuvo totalmente de acuerdo y 35,9%, de acuerdo en el AC aumentó el compromiso con la materia, mientras que el 22,9% estuvo totalmente de acuerdo y el 43,8% de acuerdo en que ayudó a comprender contenidos de macromoléculas y aumentó su motivación por el cursado (totalmente de acuerdo 24% y de acuerdo 42,7%). En cuanto a la búsqueda del nutridato, 28,6% estuvo totalmente de acuerdo y 45,8% de acuerdo en que los nutridatos ampliaron sus conocimientos sobre macromoléculas, mientras que el 33,3% estuvo totalmente de acuerdo y el 44,8% de acuerdo en que la consigna les facilitó comprender la importancia del estudio de macromoléculas para la carrera. 20,8% estuvieron totalmente de acuerdo y 45,3% de acuerdo, en que la consigna aumentó la motivación por el cursado de la materia y finalmente 31,8% estuvieron totalmente de acuerdo y 48,4% de acuerdo en que la consigna les permitió cuestionar mitos de nutrición.

Conclusiones: Las estrategias de AC y búsqueda sistematizada de información científica en nutrición favorece la articulación entre Química Biológica y contenidos disciplinares, promoviendo comprensión significativa y pensamiento crítico. Su implementación resulta pertinente para sostener la motivación por el cursado como así también, reconocer la importancia de adquirir conocimientos básicos en química, que serán los cimientos para la carrera.



PROMOCIÓN DE LA LACTANCIA HUMANA: EXPERIENCIA EN EL ENCUENTRO REGIONAL DE SALUD MATERNO INFANTIL EN GOYA

Brest, F. I.^{1*}

¹ Universidad de la Cuenca del Plata, Goya, Corrientes

*Contacto: dir.nutriciongoya@ucp.edu.ar flaviabrest@hotmail.com

Palabras Clave: Lactancia humana, salud materno infantil, promoción, banco de leche humana.

Resumen: La presente experiencia describe una disertación sobre el valor de la lactancia humana, desarrollada en el Encuentro Regional de Salud Materno Infantil (27/09/2025, Universidad de la Cuenca del Plata (UCP) y CONIN Goya), organizado por Rotary Internacional. Estuvo dirigida a profesionales de la salud, estudiantes, instituciones y comunidad. Se abordaron la lactancia materna, la nutrición en el embarazo y el funcionamiento del banco de leche humana de Corrientes. La actividad convocó diversos actores sociales y tuvo difusión en medios locales. Como resultado, se promovieron propuestas para crear espacios amigos de la lactancia y fortalecer la formación continua. El evento fue declarado de interés municipal (Resolución N° 60).

Fundamentación: La lactancia humana es clave para la salud materno infantil, con beneficios en la prevención de enfermedades y el desarrollo integral. Persisten barreras socioculturales e institucionales que dificultan su sostenimiento. En este marco, se desarrolló una disertación en Goya (Corrientes) para promover su importancia, visibilizar el banco de leche humana provincial y fortalecer conocimientos sobre nutrición en embarazo y lactancia, respondiendo a la necesidad de sensibilización y formación interdisciplinaria.

Objetivos: Promover la lactancia humana; sensibilizar a profesionales y comunidad; difundir el banco de leche; fortalecer conocimientos en nutrición materna; e impulsar espacios de acompañamiento.

Metodología: Se realizó una jornada de disertaciones en UCP y CONIN Goya, organizada por Rotary Internacional. Participaron profesionales de la salud, dirigida a equipos sanitarios, estudiantes e instituciones. Se abordaron lactancia, nutrición y banco de leche. Se realizaron exposiciones e intercambio, promoviendo articulación interinstitucional. El evento fue difundido en medios locales y declarado de interés municipal.

Resultados: Se logró amplia convocatoria interdisciplinaria. Se fortaleció la visibilización de la lactancia y del banco de leche. Surgieron propuestas para generar espacios amigos de la lactancia y formación continua, incluyendo un proyecto de extensión de la UCP.

Conclusión: La experiencia destaca la importancia de espacios de formación y articulación para promover la lactancia, su impacto territorial y la necesidad de sostener estrategias que fortalezcan entornos favorables.



DIVERSIDAD EN ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES: NUTRICIÓN INTERCULTURAL E IDENTIDAD MBYÁ GUARANÍ

Benitez, M. F. ^{1*}; Cuadra, C. V. ²; Gómez, Y. A. ³; Meza, N. B. ⁴; Sawallisch, M. S. ⁵; Rigo, C. G. ⁶; Vidaña, C. M. D. ⁷.

¹ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Ignacio, Misiones, Argentina.

² MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Montecarlo, Misiones, Argentina.

³ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Antonio, Misiones, Argentina.

⁴ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Jardín América, Misiones, Argentina.

⁵ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Bernardo de Irigoyen, Misiones, Argentina.

⁶ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Aristóbulo del Valle, Misiones, Argentina.

⁷ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Candelaria, Misiones, Argentina.

*Contacto: direcciondenutricionescolar@gmail.com

Palabras Clave: Educación Intercultural Bilingüe; Mbya Guaraní; Soberanía alimentaria; Identidad cultural; Nutrición escolar

Fundamentación: El proyecto se enmarca en la Ley de Educación Nacional N.º 26.206, que reconoce la Educación Intercultural Bilingüe (EIB) como modalidad transversal y garantiza a los pueblos indígenas una educación que preserve su identidad y cosmovisión, complementada por la Ley Provincial VI-N.º 104. La interculturalidad no es solo adición de contenidos sino un proyecto político que desafía activamente la colonialidad y construye igualdad desde la diferencia. Las visitas de monitoreo revelaron una desconexión entre la asistencia alimentaria escolar y las tradiciones culinarias Mbya Guaraní, una prevalencia creciente de ultraprocesados y bajo aprovechamiento de alimentos nativos. Adaptar los menús con maíz, mandioca, batata y frutos nativos no solo mejora la calidad nutricional, sino que fortalece el sentido de pertenencia de los estudiantes y reduce la alienación cultural.

Metodología: Un equipo de 5 licenciadas en Nutrición trabajó en tres etapas durante 2025. En septiembre se realizó un diagnóstico participativo en 19 instituciones EIB de 10 localidades (entrevistas, encuestas, observación directa), detectando que el 84% no realizaba educación alimentaria regular y que las huertas estaban subutilizadas. Entre octubre y noviembre se ejecutaron 37 talleres con 84 actores clave (directivos, docentes, ADI, caciques, cocineras y padres), con metodología intercultural, cocina tradicional y material bilingüe español/guaraní. En diciembre se evaluó mediante rúbricas, cuestionarios cualitativos y encuestas de satisfacción.

Resultados: Se beneficiaron indirectamente 1.132 alumnos de 19 instituciones. El 85% de las escuelas valoró las intervenciones como favorables para recuperar la cultura guaraní. Se adaptaron 19 menús incorporando alimentos típicos y preparaciones como mbejú y reviro enriquecido. Como obstáculos, el 68% de las escuelas presentó equipamiento incompleto y el 47% carecía de huerta activa.

Conclusión: La adaptación intercultural de menús mejora la nutrición y fortalece la autoestima y pertenencia de los estudiantes al validar sus saberes ancestrales. El rol del ADI resultó clave como agente de cambio. Se proyecta profundizar el trabajo con talleres para madres, videos bilingües y el recetario colectivo construido durante la experiencia.



INTERVENCIÓN PSICOLÓGICA-NUTRICIONAL PARA OPTIMIZAR EL RENDIMIENTO DEPORTIVO DE BASQUETBOLISTAS JUVENILES: RELATO DE UNA EXPERIENCIA EXTENSIONISTA

Rodríguez, Y. E.^{1*}, Giménez, A. S.¹, Lezcano, E. I.¹, Rodríguez, R. D.¹, Paredes, B.¹, Esmay, M. F.¹

¹ Universidad de la Cuenca del Plata, Secretaría de Políticas del Conocimiento, Departamento de Extensión Universitaria, Goya, Corrientes, Argentina

*Contacto: rodriguez Yamila_goy@ucp.edu.ar

Palabras Clave: Nutrición deportiva; Psicología del deporte; Rendimiento atlético; Baloncesto; Adolescente

Fundamentación: Este proyecto de extensión universitaria surgió por interés de la Asociación Goyana de Básquet (AGB) en el abordaje de contenidos, vinculados a la psicología y nutrición deportiva, tendientes a iniciar un proceso de optimización del rendimiento deportivo a largo plazo en categorías juveniles.

Objetivos: Implementar una intervención interdisciplinaria psicológica-nutricional para la optimización del rendimiento deportivo en basquetbolistas juveniles de los clubes AGDA, UNIDA y UNION, que integran la AGB.

Metodología o desarrollo: Se realizó una intervención de septiembre-2025 a febrero-2026, que incluyó: revisión bibliográfica, diagnóstico de situación, diseño del programa formativo, ejecución y evaluación. Se realizaron visitas a los clubes, reuniones y entrevistas a dirigentes y entrenadores, encuestas dietéticas y mediciones antropométricas a los deportistas, observaciones de campo, demostraciones, dramatizaciones y espacios de autoevaluación. Equipo de trabajo conformado por 26 personas: docentes, egresados y alumnos de las Licenciaturas en Nutrición y Psicología de la Universidad de la Cuenca del Plata, institución que financió el proyecto. Se hicieron talleres disciplinarios e interdisciplinarios en los tres clubes entre octubre y diciembre, en grupos reducidos. Participaron deportistas de las categorías U11 a U19, entrenadores, dirigentes y tutores. Se realizaron talleres prácticos de cocina en la Universidad y los demás en los clubes, en breves espacios de tiempo entre los entrenamientos de las distintas divisiones.

Resultados: Los deportistas incorporaron estrategias de: mejora de la motivación y comunicación, fortalecimiento de liderazgos y cohesión grupal, regulación emocional para control del estrés y ansiedad, alimentación saludable, hidratación y planificación alimentaria pre y post-competitiva. Incrementaron la frecuencia de consumo de frutas, verduras, pescados, legumbres, semillas y la cantidad diaria de agua. Disminuyeron la frecuencia de consumo de bebidas azucaradas. En el diagnóstico el 68% (n=17) de los encuestados consideraba que debía mejorar su alimentación y en la evaluación final el 100% (n=25) expresó que había mejorado su alimentación con las recomendaciones ofrecidas.

Conclusión: El proyecto fortaleció el vínculo universidad-comunidad al responder a la demanda de la AGB, mostrando impacto positivo en hábitos alimentarios y aplicación de estrategias psicológicas, y alta replicabilidad en instituciones similares.



ALIMENTAR, CUIDAR Y SOSTENER LA VIDA: EXPERIENCIA EN EL BANCO DE LECHE HUMANA DEL HOSPITAL MATERNO NEONATAL “ELOÍSA TORRENT DE VIDAL” DE LA CIUDAD DE CORRIENTES.

Mansilla Valsechi, M. S.^{1*}, Acosta, M.², Frank, A.², Portela, R.², Quintana, L.²

¹ Universidad de la Cuenca del Plata, Resistencia, Chaco. Jefa de Cátedra Fisiología y Fisiopatología del niño y el adulto I de la carrera Licenciatura en Nutrición.

² Universidad de la Cuenca del Plata, Resistencia, Chaco. Estudiante de la carrera Licenciatura en Nutrición.

*Contacto: mansillavalsechimariasilvia_cen@ucp.edu.ar

Palabras clave: Lactancia materna; Banco de leche humana; Nutrición; Donación; Salud infantil.

Fundamentación: La experiencia se fundamentó en la necesidad de enriquecer la formación académica de estudiantes de Nutrición articulando la Universidad con el medio basado en contextos reales, favoreciendo la comprensión del rol del nutricionista dentro de un dispositivo interdisciplinario.

Objetivos generales: Conocer el funcionamiento del Banco de Leche Humana del Hospital Materno Neonatal “Eloísa Torrent de Vidal”. Comprender los procesos de recolección, control de calidad, pasteurización, conservación y distribución de la leche humana. Fortalecer el rol del profesional nutricionista en la gestión, el sostén y acompañamiento en las lactancias y el trabajo interdisciplinario dentro de este dispositivo de salud.

Metodología: Se realizó un estudio observacional a partir de visitas guiadas al Banco de Leche Humana del Hospital Materno Infantil “Eloísa Torrent de Vidal” de la Ciudad de Corrientes. Las visitas estuvieron a cargo de las profesionales residentes licenciadas en nutrición del nosocomio. Participaron 30 estudiantes divididos en 5 grupos acompañados por la Jefa de Cátedra de las asignaturas Fisiología y Fisiopatología del niño y el adulto I y II, correspondientes al 1er y 3er año de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Universidad de la Cuenca del Plata sede regional Resistencia. La visita inició con una charla de sensibilización acerca del acompañamiento de las lactancias, con énfasis en la microbiota del binomio madre-hijo, sensibilización sobre la funciones de los bancos de leche humana. Se observaron procedimientos vinculados con la extracción, conservación, control de calidad y distribución de la leche humana donada.

Resultados: Se identificó que la función del Banco se extiende al acompañamiento activo de las lactancias, mediante acciones de promoción, asesoramiento y sostén a madres lactantes y donantes. La visita permitió visibilizar que estas intervenciones tienen como pilar fundamental el acompañamiento del profesional nutricionista en la orientación sobre extracción, conservación e higiene, así como estrategias institucionales y territoriales que favorecen la continuidad de las lactancias, incluso en contextos de internación neonatal o dificultades en la alimentación del recién nacido.

Conclusión La visita constituyó una experiencia formativa de alto valor académico, al posibilitar la articulación entre contenidos teóricos y prácticas concretas de un dispositivo sanitario especializado.



PROYECTO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA: PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES A TRAVÉS DE LA LECTURA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL EN LAS ESCUELAS

Echalar, S. R. ¹; Herrera, M. ¹

¹ Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Salta Capital. Salta Argentina.

*Contacto: sr_echalar@yahoo.com.ar

Palabras claves: etiquetado nutricional; enfermedades crónicas no Transmisibles; escuela primaria

Fundamentación: El Código Alimentario (CODEX), expresa que es fundamental que los consumidores dispongan de información precisa sobre el contenido de nutrientes en los alimentos que compran. El etiquetado nutricional se convierte en una herramienta para ayudar a tomar decisiones acerca de la alimentación, con el fin de conservar la salud y prevenir Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT). La provincia de Salta reporta en la población escolar: 17% sobrepeso, 16% obesidad y 12% Hipertensión. Es así que se piensa en estrategias de prevención en la escuela a partir de un proyecto de extensión universitaria.

Objetivo: Generar un espacio educativo, interdisciplinario y de extensión universitaria para prevenir Enfermedades Crónicas No transmisibles mediante la lectura del Etiquetado Nutricional en niños de la escuela Sarmiento Salta Capital 2022– 2023.

Desarrollo: El proyecto fue ejecutado bajo la Resolución R-N°0542/21 de la Universidad Nacional de Salta. Destaca su carácter interdisciplinario, integrado por docentes y alumnos de la carrera de enfermería, nutrición e ingeniería. La población objetivo fueron escolares de 6° grado (2022) a los cuales se continuó capacitando en 7° grado (2023) turnos mañana y tarde. Para la implementación, se organizaron tres fases: 1) Planificación, Organización y Capacitación: Trabajo con directivos y docentes de la escuela. Planificación y Preparación de material educativo (extensionistas). 2) Ejecución: El equipo interactúa con la comunidad escolar (6 encuentros). 3) Evaluación: para medir el cumplimiento de los objetivos e impacto social. Se evaluó las actividades planteadas (encuentros) y la exposición de los alumnos capacitados como agentes multiplicadores de conocimiento para grados menores.

Resultados: Población alcanzada 156 escolares. Asistencia a las temáticas: Factores de Riesgo 54% (84), ECNT 45,5% (71), Alimentación Saludable 45,5% (71), Rotulado 31% (49), Trabajo Integrador 99% (155). Exposición a los grados 2°, 3° y 5°, 100%. Participación académica: 7 docentes y 6 estudiantes. Las maestras se involucraron a pesar de no estar planificada su participación.

Conclusión: La extensión universitaria cumple su función más noble: la transferencia de conocimiento. Al salir de la Facultad hacia la escuela, la universidad valida su compromiso social. No se queda en el análisis teórico, sino que actúa sobre sus determinantes sociales y educativos, demostrando que la ciencia es útil cuando se pone al servicio de la comunidad.



JORNADA CIENTÍFICA DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN: PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE UNA EXPERIENCIA DE FORMACIÓN CIENTÍFICA CONTÍNUA E INTEGRAL

Rodríguez, Y. E.^{1*}, Brest, F. I.¹, Mazzuchini, V. G.¹, González, P. A.¹, Rojas, T. L.¹,
Acuña Ojeda, M. F.¹

¹ Universidad de la Cuenca del Plata, Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar, Carrera de Licenciatura en Nutrición, Goya, Corrientes, Argentina

*Contacto: rodriguezyamila_goy@ucp.edu.ar

Palabras Clave: Educación en nutrición; Investigación Científica; Estudiantes de Ciencias de la Salud; Educación basada en competencias

Fundamentación: La formación científica es esencial para el ejercicio profesional del Licenciado en Nutrición. Este evento surge a fin de que los estudiantes desarrollen competencias científicas desde etapas tempranas de la carrera, y está alineado a los ODS.

Objetivos: Promover la investigación científica en estudiantes; generar un espacio de socialización de producciones académicas; fomentar el aprendizaje interdisciplinario e intercambio de experiencias; fortalecer competencias en organización y participación en eventos científicos.

Metodología o desarrollo: La Jornada Científica de Estudiantes de Nutrición se realiza anualmente desde 2017 de forma ininterrumpida, excepto en 2020 que no se hizo. El Comité Organizador está integrado por estudiantes de nutrición de la Sede Goya de la Universidad de la Cuenca del Plata (UCP), que se renuevan cada año, y docentes que los capacitan y acompañan en la organización. Los estudiantes organizadores se ocupan de la difusión, administración de página web y correo electrónico, evaluación de resúmenes, comunicación de dictámenes, conducción del evento (apertura, desarrollo y clausura) y elaboración del libro de resúmenes. En las distintas ediciones se ha variado la modalidad del evento (presencial, mixta y virtual) y el formato de presentación de trabajos (póster y oral). Los principales destinatarios son estudiantes y profesionales de distintas disciplinas que presentan trabajos relacionados a la alimentación/nutrición, en las categorías de investigación, producción innovadora, experiencia de intervención y conferencia. Desde 2021 se incorporó al evento la Jornada Regional Virtual de Estudiantes de Nutrición, lo que permitió la participación de otras sedes e instituciones externas (regionales e internacionales).

Resultados: En las 8 ediciones participaron más de 200 disertantes, 35 estudiantes y 6 docentes organizadores, se presentaron 106 trabajos, 89 de las distintas sedes de la UCP, 8 externos de distintas ciudades de la provincia de Corrientes, y 9 internacionales de Paraguay. En la primera edición se contó con 8 trabajos y en la última con 18.

Conclusión: Esta estrategia eficaz y consolidada transforma al estudiante en protagonista de su formación científica. La continuidad, adaptabilidad y crecimiento sostenido en participación y alcance geográfico evidencian el potencial como modelo replicable en otros contextos académicos. A futuro se espera ampliar la participación nacional e internacional.



ESTRATEGIAS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES

Zalazar, S. E.^{1*}, Marquez, P.¹

¹ Asociación Fueguina de Graduados en Nutrición - AFUGRAN, Río Grande, Tierra del Fuego AelIAS

*Contacto: sabrinaeugeniazalazar@gmail.com

Palabras Clave: entorno; saludable; Tierra del Fuego; escolar; huerta agroecológica.

Fundamentación Tierra del Fuego AelIAS adhirió a la Ley Nacional N° 27642 a fines del año 2022 (Ley Provincial N°1449), en consecuencia las propuestas de formación docente debieran responder a la solicitud de inclusión de acciones que establezcan contenidos mínimos de EAN, de EES, y la implementación de ofertas formativas para docentes en el plan de estudios de las carreras de formación de los institutos de enseñanza superior. En la actualidad, el Ministerio de Educación provincial no cuenta con un espacio institucionalizado que trabaje la Educación Alimentaria Nutricional (EAN)- Entornos Escolares Saludables (EES), tampoco con nutricionistas en su organigrama.

Objetivos Ofrecer a las/os docentes en ejercicio y estudiantes de los niveles de educación inicial, primaria y secundaria, herramientas teórico-didácticas aplicables en la práctica docente para llevar adelante acciones de EAN, que contribuyan a la transformación de los EES.

Metodología Nos enfocamos precisamente en 2 (dos) experiencias de articulación:

Articulación AFUGRAN con el Programa provincial de alimentación saludable del Ministerio de Salud y el Instituto Provincial de Educación Superior (IPES). Año de dictado 2024 y 2025. "Educación alimentaria para la construcción de entornos escolares saludables": Bimodal (Presencial y virtual) sincrónica, 3 (tres) Módulos (3 clase presenciales y 3 virtuales teórico-prácticas sincrónicas). Con trabajo integrador final. Articulación AFUGRAN con INTA sección Río Grande "Curso de formación a Promotores docentes en Huerta Agroecológica para la Alimentación y EES". El curso sostuvo 9 encuentros, con modalidad virtual en el año 2021 (por COVID-19) y presencial en los años 2022 y 2023. Este curso permite aplicar al cargo de "Maestro Huertero" (Resolución 0007/2022).

Resultados Los criterios de evaluación pudieron ser cumplidos en un 80%, en ambas experiencias de capacitación. Para la sostenibilidad, es fundamental que las mismas se sustenten bajo un Programa con apoyo y resolución ministerial que certifica puntos para la docencia y que además otorga cargos u horas cátedras docentes.

Conclusión Las experiencias sirven como objeto para mostrar que es factible lograr objetivos afines que respondan a la aplicación de las normativas vigentes y a las demandas sociales que, desde las bases de la comunidad educativa, nos indican el camino a seguir, aprovechando las diversas herramientas y estrategias de articulación que en nuestra provincia existen para su concreción.



FORMACIÓN DOCENTE EN ALIMENTACIÓN: UNA PROPUESTA ONLINESUPERADORA

Yodice, V.I.

Contacto: virginiayodice@gmail.com

Palabras clave Educación alimentaria, Formación docente, Políticas públicas, educación online.

En 2025, un organismo oficial solicitó a una profesional en nutrición la elaboración de contenidos escritos, la producción de material audiovisual y el diseño de una evaluación autogestionada, con el objetivo de ofrecer una capacitación asincrónica a docentes de su provincia. La profesional quiso ofrecer una propuesta superadora y, aprovechando la permeabilidad del organismo, desarrolló un recorrido que incluyó dimensiones como la construcción de hábitos, el marketing, las políticas públicas, la cultura de la dieta, el rol de la escuela, la ley de alimentación saludable, el impacto ambiental y las buenas prácticas de manufactura en eventos escolares. Con un temario ecléctico, los contenidos no se limitó a una mirada biologicista, sino que abrieron el espectro hacia temáticas poco frecuentes para reflexionar sobre la alimentación como acto cultural y colectivo.

Fundamentación: Este relato busca inspirar propuestas educativas que posicionen a la nutrición como una ciencia que trasciende el plato permitiendo visibilizar también las distintas competencias del licenciado en nutrición.

Objetivos

- Promover una educación alimentaria que supere enfoques tradicionales e incorpore dimensiones sociales, culturales, políticas y ambientales.
- Visibilizar los saberes y competencias del licenciado en nutrición como profesional idóneo para intervenir en estas dimensiones.

Metodología o desarrollo: Se diseñó un curso asincrónico con 5 módulos, cada uno con su video introductorio, actividades para el aula y evaluación autogestionada. El organismo aportó soporte técnico para la grabación y el repositorio virtual del curso.

Resultados: El curso tuvo dos ediciones consecutivas en el marco de propuestas provinciales de formación vinculadas a lo saludable, consolidándose como alternativa frente a contenidos tradicionales.

Conclusión: A diferencia de otras capacitaciones donde se pretendía que el docente replicara mensajes técnicos —lo que en ocasiones generaba angustia profesional—, esta propuesta instruyó sobre la complejidad de la alimentación y jerarquizó al nutricionista como experto en el abordaje integral. La nutrición excede lo que ocurre en nuestro plato y el rol del licenciado es mucho mayor que contabilizar nutrientes o calorías.



SUEÑO, ALIMENTACIÓN Y SALUD: EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN EN EL MARCO DEL DÍA MUNDIAL DEL SUEÑO (2023–2026)

Rodríguez, Y. E.^{1*}, Martín, M. E.¹, Vicentín, L. M.¹, Bejarano, M. G.¹,
Vergez Chávez, A. M.¹, Spagnolo, L. C.¹

¹ Universidad de la Cuenca del Plata, Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar, Licenciatura en Nutrición, Goya, Corrientes, Argentina

*Contacto: rodriguezymila_goy@ucp.edu.ar

Palabras Clave: Sueño; Alimentación; Promoción de la Salud; Educación en Salud; Extensión Comunitaria

Fundamentación: El Día Mundial del Sueño busca concientizar sobre su importancia frente a hábitos modernos que lo afectan. El sueño y la alimentación mantienen una relación bidireccional con impacto directo en la salud. Su incorporación como variable de evaluación en la práctica nutricional permite mejorar el diagnóstico y personalizar intervenciones. La formación en esta temática posibilita identificar factores de riesgo, educar en higiene del sueño y trabajar interdisciplinariamente. A nivel comunitario, integrar sueño y alimentación en educación en salud resulta clave para la prevención de enfermedades y la promoción de estilos de vida saludables, especialmente en contextos de estrés, uso de pantallas y ritmos acelerados. Esta propuesta contribuye a los ODS Salud y Bienestar y Educación de Calidad.

Objetivos: Promover hábitos de sueño saludables como estrategia de prevención y tratamiento de enfermedades crónicas no transmisibles; sensibilizar sobre la relación entre sueño, alimentación y salud; y favorecer su integración en la práctica nutricional en estudiantes de grado y posgrado y profesionales.

Metodología o desarrollo: Entre 2023 y 2026 se desarrollaron actividades de extensión articulando formación académica e intervención comunitaria. Se elaboraron y difundieron videos dirigidos a nutricionistas, flyers para población general, y folletos específicos para padres de niños de 1 a 5 años y estudiantes de nivel terciario y universitario. Además, se realizaron talleres para adultos mayores y exposiciones para estudiantes de posgrado. Las acciones se implementaron mediante redes sociales, instituciones educativas y articulación con profesionales de la salud, priorizando estrategias de educación y comunicación en salud.

Resultados: Las intervenciones alcanzaron población general, estudiantes y profesionales, favoreciendo la incorporación de conocimientos sobre la relación entre sueño, alimentación y salud y promoviendo cambios en hábitos. Asimismo, se fortalecieron competencias en educación alimentario-nutricional, trabajo interdisciplinario y abordaje comunitario en estudiantes.

Conclusión: La promoción del sueño saludable constituye una estrategia efectiva en la prevención y abordaje de enfermedades crónicas no transmisibles. La formación en esta temática amplía el campo de acción del nutricionista y mejora la calidad de sus intervenciones, favoreciendo un abordaje integral, preventivo y basado en evidencia.



Salud Pública & Nutrición Comunitaria.



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones



FEDERACIÓN ARGENTINA
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN



PATRÓN ALIMENTARIO EN PERSONAS MAYORES DEL PARTIDO DE LA MATANZA, BUENOS AIRES

Yudi, M.¹, Traverso R.¹, Barciocco M.*¹, Basilio A.¹, Barcos V.¹, Billaud, M. de los Á.²,
Gluckselig, S.¹, Mancini J.¹, Ragusa, M.¹

¹ Asociación Argentina de Licenciados en Nutrición (CABA, Argentina),

² Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (San Justo, Argentina).

*Contacto: marianabarciocco@gmail.com

Palabras claves: Personas Mayores; Hábitos Alimentarios; Patrones Dietéticos

Introducción: El patrón alimentario en personas mayores es un determinante del envejecimiento saludable. En Argentina se describen patrones alejados de las recomendaciones, con bajo consumo de frutas, verduras y lácteos, y alta ingesta de ultraprocesados y bebidas azucaradas. En Buenos Aires, el 50% de las personas mayores sólo cubren la cantidad recomendada del grupo de carnes.

Objetivos: Relevar el patrón alimentario en personas mayores afiliadas al INSSJP del partido de La Matanza, provincia de Buenos Aires, que concurren a las actividades socio-recreativas grupales.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio descriptivo, observacional, transversal de muestreo consecutivo, no aleatorio, por conveniencia. Se incluyeron personas de 60 años y más, afiliadas al INSSJP, que asistieron a actividades socio-recreativas en el partido de La Matanza, Buenos Aires, entre junio y noviembre de 2024.

Se realizó una encuesta auto administrada a través de Google Form. Se indagó el patrón alimentario con el cual se identifican: omnívoro, flexitariano, vegetariano y vegano. Se realizó el análisis estadístico con el programa SPSS Statistics.

Resultados y discusión: La muestra quedó conformada por 155 personas mayores. Del total de las personas encuestadas, predominó el patrón omnívoro (67,7%), seguido por flexitariano (29,7%), con 2,6% de vegetarianos y sin reportes de veganismo. La muestra fue mayoritariamente femenina (93,5%) y se concentró entre 60 a 79 años, representando el 55,5% al grupo de 60 a 69 años, el 40,6% de 70 a 79 años.

Estos hallazgos parecerían sugerir que, aun cuando emergen prácticas flexitarianas, coherentes con tendencias de reducción de carnes, la adopción de dietas estrictamente basadas en plantas es poco frecuente en este grupo etario.

La baja prevalencia de vegetarianismo/veganismo en personas mayores coincide con estimaciones nacionales que, en población general es alrededor del 9% (con variación por edad y nivel educativo), por lo que es esperable un porcentaje menor en personas mayores. El documento de posición realizado por entidades nacionales subraya que el riesgo de insuficiencia de nutrientes de dietas basadas en plantas en esta población podría desalentar su adopción sin apoyo profesional.

Conclusiones: Se relevó el patrón alimentario en personas mayores del partido de La Matanza, provincia de Buenos Aires, aportado evidencia local para orientar intervenciones de promoción de la alimentación saludable en este grupo etario.



RELATO DE EXPERIENCIA: JORNADAS POR EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN EN SAN VICENTE, MISIONES (2022-2025)

Emategui, M. A. ¹*, Hirsch, M. ¹, Buchholz, M. ¹, Karatputney, I. ¹, Hultgren, V. ¹,
Rojas, V. ¹

¹ UNAU, San Vicente, Misiones –

*Contacto: anemategui@yahoo.com.ar

Palabras Clave: Educación Alimentaria Nutricional; Soberanía Alimentaria; Extensión Universitaria; Articulación Intercátedras; San Vicente.

Fundamentación El Día Mundial de la Alimentación es una fecha clave para sensibilizar sobre la seguridad alimentaria y la promoción de entornos saludables. En este contexto, las diferentes cátedras de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional del Alto Uruguay (UNAU) asumen el compromiso de trasladar la formación académica al territorio. Esta experiencia sistematiza cuatro años de intervenciones (2022-2025) en San Vicente, Misiones, fundamentadas en la necesidad de fortalecer la soberanía alimentaria local y brindar herramientas de Educación Alimentaria Nutricional (EAN) adaptadas a la realidad regional.

Objetivos: *Promover hábitos de vida saludables y soberanía alimentaria en la comunidad de San Vicente mediante la Educación Alimentaria Nutricional. *Realizar valoraciones antropométricas (peso, talla e IMC) y consejería nutricional gratuita a los ciudadanos. *Concientizar sobre los lemas anuales de la FAO: diversidad productiva (2022), cuidado del agua (2023), derecho a la alimentación (2024) y sostenibilidad alimentaria (2025). *Integrar los conocimientos teóricos de las distintas cátedras de la carrera en prácticas de extensión universitaria.

Metodología/Desarrollo Las jornadas se desarrollaron anualmente en espacios públicos céntricos de San Vicente, coordinadas por docentes y alumnos de la UNAU. La metodología incluyó: *Estaciones de Salud y EAN: Espacios de control antropométrico y entrega de folletería técnica elaborada por las cátedras. *Talleres Temáticos: 2022: Fomento de la producción local y entrega de plantines. 2023: Estaciones de hidratación con aguas saborizadas naturales y educación sobre agua segura. 2024: Talleres de “Cocina Saludable en Vivo”; con foco en el aprovechamiento de alimentos de estación. 2025: Demostraciones culinarias sobre alimentación económica y nutritiva junto a productores locales. *Estrategias Didácticas: Uso de juegos educativos para niños y muestras visuales sobre el etiquetado frontal para adultos.

Resultados (Logros y Dificultades): *Logros: Se consolidó una presencia institucional de la UNAU en San Vicente, logrando una participación creciente de la comunidad año tras año. Se realizaron diagnósticos nutricionales masivos que permitieron a los vecinos conocer su estado de salud. Para los estudiantes, el mayor logro fue la adquisición de competencias en comunicación comunitaria y el trabajo interdisciplinario entre cátedras. * Dificultades: Los informes señalan desafíos logísticos inherentes al trabajo en exteriores, como el transporte de equipos de medición y la adaptación de las actividades ante inclemencias climáticas. Asimismo, se identificó la necesidad continua de simplificar conceptos técnicos para asegurar que el mensaje llegue de forma clara a todos los sectores de la población.

Conclusiones La experiencia cuatrienal desarrollada por la Licenciatura en Nutrición de la UNAU demuestra que las jornadas en territorio son fundamentales para la prevención de enfermedades y la promoción de la salud en San Vicente. La articulación intercátedras permite un abordaje integral del sistema alimentario, pasando de la teoría del aula a la acción comunitaria. Se concluye que estas intervenciones fortalecen el rol social de la universidad, contribuyendo activamente a la formación de profesionales comprometidos con la soberanía alimentaria de la región del Alto Uruguay.



HUERTAS UNIVERSITARIAS CON ENFOQUE AGROECOLÓGICO COMO VÍNCULO ENTRE DOCENCIA, EXTENSIÓN E INVESTIGACIÓN

Manuzza, M. A. ¹ *, Abajo, V. ¹; López Barros, M. C. ¹, Vera, N ¹, Boschi, M. E. ¹, Wallinger, M. L. ¹

¹ Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

*Contacto: mmanuzza@fmed.uba.ar

Palabras Clave: Huerta urbana; Universidad; Investigación; Formación; Extensión universitaria

Fundamentación: En el contexto socioambiental actual, caracterizado por crisis climática, inseguridad alimentaria y pérdida de biodiversidad, las huertas urbanas surgen como espacios estratégicos para construir prácticas sostenibles, educativas y comunitarias. Las universidades públicas tienen un rol central en la construcción de conocimiento crítico, la formación de profesionales comprometidos con la transformación social y la articulación con el medio. Por ello la huerta urbana agroecológica Anita Broccoli ubicada en la Facultad de Ciencias Médicas de la UBA promueve la articulación entre docencia, extensión e investigación, posicionando la huerta como una herramienta transformadora hacia una universidad más sostenible e inclusiva.

Objetivos: Desarrollar y promover el rol de las huertas universitarias como dispositivo que abarca los 3 ejes fundamentales de la Universidad.

Metodología o desarrollo: La experiencia de la huerta agroecológica vincula a la comunidad educativa de la carrera de Licenciatura en Nutrición con la sociedad civil, representada por la organización Colectivo Reciclador. En el espacio de la Huerta se desarrollaron actividades de formación profesional dentro de las cátedras de Nutrición, talleres destinados a la comunidad en general y participación en proyectos de investigación.

Resultados: El espacio de Huerta y el Bar Saludable que funcionan en el mismo fueron tomados como caso de estudio del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Además, los participantes de la huerta formaron parte de un estudio de investigación interuniversitario sobre el aporte de dicha participación en la salud integral de las personas. A su vez, las Cátedras de Socioantropología, Nutrición Normal, Técnica Dietética, el Área de Integración Comunitaria y el Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN) realizaron actividades de extensión con participación de estudiantes, docentes, y productoras de alimentos agroecológicos.

Conclusión: El conocimiento generado brinda insumos valiosos para profundizar líneas de análisis, diseñar propuestas formativas con impacto ambiental y educativo y avanzar hacia una instancia de investigación sistemática y fortalecimiento de la experiencia. Especialmente, busca aportar al desarrollo de herramientas concretas útiles para otras facultades que deseen replicar experiencias similares y a generar espacios curriculares, dentro de los planes de estudio de las carreras de Nutrición.



CONDICIÓN SOCIOECONÓMICA, PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES

Gigliotti V.^{1*}, Frette P.², Gaspoz A.³, Meinardi P.⁴

¹ Colegio de Graduados en Nutrición de Santa Fe- 1ra Circunscripción, Santa Fe, Santa Fe.

² Centro de estudios Demos, Santa Fe, Santa Fe.

³ Colegio de Graduados en Nutrición de Santa Fe- 1ra Circunscripción, Santa Fe, Santa Fe.

⁴ Docente auxiliar- FBCB- UNL. Santa Fe, Santa Fe.

*Contacto: victoriagigliotti@gmail.com; paula.frette@gmail.com

Palabras Clave: Prácticas alimentarias; Estado Nutricional; Condición socioeconómica, infancias y adolescencias.

Introducción: una alimentación adecuada, culturalmente pertinente y sostenida resulta fundamental en las infancias y adolescencias para acompañar el crecimiento, el desarrollo físico y cognitivo, y la participación plena en actividades recreativas y deportivas. En datos publicados por la Universidad Católica Argentina, la pobreza afecta al 62,9% de niñas, niños y adolescentes (NNyA) de nuestro país y el 16,2% se encuentran en la indigencia. En relación al estado nutricional, la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (2019), evidenció que el 41,1% de NNyA de entre 5 y 17 años presentó sobrepeso u obesidad.

Objetivos: Describir la condición socioeconómica, las prácticas alimentarias y el estado nutricional de NNyA que asisten a instituciones deportivas barriales.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo de corte transversal, desarrollado en 4 instituciones deportivas barriales del cordón Oeste de la Ciudad de Santa Fe, durante los meses de septiembre a noviembre del año 2025. Los instrumentos para la recolección de datos utilizados fueron: encuesta estructurada a los referentes adultos de los hogares y mediciones antropométricas a NNyA.

Resultados y discusión: De los 124 NNyA estudiados, el 50,8% presentaron exceso de peso. No se observaron casos de bajo peso. El 40,5% de las familias cuenta con empleo informal. El 79,8% cuenta con acceso a agua de red, sólo el 8,7% indicó que cuenta con red pública de saneamiento y el 60,3% convive con basurales a cielo abierto a menos de 5 a 10 cuadras de sus viviendas. El 53,2% recibe la AUH y el 15,6% la Tarjeta Alimentar. El 37,2% garantiza parte de su alimentación a través de algún tipo de asistencia alimentaria (el 53,5% diariamente). Consumo diario de alimentos como cereales (62,9%), carnes (70,7%) y lácteos (55,2%) en la mayoría de los hogares. La ingesta de frutas (31,9%), verduras (31,9%) y legumbres (5,2%) resulta menos habitual. Si bien la mayoría refirió consumir agua potable todos los días (70,7%), una parte significativa alterna con bebidas azucaradas (25,9%).

Conclusiones: El relevamiento permitió delinear un panorama integral sobre las condiciones socioeconómicas de las familias, las prácticas alimentarias y el estado nutricional de NNyA. Se evidencia una interrelación entre vulnerabilidad social, prácticas alimentarias y oportunidades de acceso a entornos promotores de salud, destacando el papel estratégico que ocupan las instituciones deportivas dentro del entramado institucional del territorio.



CONSUMO DE ALIMENTOS QUE CONTIENEN TRIPTÓFANO Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD DEL SUEÑO EN ADOLSCENTES.

Ojeda V. R.^{1*}, Villagrán P. G.^{2*}

¹Universidad Nacional de Salta, Capital, Salta.

²Universidad Nacional de Salta, Capital, Salta.

*contacto: ojedavaleriaromina26@gmail.com

Palabras clave: triptófano; alimentación; frecuencia de consumo; cofactores.

Introducción: La Academia Americana de Medicina de Sueño recomienda que los adolescentes duerman 8 a 10 horas diarias, pero a nivel mundial más del 50% no lo logran. En Argentina, la somnolencia diurna supera el 70% y se describe jet lag social con efecto en la salud. La falta de sueño se asocia con irritabilidad, bajo rendimiento escolar y riesgo cardiometabólico. En la Adolescencia, los cambios del neurodesarrollo junto a factores fisiológicos y psicosociales predisponen una mala calidad del sueño. Periodo de oportunidad para promover hábitos alimentarios y de salud con impacto en la adultez.

Objetivo: Analizar el consumo de alimentos que contienen triptófano y su relación con la calidad del sueño en adolescentes de Salta, 2025.

Metodología: Estudio observacional, cuantitativo, transversal y de asociación ($p \leq 0.05$) en 60 adolescentes de 15 a 17 años, seleccionados por conveniencia. Se evaluó frecuencia de consumo de alimentos (FCA) con triptófano (TRP), cofactores metabólicos (B5, B6, Fe, Mg y Zn), facilitadores (hidratos de carbono complejos), ultraprocesados (UPF) y cafeína, además de uso de pantallas previo al descanso. Se aplicó un cuestionario de FCA basado en el sistema Block. La calidad del sueño se valoró mediante el Índice de Calidad del Sueño de Pittsburgh (PSQI). Los datos se analizaron con Excel 2016 e Infostat.

Resultados: Predominaron adolescentes de 16 años (43,3%) y sexo femenino (56,7%). Se observó baja FCA con TRP (66,7%), cofactores (58,3%), facilitadores (86,7%), UPF (55%), cafeína (63,33%). El 83,3% utilizaba pantallas antes de dormir. El 58% realizaba la cena como última comida y sólo el 23,3% incluía tres macronutrientes. El puntaje global promedio de PSQI fue 8.95 indicando mala calidad de sueño, el 83% se clasificó en esta categoría siendo la latencia, duración y disfunción diurna los componentes más afectados. No se hallaron asociaciones significativas entre variables alimentarias y calidad de sueño (Chi cuadrado $p > 0.05$). Estos resultados difieren de estudios previos que indicaron asociación entre TRP y calidad de sueño.

Conclusión: Se evidencio un consumo bajo de alimentos con triptófano y cofactores metabólicos, UPF y cafeína junto con una distribución y combinación inadecuada de macronutrientes en la última comida del día y alta exposición a pantallas. En esta muestra, no se observaron asociaciones significativas entre variables alimentarias evaluadas y calidad del sueño, lo que sugiere la influencia de factores multifactoriales.



COMER EN LA ESCUELA. FORMAS PARTICULARES DE UNA POLÍTICA ALIMENTARIA EN EL CONTEXTO RURAL

Bergero, M.^{1*}, Bibiloni, M.¹, Prida Monge Roffarello, M.¹

¹ Escuela de Nutrición (Universidad Nacional de Córdoba), Córdoba, Argentina.

*Contacto: mbergero@unc.edu.ar

Palabras Clave: Alimentación escolar; Ruralidad; Política alimentaria; Derecho a la alimentación; Socioantropología alimentaria;

Introducción: El trabajo se desprende de una investigación colectiva en curso que analiza el lugar de la escuela primaria rural en el entramado socio-productivo del noroeste cordobés; aquí nos detenemos a indagar el comer en la trama escolar. En Córdoba rige el Programa de Asistencia Integral Córdoba (PAICor) como política alimentaria escolar. En las urbes se organiza con lógica mercantil y biologicista, mediada por empresas (Ibañez y Huergo, 2012). En la ruralidad mantiene la forma de preparación y servido en el lugar, que fomenta el vínculo con la comida en sus dimensiones materiales, sociales, afectivas y simbólicas y fortalece el cuidado en sentido integral y colectivo (Muñoz Franco, 2009).

Objetivos: Caracterizar las formas particulares que adopta el PAICor en escuelas rurales de los departamentos Punilla y Cruz del Eje de Córdoba.

Materiales y métodos: Estudio cualitativo, con enfoque socioantropológico que despliega diversas estrategias para la construcción y análisis de datos: registros etnográficos, fotográficos y audiovisuales; revisión de fuentes secundarias y entrevistas en profundidad. Unidades de análisis: 7 escuelas de los departamentos Punilla y Cruz del Eje de Córdoba.

Resultados y discusión: Presentamos una caracterización incipiente a partir de las siguientes dimensiones: 1. Tiempos y espacios del comer: pese a la estandarización de PAICor, el servicio de cocina se modifica en cada escuela según matrícula, horarios escolares, condiciones climáticas y del terreno y capacidad edilicia. 2. Relación escuela-contexto social: existe alta escasez de recursos para garantizar las necesidades del alumnado, que requiere el despliegue de redes de sostén/colaboración. Sobre la comida, la articulación con la política comunal favorece el funcionamiento regular del PAICor. El entramado comunitario es clave para consolidar vínculos sociales y garantizar el derecho a la alimentación de las infancias. 3. Percepción de cocineras sobre PAICor: presenta variabilidad sin un patrón específico. Factores positivos: seguimiento y control de los proveedores por parte de la comuna; presencia, comunicación y flexibilidad de lxs nutricionistas a cargo de cada escuela. Cuando hay disconformidad con el servicio lxs cocinerxs despliegan tácticas (de Certeau, 1999) de cocina, relación social y política para asegurar que lxs niñxs accedan a la comida. Esos haceres se expresan como hacemos magia.

Conclusiones: El comer en las escuelas primarias rurales involucra el ordenamiento de PAICor y las prácticas cotidianas que desbordan su estructura. La mirada puesta en los haceres cotidianos permite problematizar las ausencias del Estado y reconocer la acción social que va más allá de la ingesta de nutrientes. El acceso a la comida no se da solo por la política alimentaria vigente; requiere del tejido social y político y de las tácticas de lxs trabajadorxs escolares para su garantía.



INTERCONSULTA: DISTINTAS VOCES PARA HABLAR DE SALUD. UN PROYECTO DE COMUNICACIÓN COMUNITARIA RADIAL.

Bruveris, A. P.^{1*}, Esteban, C.¹, Samos López, M.¹, Mamy, A.P.¹, Vilchez, R.², Ortega, S.².

¹ Centro de Salud Villa Farrell, Neuquén, Neuquén, Argentina.

² Centro de Salud Villa María, Neuquén, Neuquén, Argentina.

*Contacto: anapaulabruveris@gmail.com

Palabras Clave: comunicación en salud; promoción de la salud; radio. Eje temático: Salud pública y nutrición comunitaria.

Fundamentación:

La Atención Primaria de la Salud (APS) concibe la salud como un proceso integral, atravesado por determinantes sociales. La comunicación en salud se configura como una estrategia clave de la APS, busca desplazar el saber experto, democratiza la información, fortalece el 1er nivel de atención y consolida el lazo social como condición estructural de la salud. Los profesionales, asumimos la responsabilidad ética de brindar información clara, adecuada y veraz en un contexto de sobreinformación

Objetivo: generar un espacio radial de difusión sobre temáticas actuales de salud con enfoque de derechos, que facilite el acceso a información confiable, promueva decisiones informadas y fortalezca el empoderamiento comunitario en el cuidado de la salud

Metodología o desarrollo: INTERCONSULTA: distintas voces para hablar de salud es 1 programa radial semanal de 2 horas, emitido por FM Capital 88.5 y por streaming. Tiene Instagram. El 1er ciclo se extendió de marzo a diciembre 2025 y su 2do ciclo en marzo 2026. Se desarrolla por 1 equipo interdisciplinario de psicólogas, trabajadoras sociales, nutricionistas y médicas de los CAPS Villa María y Villa Farrell de Neuquén, articulando con la radio. Se planifica semanalmente cronograma. Las secciones son: Afinar la cuerda, apertura y contextualización del tema del día; NotiSalud, noticias breves; A decir verdad, espacio de entrevistas a profesionales; Un bondi, socialización de proyectos comunitarios; Pido gancho dedicado a infancias; Soy salud, usuarixs comparten experiencias; SaleConFritas, segmento de nutrición y alimentación y Bioética en el aire, en articulación con la Dirección de Bioética. La metodología combina contenidos basados en evidencia científica, entrevistas, intercambio y trabajo en red con instituciones y actores sociales territoriales, configurando un dispositivo de comunicación en salud situado y participativo

Resultados: En el marco de la APS, Interconsulta amplía el 1er nivel de atención más allá del consultorio, fortalece la accesibilidad al sistema sanitario. Visibiliza prácticas y abordajes de salud pública y de sectores sociales con participación activa de usuarios. Desde la salutogénesis, identifica y potencia recursos y capacidades individuales y colectivas. Revaloriza el trabajo del personal de salud y de actores comunitarios que sostienen prácticas de cuidado en contextos adversos

Conclusión: Interconsulta es un programa radial de salud pública con la sinergia del trabajo colaborativo e interdisciplinario, refuerza lazos entre equipo de salud y comunidad. Las autoras declaran no tener conflictos de interés con la industria alimentaria, farmacéutica y nutracéutica.



REDES COMUNITARIAS EN NUTRICIÓN Y SALUD: EL TRABAJO CON INDÍGENAS WICHÍ DE TARTAGAL, SALTA.

Curti, C. A.^{1*}, Romero Talló, M. E.², Gorosito, A.³, Mendez, V. A.⁴, Cravero Bruneri, A. P.²; Millán, M.P.²; Costas Czarnecki, M. P.²

¹ Instituto de Investigaciones en Alimentos y Nutrición (IIAN), Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Salta.

² Consejo de Investigaciones (CIUNSa) y Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Salta.

³ Consejo de Investigaciones (CIUNSa) y Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Salta, Salta.

⁴ Estudiante Universitaria. Universidad Siglo XXI.

*Contacto: carolinaacurti@mail.com

Palabras Clave: desnutrición; participación comunitaria; mujeres; indígenas

Fundamentación: Las comunidades de la etnia wichí viven en constante inseguridad alimentaria. En marzo-2023, 80% de los niños menores de 6 años presentaban bajo y muy bajo peso para la edad. La situación tiene un profundo impacto sociocultural y político. Este relato de experiencia involucra a la comunidad en la identificación de sus propios problemas y soluciones teniendo como base metodológica la Investigación Acción Participativa (IAP); que incorpora la acción comunitaria para generar un cambio social.

Objetivos: El objetivo de este relato es comunicar nuestra experiencia de IAP con la comunidad de km 3 y 6, Tartagal; en el diseño de propuestas de intervención con impacto socio-sanitario y pertinencia cultural.

Metodología: Esta experiencia se desarrolló con fondos aportados por CIUNSa B 2959 y Plan Argentina Contra el Hambre C-214 y avales del Comité de Ética de la Provincia. En primer lugar, se realizó un estudio exploratorio con entrevistas en profundidad a madres wichí de niños menores de 6 años con desnutrición; diagnóstico participativo con referentes y observación participante; entre junio y diciembre del 2024. Con la información recabada se identificaron necesidades sentidas y se diseñaron proyectos específicos (PE), en conjunto con el Ministerio de Cultura. La participación, motivación y acciones generadas con impacto en la calidad de vida-salud-nutrición fueron tomados de referencia para la evaluación.

Resultados: la comunidad se mostró preocupada por la desnutrición, percibiéndola como una enfermedad en la que los niños “les cuesta aprender”. Las limitantes para el tratamiento de la misma fueron la falta de ingresos económicos y conocimientos específicos sobre alimentos y cuidados. A partir de esta experiencia se generaron dos PE: 1) “Tejiendo Saberes” con acciones de educación alimentaria y nutricional sobre hábitos higiénicos, preparaciones enriquecidas, consumo de agua segura y entrega de materiales educativos y 2) “Artesanaswichi.salta”, creación de un instagram (IG) con apoyo económico del fondo cultural de la provincia, que permitió mejorar la difusión en redes y desfiles de moda locales. Se logró que el 30% de las madres wichí participen de las actividades; algunas se mantuvieron (IG y preparaciones enriquecidas). El desfinanciamiento gubernamental, problemas de salud de las referentes y baja en las ventas amenazaron la continuidad y motivación de los participantes.

Conclusiones: La experiencia con la comunidad y con las madres, desde la IAP, permitió producir proyectos apuntando a la solución (aunque parcial) de problemas. Se crearon redes que apoyaron el trabajo indígena, pero se requiere mayor acompañamiento estatal en contextos de tanta vulnerabilidad.



RELATO DE EXPERIENCIA: “JORNADA POR LA SEMANA MUNDIAL DE LA LACTANCIA Y EL ROL DE LA UNIVERSIDAD”

Díaz, M.^{1*}, Manuzza, M. A.², Naumann, S. A.³, Lestingi, M. E.¹, Barretto, L.², Bosco, M.⁴,
Russo, M. V.⁵, Wiedemann, A.⁶, Graciano, B. A.⁷.

¹Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Cátedra de Alimentación del Niño Sano, Ciudad de Buenos Aires. *Contacto: marisoldiaz@fmed.uba.ar

² Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Cátedra de Nutrición Normal, Ciudad de Buenos Aires.

³ Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), Ciudad de Buenos Aires.

⁴ Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria y Área de Integración Comunitaria, Ciudad de Buenos Aires.

⁵ Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Área de Integración Comunitaria, Ciudad de Buenos Aires.

⁶ Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Cátedra de Comunicación y Audiovisuales, Ciudad de Buenos Aires.

⁷ Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria, Ciudad de Buenos Aires.

Palabras Clave: Semana mundial de la lactancia; lactancia humana; universidad; entornos saludables.

Fundamentación La lactancia humana (LH) constituye una práctica esencial para la salud individual y colectiva, con beneficios ampliamente documentados. Sin embargo, su inicio y sostenimiento se encuentran condicionados por determinantes socioculturales, laborales, económicos y comerciales. En Argentina, pese a avances normativos como la “Ley 1000 días” persisten brechas en su realización, acompañamiento y protección frente al marketing de sucedáneos. En este contexto, la universidad pública cumple un rol estratégico en la formación profesional y en la construcción de conciencia crítica. En el marco de la Semana Mundial de la Lactancia 2025, se propuso una jornada interdisciplinaria que integra el abordaje clínico con perspectivas comunitarias y de salud pública.

Objetivos Generar un espacio formativo y reflexivo que fortalezca la promoción y protección de la LH; actualizar conocimientos sobre marcos normativos vigentes; favorecer el intercambio interdisciplinario y consolidar el compromiso institucional en la creación de entornos favorables.

Metodología La jornada se realizó el 21/8/2025 en el Salón de la asociación de Docentes de la Universidad de Buenos Aires, organizada por cátedras y áreas de la Escuela de Nutrición y la Facultad de Ciencias Médicas, UBA. La planificación incluyó reuniones intercátedras para definir ejes y modalidad. Se desarrollaron exposiciones breves desde perspectivas clínicas, comunitarias y de salud pública, seguidas de un espacio de intercambio. Se presentó una muestra fotográfica virtual de construcción colectiva sobre diversidades de lactancias. La actividad fue abierta, no arancelada y sin financiamiento externo.

Resultados Participaron 113 personas, entre familias, estudiantes, docentes, no docentes y profesionales de la salud, consolidando un espacio plural de diálogo. Se destacó la ampliación del enfoque hacia la LH como eje de salud pública y sistemas alimentarios sostenibles, así como el interés en profundizar marcos normativos y estrategias institucionales. Como limitación se señaló el tiempo acotado y la necesidad de continuidad. La experiencia fortaleció vínculos intercátedras y el compromiso académico con la promoción y protección de la LH.

Conclusión La jornada constituyó una instancia formativa que trascendió el abordaje clínico individual, promoviendo una mirada integral y sistémica. Se reafirma la importancia de sostener y replicar iniciativas para consolidar entornos universitarios comprometidos con la LH.



PREVIENIENDO ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA EN ADULTOS MAYORES: UNA EXPERIENCIA DESDE LA EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Abajo, V. L.^{1*}; Dorta, M. E.¹; Casinelli, V. G.¹

¹ Universidad Nacional de la Matanza, Provincia de Buenos Aires

*Contacto: labajo@unlam.edu.ar

Palabras Clave: Adulto mayor; Prevención; Extensión universitaria

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) representan un creciente problema de salud pública, especialmente en adultos mayores, un grupo vulnerable. El proyecto de extensión universitaria "Prevención de ETAs en adultos mayores" se implementó en los Centros de Día del GCBA, combinando docencia, extensión y territorio. La propuesta incluyó talleres participativos y material gráfico con estrategias innovadoras como el juego para promover prácticas seguras de manipulación de alimentos en el hogar. Se trabajó en cinco centros con 97 participantes, lo que evidenció el interés y relevancia del proyecto. Los resultados mostraron aprendizajes significativos, construcción colectiva de saberes y consolidación del rol social de la universidad en la promoción de la salud comunitaria, sentando las bases para la continuidad y ampliación del proyecto.

Fundamentación: Las ETAs son un problema global de salud pública, con 600 millones de casos y 420.000 muertes anuales. En Argentina, el 40% de los brotes ocurren en el hogar. La población mayor de 60 años es particularmente vulnerable, lo que resalta la importancia de fortalecer las prácticas seguras de manipulación de alimentos. El proyecto de extensión se implementó en los Centros de Día del GCBA, apuntando a prevenir las ETAs en este grupo etario, consolidando el rol de la universidad en la promoción de la salud.

Objetivos: Prevenir las ETAs en la población adulta mayor de los Centros de Día. Sensibilizar sobre la manipulación higiénica de alimentos en el hogar y promover prácticas alimentarias seguras en los entornos comunitarios. Desarrollo: El proyecto surgió de la convocatoria Vincular UNLaM 2024, basada en una encuesta realizada a 199 adultos mayores en los Centros de Día sobre manipulación de alimentos. Con los resultados, se diseñó una intervención que incluyó talleres participativos y material gráfico. El equipo de trabajo estuvo formado por docentes de Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Prácticas Profesionales en Administración de Servicios y estudiantes. Los talleres incluían una adaptación del juego de la Oca, con preguntas sobre temas como lectura de etiquetas, temperaturas de riesgo y lavado de manos, seguidas de intervenciones de los estudiantes para introducir conceptos teóricos.

Resultados: Se trabajó en cinco centros con 97 participantes, registrando una alta asistencia, lo que evidenció el interés por la propuesta. Los participantes adquirieron información sobre buenas prácticas y reflexionaron sobre la importancia del autocuidado. Además, los estudiantes aplicaron contenidos teóricos en un contexto real, fortaleciendo su formación profesional.

Conclusión: El proyecto fortaleció la prevención de las ETAs en una población vulnerable, promoviendo prácticas de manipulación segura de alimentos. La participación activa y el uso de estrategias participativas como el juego facilitaron la apropiación de contenidos y la construcción colectiva de saberes. La integración de la docencia, la extensión y el trabajo en el territorio fortaleció el papel de la universidad como agente de cambio en la promoción de la salud comunitaria. Este proyecto establece un precedente importante para su continuidad y expansión.



SESGO DE PESO REPRESENTADO EN PADRES Y MADRES DE NIÑOS Y NIÑAS ATENDIDOS EN LA POSTA SANITARIA LAS LILAS

Acosta Rossi, V. ^{1*}, Lascano, C.², Elorriaga, N.¹, Gomez, L.¹, Alonso, R. ¹

¹ Carrera Nutrición, Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral, Pilar, Buenos Aires, Argentina.

² Centro de Atención Primaria de la Salud "Posta Sanitaria las Lilas", Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral, Pilar, Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: valentina.acostarossi@gmail.com

Palabras Clave: estigma de peso; padres; imagen corporal; nutrición infantil

Introducción. El estigma de peso es un fenómeno social que impacta la salud física y emocional de niños y niñas (NyN). Se define como el perjuicio hacia las personas en función de su tamaño, forma o peso corporal. Las creencias parentales sobre el cuerpo y la salud tienen impacto significativo en las trayectorias de salud infantil, influyendo en los hábitos alimentarios de NyN, su relación con la actividad física y autoestima.

Objetivo. Describir el sesgo de peso en padres y madres (PyM) de NyN de 2 a 14 años, en relación con aspectos de salud, comportamiento y percepción corporal.

Materiales y método. Estudio descriptivo, corte transversal. En 86 adultos, usuarios de un centro de atención primaria de la salud en Derqui, se realizó un cuestionario autoadministrado con una escala pictográfica de Collins, con 7 imágenes corporales de NyN con diferentes estados nutricionales. Los resultados se analizaron mediante estadística descriptiva. La diferencia de sesgo de peso vinculado al ideal de belleza según sexo, por pruebas de Chi-cuadrado y test de hipótesis en Python; valor $p < 0,05$ significancia estadística. El estudio fue aprobado por Comité Evaluación Institucional, Universidad Austral y de la Provincia de Buenos Aires (DISPO-2025-68-GDEBA-DPEGSFFMSALGP/Fecha 10/02/2025).

Resultados. 30,2% de PyM presentaron sesgo de peso vinculado al concepto de salud y 40,7% al concepto de enfermedad. En cuanto a la alimentación, el 41,9% y 39,5% presentó sesgo de peso vinculado al consumo de frutas y verduras. El 91,9% de la muestra presentó sesgo de peso asociado al consumo de PUP y el 90,7% al de bebidas azucaradas. El 61,6% de los PyM afirmaron que los cuerpos delgados realizan más ejercicio. El 84% de los PyM coincidieron que los NyN con exceso de peso podrían sufrir bullying y el 69% podrían recibir comentarios negativos sobre su cuerpo en el ámbito familiar. Por último, sólo el 32,6% presentaron sesgo de peso asociado al ideal de belleza respecto a la imagen del NyN observada, $p = 0,00056$ según el sexo de los niños.

Conclusiones. Comprender el sesgo de peso en el ámbito familiar es clave para diseñar estrategias nutricionales que promuevan un entorno libre de estigma, donde el bienestar infantil no se mida únicamente en términos de peso; sino también a partir de expectativas de conducta, rendimiento y relaciones sociales.



COMER EN SITUACIÓN DE CALLE: PRACTICAS ALIMENTARIAS Y COMENSALIDAD EN UN PARADOR MUNICIPAL DE SANTA FE.

Charvey, J.^{1,2*}; Astudillo, L.¹; Marano, D.^{1,2}; Petean, M.¹

¹ Universidad Nacional del Litoral, Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Santa Fe, Santa Fe, Argentina.

² Municipalidad de la ciudad de Santa Fe, Santa Fe, Argentina.

*Contacto: joaquincharvey91@gmail.com

Palabras Clave: Situación de calle; Parador municipal, Hábitos alimentarios, Prácticas alimentarias; Comensalidad;

Introducción: Las personas en situación de calle constituyen una población de alta vulnerabilidad social y alimentaria. En la ciudad de Santa Fe, el parador municipal brinda alojamiento nocturno y dos comidas diarias, representando un dispositivo clave de asistencia. Existen escasos estudios locales que analicen las prácticas alimentarias y dinámicas de comensalidad de estas personas.

Objetivo: Evaluar los hábitos, prácticas alimentarias y comensalidad en hombres adultos en situación de calle que asistieron al parador municipal de Santa Fe durante 2023.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo observacional de corte transversal realizado en 17 hombres adultos durante el período invernal de 2023. Se aplicó una encuesta estructurada con preguntas abiertas y cerradas y se relevaron datos sociodemográficos y sanitarios.

Resultados y discusión: La edad promedio fue 47 años. Entre los motivos por los cuales se encuentran en situación de calle se observaron problemas vinculares (41%), socioeconómicos (29%), adicciones (24%) y problemas con la ley. El 70% presentaba patologías de base como hipertensión, asma y diabetes. El 59% expresó algún tipo de consumo problemático (tabaco y/o alcohol). El 88% consumía alimentos fuera del parador durante el día, principalmente panificados y comidas rápidas, con escasa ingesta de frutas y verduras. Los mismos procedían de donaciones, compras, búsqueda en la basura. El 76% ingería alimentos ya elaborados y el 24% cocinaba, evidenciando limitaciones estructurales. El 94% manifestó disfrutar compartir las comidas en el parador y 100% consideró que la asistencia al mismo mejora su bienestar. Respecto a la selección de los lugares en la mesa el 47% prefiere comer con compañeros de afinidad, y al 53% le es indiferente. El 78% expresó preferir conversar durante la cena. Las emociones percibidas al compartir la mesa fueron principalmente alegría (44%) y gratitud (17%).

Conclusiones: La población estudiada presenta alta vulnerabilidad sanitaria y alimentaria con prácticas condicionadas por la precariedad. El parador municipal contribuye a la seguridad alimentaria y constituye un espacio de contención y construcción de vínculos. Se refuerza la necesidad de políticas públicas integrales que incorporen la dimensión nutricional y social de la alimentación.



PLAN ALIMENTARIO MUNICIPAL INTEGRAL: REFORMULACIÓN DE PRESTACIONES COMO ESTRATEGIA LOCAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Parodi, M. B. ¹ *

¹ Municipio de Gilbert, Gilbert, Entre Ríos, Argentina.

*Contacto: belenparodi17@gmail.com

Palabras Clave: Salud pública; Seguridad alimentaria; Nutrición comunitaria; Política pública local; Niñez y adolescencia.

Fundamentación: La alimentación adecuada constituye un derecho humano fundamental y un determinante clave del crecimiento y desarrollo de niños, niñas y adolescentes (NNyA). En este marco, los municipios ocupan un rol estratégico en la implementación de políticas públicas alimentarias contextualizadas. En situaciones de vulnerabilidad social, las prestaciones alimentarias en espacios educativos y comunitarios resultan clave para garantizar el acceso a alimentos y promover hábitos saludables. Sin embargo, con frecuencia presentan predominio de alimentos ultraprocesados (AUP) y escasa planificación nutricional.

Objetivo Describir la experiencia de diseño e implementación progresiva de un Plan Alimentario Municipal Integral a partir de la reformulación de desayunos y meriendas en un espacio educativo municipal como estrategia de promoción de la alimentación saludable.

Metodología La experiencia se desarrolló entre octubre 2024 y enero 2026 en un municipio de la provincia de Entre Ríos. La intervención comenzó con un diagnóstico institucional que identificó prestaciones con predominio de AUP, infusiones azucaradas y ausencia de alimentos frescos. A partir de ello se implementó una estrategia de reformulación progresiva alineada con las Guías Alimentarias para la Población Argentina, que incluyó planificación de menús, incorporación gradual de alimentos frescos y preparaciones caseras de mayor densidad nutricional, reducción del azúcar agregado y desarrollo de talleres de educación alimentaria nutricional (EAN) dirigidos a NNyA y familias.

Resultados: Se observó mayor aceptación de frutas y alimentos de mayor densidad nutricional por parte de los participantes, especialmente cuando su incorporación estuvo acompañada de instancias participativas de EAN. Asimismo, se redujo el consumo de AUP dentro del espacio institucional y se fortaleció la organización operativa mediante planificación de menús y gestión de stock. La experiencia sentó las bases para la ampliación progresiva del plan y su aprobación por ordenanza municipal consolidó su institucionalización como política pública local con proyección a largo plazo.

Conclusión: La reformulación progresiva de las prestaciones alimentarias, articulada con estrategias de EAN y trabajo intersectorial, constituye una estrategia relevante para mejorar el entorno alimentario institucional y fortalecer políticas públicas locales orientadas a garantizar la seguridad alimentaria con potencial de replicabilidad en otros municipios.



“IMPACTO DE LEY DE ETIQUETADO FRONTAL EN LA DECISIÓN DE COMPRA EN PERSONAS CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL Y DIABETES MELLITUS TIPO 2, EN LA LOCALIDAD DE SANTO TOMÉ, CORRIENTES.”

Gonzalez, N. S. ^{1*}; Nadal, S. A. ^{1*}; Paiva, D. E. ^{1*}; Mujica Ortiz, M. A. ¹

¹I.U.C.S. Fundación H. A. Barceló, Santo Tomé, Corrientes.

*Contacto: naraa312@gmail.com, santiago.nadal@fb.edu.ar, debora_pepo@hotmail.com

Palabras Clave: Etiquetado Frontal; Decisión de Compra; Alimentación Saludable; Hipertensión Arterial; Diabetes Mellitus Tipo 2.

Introducción: Las enfermedades crónicas no transmisibles, como la hipertensión arterial (HTA) y la diabetes mellitus tipo 2 (DM2), constituyen un importante problema de salud pública por su creciente prevalencia y su relación con los hábitos alimentarios. En este contexto, la Ley N.º 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable, conocida como Ley de Etiquetado Frontal (LEF), se implementó en Argentina para brindar información nutricional clara mediante sellos de advertencia en los envases. Resulta relevante analizar su impacto en personas con enfermedades crónicas que requieren mayor control alimentario. Este estudio analiza la influencia del etiquetado frontal en la decisión de compra de alimentos y bebidas en personas con HTA y DM2 residentes en Santo Tomé, Corrientes.

Objetivos: Examinar la influencia de la LEF en la decisión de compra de alimentos y bebidas en personas con HTA y DM2 de Santo Tomé, Corrientes, analizar el conocimiento de los sellos de advertencia y evaluar si el etiquetado promueve elecciones más saludables.

Materiales y métodos: Estudio observacional descriptivo de corte transversal, con enfoque mixto. La muestra incluyó 72 participantes con HTA y/o DM2 residentes en la localidad, seleccionados mediante muestreo no probabilístico por conveniencia y técnica de bola de nieve. Los datos se recolectaron mediante una encuesta estructurada de 23 ítems (18 de opción múltiple y 5 con escala Likert), administrada presencial y virtualmente. Se aplicó estadística descriptiva (tablas de frecuencia) y prueba de Chi-cuadrado ($p < 0,05$) para analizar asociaciones entre variables sociodemográficas, patología de base, percepción del etiquetado y decisión de compra.

Resultados y discusión: El 81,9% reconoció los sellos de advertencia y el 83,3% indicó que influyen en su decisión de compra, principalmente al elegir productos con menor contenido de azúcares o sodio. Sin embargo, el precio fue el factor determinante para el 76,4%, evidenciando la influencia de las condiciones económicas. Además, el 68% refirió que su alimentación se volvió más saludable tras la implementación de la ley, destacando mayor consumo de alimentos naturales y preparaciones caseras.

Conclusiones: La Ley N.º 27.642 constituye una herramienta relevante para promover decisiones de compra más informadas en personas con enfermedades crónicas. Su impacto se potencia cuando se acompaña de educación alimentaria y orientación profesional.



FRECUENCIA DE SOBREPESO, OBESIDAD Y RIESGO DE DIABETES TIPO 2 EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Hemadi, L.¹, Ortega, C., Antolini, N., Castro, N., Rodríguez, N., Scromeda, N., Toledo, T. S., Melnechuk, R. S., Storti, K. N., Barrios, M. F., Alegre, A. P.*

¹ Fundación Héctor A. Barceló, Santo Tomé, Corrientes.

*Contacto: aalegre@fb.edu.ar

Palabras clave: Sobrepeso; obesidad; diabetes tipo 2; estudiantes universitarios; factores de riesgo.

Introducción: La prevalencia sobrepeso, obesidad y riesgo de diabetes tipo 2 ha aumentado de manera sostenida en las últimas décadas, afectando cada vez más a poblaciones jóvenes. Diversos factores relacionados con el estilo de vida, como el sedentarismo, los hábitos alimentarios inadecuados, el estrés académico y las alteraciones en los patrones de sueño, contribuyen al desarrollo de exceso de peso y alteraciones metabólicas. En el contexto universitario, estos factores pueden intensificarse debido a cambios en las rutinas diarias, irregularidad en los horarios de alimentación y menor práctica de actividad física.

Objetivos: Evaluar la frecuencia y los factores de riesgo asociados al sobrepeso, obesidad y diabetes tipo 2 en estudiantes universitarios del IUCS Fundación H. A. Barceló, sede Santo Tomé.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio analítico descriptivo de corte transversal en 404 estudiantes universitarios de entre 18 y 40 años. Se aplicó una encuesta estructurada y se realizaron mediciones antropométricas (peso, talla, circunferencia de cintura y porcentaje de grasa corporal). En estudiantes con múltiples factores de riesgo se aplicó la escala FINDRISC. Para el análisis de factores de riesgo asociado al sobrepeso se analizaron con tres modelos, Se ajustaron modelos de regresión logística binaria para cada escenario (combinado, sobrepeso, obesidad). Para cada modelo final se calcularon Odds Ratios ajustados (OR).

Resultados y discusión: El 59,7% de los estudiantes presentó normopeso, el 28% sobrepeso y el 9,4% obesidad. El análisis multivariado identificó asociación entre exceso de peso y sexo masculino, mayor edad y antecedentes familiares de obesidad. Respecto al riesgo de diabetes tipo 2, el 70% presentó riesgo bajo, el 23% riesgo medio y el 5,2% riesgo moderado. La actividad física regular mostró un efecto protector.

Conclusiones: Una proporción relevante presenta exceso de peso y factores de riesgo asociados al desarrollo de enfermedades metabólicas. Estos resultados resaltan la importancia de implementar estrategias institucionales de promoción de hábitos saludables, educación alimentaria y fomento de la actividad física en el ámbito universitario, con el fin de prevenir enfermedades crónicas no transmisibles desde etapas tempranas de la vida adulta.



ESTADO NUTRICIONAL Y PARASITOSIS INTESTINALES EN NIÑOS DE 2 A 6 AÑOS EN CONTEXTOS DE VULNERABILIDAD SOCIAL DE CORRIENTES, ARGENTINA

Gabassi, V. C.¹, Alegre, M.C.¹, Depiaggio Calvi, J.², Andino, M.A.², Neyra, M. V.², Rico, J.G.², Palacio Monzón, B.A.², Obregón, A. A.², Recalde Flores, E. A.², Vallejos, A.S.², Ponce, R.A.², Fernández, G.³

¹ Instituto de Investigaciones Científicas, Universidad de la Cuenca del Plata, Corrientes, Argentina.

² Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar, Universidad de la Cuenca del Plata, Corrientes, Argentina.

³ Facultad de Ciencias Exactas, Naturales y Agrimensura, Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes, Argentina.

*Contacto: gabassiveronica_cen@ucp.edu.ar

Palabras Clave: malnutrición; parasitosis; vulnerabilidad; Corrientes.

Introducción: Las parasitosis intestinales continúan siendo un problema relevante de salud pública, especialmente en la infancia y en contextos de vulnerabilidad social. Estas infecciones se asocian a determinantes estructurales como acceso limitado a agua potable segura, saneamiento inadecuado y prácticas de higiene deficientes. En América Latina su prevalencia en población infantil puede superar el 50% en contextos socioeconómicos desfavorables. En Argentina, particularmente en el noreste, diversos estudios han evidenciado una elevada frecuencia de enteroparasitosis. Estas infecciones pueden afectar el estado nutricional infantil mediante mecanismos como malabsorción de nutrientes, inflamación intestinal y competencia por micronutrientes.

Objetivos: Analizar el estado nutricional, la presencia de parasitosis intestinales y los factores de riesgo socioambientales en niños de 2 a 6 años que asisten a comedores comunitarios de la ciudad de Corrientes, Argentina entre agosto y noviembre de 2025.

Materiales y métodos: Estudio observacional, descriptivo y transversal realizado en niños de 2 a 6 años que concurren a comedores comunitarios de barrios vulnerables de Corrientes. El estado nutricional se evaluó mediante IMC/edad según estándares de la OMS. La presencia de parasitosis intestinales se determinó mediante examen coproparasitológico seriado. Los factores socioambientales se relevaron mediante encuesta a cuidadores. Se realizaron análisis descriptivos y pruebas de asociación.

Resultados y discusión: Se analizaron 68 niños. El 60,3% presentó alguna forma de malnutrición, con predominio de exceso de peso. La prevalencia de parasitosis intestinales fue del 54,9%, predominando la poliparasitosis. Los agentes más frecuentes fueron Giardia lamblia, Blastocystis hominis y Ascaris lumbricoides. Se observó una asociación significativa entre parasitosis intestinales y alteraciones del estado nutricional ($p = 0,001$), con mayor probabilidad de parasitosis en niños con malnutrición (OR = 6,88). La malnutrición por exceso mostró una asociación inversa con parasitosis.

Conclusiones: Los resultados evidencian una elevada prevalencia de parasitosis intestinales y malnutrición en niños que asisten a comedores comunitarios en contextos de vulnerabilidad social. Estos hallazgos refuerzan la necesidad de intervenciones integrales que incluyan diagnóstico parasitológico oportuno, seguimiento nutricional y mejoras en las condiciones sanitarias.



¿SI EL PROBLEMA NO SOLO ESTÁ EN LOS ULTRAPROCESADOS?: EXCESO DE AGROTÓXICOS EN FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS CEREALES Y LEGUMBRES.

Mangia, G. I.¹

¹ Fundación CAUCE: Cultura Ambiental, Causa Ecologista, Paraná, Entre Ríos

*Contacto: nutricionista.glenda.mangia@gmail.com

Palabras Clave: Plaguicidas; Alimentos; Contaminación; Políticas públicas

Fundamentación: En Argentina el modelo agroindustrial se caracteriza por una alta dependencia del uso de plaguicidas. Si bien el SENASA es responsable del monitoreo de residuos de plaguicidas en alimentos, la información producida no se difunde de manera accesible a la población. En este contexto surge El Plato Fumigado, buscando aportar evidencia al debate público y académico sobre inocuidad alimentaria, derecho a la alimentación adecuada y soberanía alimentaria, visibilizando los riesgos asociados a la exposición crónica a bajas dosis de estas sustancias.

Objetivos: Informar a la población sobre la presencia de residuos de agrotóxicos en alimentos consumidos en Argentina a partir de datos oficiales de monitoreo. Sensibilizar sobre los riesgos para la salud asociados a la exposición crónica y sinérgica a estas sustancias. Contribuir al debate público sobre inocuidad alimentaria y derechos vinculados a la salud y a la alimentación adecuada, promoviendo el fortalecimiento de políticas públicas y visibilizando la agroecología y la agricultura familiar como alternativas para sistemas alimentarios más saludables y sostenibles.

Metodología o desarrollo: Se investigaron los resultados del Plan CREHA del SENASA (2020-2022). Se analizaron 54 alimentos (frutas, hortalizas, verduras, cereales, oleaginosas y especies), registrándose 6.191 detecciones de agrotóxicos. Sobre cada principio activo detectado se revisó la evidencia científica disponible sobre riesgos toxicológicos para la salud humana, tomando como referencia las clasificaciones del Instituto Regional de Estudios en Sustancias Tóxicas (IRET), la Red de Acción sobre Plaguicidas y Alternativas en México (RAPAM), la International Agency for Research on Cancer (IARC), la Environmental Protection Agency (EPA) y organismos de la Comunidad Europea.

Resultados: Se identificaron 83 principios activos de plaguicidas. Del total, el 49% presenta características cancerígenas, el 76% corresponde a alteradores endocrinos y el 19% actúa como inhibidor de la colinesterasa; el 37% corresponde a plaguicidas sistémicos. En términos regulatorios, el 51% se encuentra prohibido en la Unión Europea, el 64% integra la lista de plaguicidas altamente peligrosos de PAN y el 52% presenta criterios de prohibición urgente. Según su función agronómica, el 46% corresponde a insecticidas, el 41% a fungicidas, el 10% a herbicidas y el 3% a otras categorías. A nivel personal los resultados generaron una gran preocupación sobre el desconocimiento social y académico en relación la complejidad y magnitud de la problemática.

Conclusión: Los resultados evidencian la presencia extendida de residuos de plaguicidas en alimentos de consumo diario en Argentina y la coexistencia de múltiples sustancias con potenciales efectos adversos para la salud humana. Esto refuerza la necesidad de fortalecer la información pública, el monitoreo y la regulación en materia de inocuidad alimentaria, así como avanzar hacia políticas agroalimentarias que prioricen la protección de la salud y del ambiente mediante la promoción de sistemas de producción basados en la agroecología.



LEY DE PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE: PERCEPCIONES Y EXPERIENCIAS DE CUIDADORES DE NIÑOS Y NIÑAS

Tiscornia, M. V. ¹, Castronuovo, L., Trebucq, C., Cámara, F.; Guarnieri, L.

¹ Fundación Interamericana del Corazón, Argentina (FIC Argentina), CABA, Argentina

Contacto: victoria.tiscornia@ficargentina.org

Palabras clave: Etiquetado de alimentos, promoción de la salud, alimentos procesados.

Introducción: En Argentina se aprobó la Ley No 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS), que incluye etiquetado frontal, restricción de publicidad dirigida a NNyA y promoción de entornos escolares saludables. Este estudio analiza el conocimiento, percepciones y comportamientos de cuidadores frente al etiquetado.

Objetivo: Analizar el conocimiento, la comprensión, las percepciones y los comportamientos de los cuidadores de niños y niñas asociados a la regulación de etiquetado frontal.

Materiales y métodos: Diseño cualitativo. En junio de 2023 se realizaron 7 grupos focales con 50 cuidadores de niños y niñas de hasta 13 años de distintos NSE del AMBA. Los grupos fueron grabados, transcritos y analizados mediante análisis comparativo constante y temático en Atlas.ti, desarrollando códigos inductivos agrupados en categorías revisadas por varias investigadoras. El estudio contó con la aprobación del Comité de Ética "Iniciativa y Reflexión Bioética" (IRB 7637).

Resultados: Los participantes de distintos NSE conocen los sellos de advertencia y consideran que son útiles para tomar decisiones conscientes y "desenmascarar engaños" en productos percibidos como saludables. Desconocen los otros componentes de la Ley PAS, como la regulación en escuelas y la publicidad dirigida a NNyA. Tras la implementación de la ley, muchos modificaron sus compras reduciendo frecuencia o cantidad de productos con sellos, aunque mantienen algunos por gusto o falta de alternativas. Los principales obstáculos para reemplazarlos son la falta de sustitutos, el tiempo de preparación, el precio y el carácter "adictivo" de los ultraprocesados. Ante estos obstáculos, los participantes recurren a estrategias caseras y proponen que el Estado complemente la ley con políticas de acceso, educación y disponibilidad de alimentos saludables.

Discusión: Los sellos constituyen el componente más visible de la ley y funcionan como una herramienta clara para orientar decisiones de compra. No obstante, el bajo conocimiento de otros componentes podría vincularse con su implementación gradual y la ausencia de campañas nacionales de comunicación.

Conclusiones: Los resultados muestran que el etiquetado frontal puede influir en percepciones y comportamientos de compra de los cuidadores. Fortalecer su implementación y acompañarlo con políticas de acceso, educación alimentaria y mayor disponibilidad de alimentos saludables podría ampliar su impacto y contribuir a mejorar los entornos alimentarios de niños, niñas y adolescentes.



VALORACIÓN DE LOS EFECTOS DE LA LEY DE PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Tiscornia, M. V.¹, Cámara, F., Trebucq, C., Guarnieri, L., Ponce, M., Castronuovo, L.

¹ Fundación Interamericana del Corazón, Argentina (FIC Argentina), CABA, Argentina

Contacto: victoria.tiscornia@ficargentina.org

Palabras clave: Etiquetado de alimentos, consumidores, conducta alimentaria, política nutricional.

Introducción: En agosto de 2022 comenzó la implementación de la Ley No 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable en Argentina, que establece la implementación de un etiquetado frontal, una medida clave para garantizar el derecho a la salud y a la alimentación adecuada de las infancias. En este contexto, resulta relevante monitorear los efectos de la implementación de la ley.

Objetivo: El presente estudio se propuso evaluar los efectos de la ley en términos de conocimiento y valoración de los consumidores sobre la existencia de la ley, la comprensión de la población sobre la calidad nutricional de los productos, la percepción y decisión de compra antes y después de la implementación.

Materiales y métodos: Diseño cuantitativo descriptivo de corte transversal. Se llevó a cabo un primer estudio previo a la implementación de la ley y un segundo estudio luego de la implementación de la ley, ambos a través de un cuestionario online. El alcance fue nacional, con una muestra representativa de la población adulta a cargo de niñas y niños de hasta 13 años. La población fue estratificada por región y nivel socioeconómico (NSE).

Resultados: La mayoría (76,4%) de la población conoce la Ley de Promoción de la Alimentación saludable (PAS) y se encuentra de acuerdo o muy de acuerdo con el etiquetado frontal (93,9%). Asimismo, se evidencian cambios en la conducta de compra de los consumidores ya que se advierte una disminución significativa en la intención de compra y una reducción en la percepción de cuán saludables son los productos con al menos un sello de advertencia, luego de implementada la Ley. Respecto a cuáles son los productos con sellos para los cuales los encuestados indicaron que modificaron su decisión de compra, más de la mitad respondió que en las bebidas (63,1%); en el yogur (61,9%), y en las galletitas (49,7%).

Discusión: El estudio muestra que los sellos influyen en decisiones de compra más saludables, reduciendo la compra de productos con exceso de nutrientes críticos. Aunque la mayoría conoce los sellos, desconocen la regulación escolar y la publicidad dirigida a NNyA.

Conclusiones: Este estudio representa un insumo clave para evaluar los efectos iniciales de la ley en la conducta de compra y fortalecer su implementación para garantizar los derechos a la alimentación saludable y a la información de los consumidores.



COMEDORES ESCOLARES: HACIA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SALUDABLE. BARRERAS Y FACILITADORES PARA MEJORAR LA ALIMENTACIÓN EN LOS COMEDORES ESCOLARES EN ARGENTINA

Tiscornia, M. V. ¹, Castronuovo, L. ¹, Risso Patrón, V. ², Malavasi, M.C. ³, Antun, C. ³, Trebucq, C. ¹, Cámara, F. ¹, Guarnieri, L. ¹

¹ Fundación Interamericana del Corazón, Argentina (FIC Argentina), CABA, Argentina

² UNICEF Argentina, CABA, Argentina.

³ FAGRAN, CABA, Argentina

Contacto: victoria.tiscornia@ficargentina.org

Palabras clave: Alimentación escolar, seguridad alimentaria, servicios de alimentación.

Introducción: En Argentina, los comedores escolares han tenido históricamente el objetivo de asegurar el acceso a alimentos, pero hoy se reconoce la necesidad de incorporar un enfoque de seguridad alimentaria y derechos. Este desafío se da en un contexto de elevado consumo de ultraprocesados. Las escuelas tienen un rol central en la promoción de hábitos saludables y cuentan con normativas como la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y las Guías de Entornos Escolares Saludables.

Objetivo: Identificar las principales barreras, facilitadores y desafíos que se presentan en los establecimientos educativos para contribuir a mejorar la calidad del menú de los programas de alimentación escolar en las provincias seleccionadas.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio cualitativo transversal en escuelas públicas de Argentina con servicio de comedor escolar, utilizando una muestra por conveniencia. Se realizaron entrevistas en profundidad a actores clave vinculados al funcionamiento de los comedores. Las entrevistas fueron grabadas, transcritas y analizadas mediante técnicas cualitativas.

Resultados: El estudio incluyó 24 escuelas de 8 provincias argentinas y 74 entrevistas. La población escolar proviene mayormente de contextos vulnerables, por lo que la alimentación escolar cumple un rol clave. Entre las principales barreras se destacan el presupuesto limitado, la falta de infraestructura, equipamiento y personal capacitado, el alto costo de alimentos saludables y la baja aceptación de algunos alimentos. Como facilitadores se identificaron el compromiso del personal, las capacitaciones y cambios graduales en los menús a partir de la Ley PAS, con mayor incorporación de preparaciones caseras.

Discusión: El estudio muestra que las principales dificultades son la falta de presupuesto, infraestructura y personal capacitado, kioscos con alimentos poco saludables y la baja aceptación de frutas, verduras y legumbres. A pesar de estos obstáculos, el compromiso del personal escolar y las políticas como la ley PAS han impulsado cambios graduales para ofrecer menús más saludables y reducir el consumo de productos ultraprocesados.

Conclusión: Los hallazgos reflejan una transformación positiva en la alimentación escolar que busca mejorar la calidad nutricional, reforzada por normativas que restringen productos procesados y ultraprocesados y fortalecen las exigencias y la base legal para promover una alimentación saludable.



HÁBITOS DE ESTILO DE VIDA Y SU ASOCIACIÓN CON ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EN ADULTOS DEL ESTUDIO ADVENTISTA DE SALUD, ESTILO DE VIDA Y MEDIO AMBIENTE EN ARGENTINA (AHLESA)

Gili, R. V.^{1*}, Leeson, S.¹, Carlino, B.¹, Contreras-Guillen, I. A.¹, Segovia-Siapco, G.², Pacheco, F. J.¹, Pacheco, S. O. S.¹

¹ Centro Interdisciplinario de Investigaciones en Ciencias de la Salud y del Comportamiento (CIICSAC); Universidad Adventista del Plata (UAP), Libertador San Martín, Entre Ríos, Argentina

² School of Public Health, Center for Nutrition, Healthy Lifestyle and Disease Prevention, Loma Linda University, Loma Linda, CA, United States.

*Contacto: rocio.gili@uap.edu.ar

Palabras Clave: Estilo de vida; Enfermedades no transmisibles; Índice de masa corporal; Circunferencia abdominal

Introducción: Los hábitos de estilo de vida saludables son elementos importantes en la prevención de enfermedades no transmisibles (ENT) y de sus factores de riesgo, como el índice de masa corporal (IMC) y la circunferencia abdominal (CA) elevados ¹.

Objetivos: Evaluar la asociación entre diferentes aspectos del estilo de vida con las ENT e indicadores antropométricos (IMC y CA).

Materiales y métodos: Participaron del estudio mayores de 18 años, residentes de más de un año en Argentina, reclutados durante agosto del 2022 a febrero del 2026. Los datos fueron recolectados a través de una aplicación web desarrollada para el estudio AHLESA. Se realizaron análisis de correlación de Spearman con un nivel de confianza de 95%.

Resultados: De los 5535 participantes el 68,4% fueron mujeres. La edad promedio fue 35,42±14,67 años. El 58,4% pertenecían a la región centro del país. Las condiciones de salud más prevalentes fueron colesterol elevado (18,5%), trastorno de ansiedad (15,4%) e hipotiroidismo (12,7%). El 52,7% de los participantes presentó un nivel de actividad física alto. En promedio se observó una puntuación media de estrés y alta de bienestar y calidad de sueño. Del total de alimentos consumidos, el 29,23% correspondía al grupo 1 (frutas 13,4% y verduras 15,83%), 32,04% al grupo 2 (cereales refinados 23,37% y cereales integrales 8,67%), y 38,69% al grupo 3 (proteínas y grasas de origen animal (PGA) 29,89% y proteínas y grasas de origen vegetal (PGV) 8,8%). Se encontraron correlaciones negativas entre la CA y el consumo de alimentos fuente de PGV, el nivel de actividad física y de estrés percibido; y correlaciones positivas con el consumo de cereales refinados, alimentos fuente de PGA y el número de enfermedades totales. El IMC estuvo correlacionado positivamente con el consumo de alimentos fuente de PGA, la calidad de sueño y el número total de enfermedades; y negativamente con el consumo de frutas, alimentos fuente de PGV y la actividad física. El número de enfermedades estuvo correlacionado positivamente con el nivel de estrés percibido y la calidad de sueño; y negativamente con el consumo de cereales refinados, el nivel de actividad física y bienestar. (Valores de $p \leq 0,001$ en todos los casos).

Conclusión: Los resultados evidencian asociaciones entre diversos aspectos del estilo de vida con indicadores antropométricos y el número de ENT en adultos. Estos hallazgos refuerzan el rol del estilo de vida como componente relevante en la prevención de las ENT y sus factores de riesgo.

¹China Kadoorie Biobank Collaborative Group. Healthy lifestyle and life expectancy free of major chronic diseases at age 40 in China. Nat Hum Behav. 2023 Sep;7(9):1542-1550. doi: 10.1038/s41562-023-01624-7.



BAJA ADHERENCIA A LA DIETA EAT-LANCET Y DESIGUALDADES EN LA POBLACIÓN ARGENTINA: HALLAZGOS A PARTIR DE LA ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD 2018-19

Zapata, M. E.^{1*}, Rovirosa, A.¹, Marconi, A.²

¹ Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O'Donnell, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

² University of Wisconsin-Madison, Madison, Estados Unidos.

*Contacto: mezapata@cesni.org.ar

Palabras Clave: dieta EAT-Lancet; dieta sostenible; índices de dieta, encuestas alimentarias.

Introducción: La Comisión EAT-Lancet propuso una dieta de referencia para mejorar la salud de la población y respetar los límites planetarios (Willett, W. et al. 2019) que se ha asociado con menor riesgo de mortalidad y menor impacto ambiental (Bui, LP. et al. 2024) Recientemente, se ha desarrollado el Índice de Dieta Saludable para el Planeta (PHDI de sus siglas en inglés) para evaluar el cumplimiento de esta dieta de referencia (Cacau, L.T. et al 2021).

Objetivos: Evaluar el cumplimiento de la dieta EAT-Lancet a través del PHDI en un estudio poblacional a nivel nacional realizado en Argentina, y las condiciones sociodemográficas asociadas.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo y transversal. Se analizaron los datos del recordatorio de 24h y aspectos sociodemográficos de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2018-19 (ENNyS 2), para la población de 2 años y más (n=15474). Se construyó el PHDI y se consideraron variables sociodemográficas (sexo, grupo de edad, región geográfica, ingresos per cápita, nivel educativo y nivel socio económico). Se realizó análisis descriptivo y multivariado mediante regresión lineal ponderada, considerando el puntaje del PHDI como variable dependiente continua para analizar asociación con variables sociodemográficas.

Resultados y discusión: La puntuación media total del PHDI en la población argentina fue de 33,3 puntos (IC del 95 %: 32,6-33,4) sobre una puntuación total que puede oscilar entre 0 y 150 puntos. Todas las regiones presentaron aproximadamente un quinto de la puntuación máxima. Se observó mayor puntuación en mujeres ($\beta = 1,78$; IC95%: 1,16–2,40; $p < 0,001$, en comparación con pares varones), a medida que aumenta la edad (18 a 30 años: $\beta = 1,34$; IC95%: 0,52–2,16; $p = 0,001$, 31–50 años: $\beta = 3,32$; IC95%: 2,51–4,13; $p < 0,001$, 51–70 años: $\beta = 5,74$; IC95%: 4,80–6,68; $p < 0,001$ y 70 años o más $\beta = 6,89$; IC95%: 5,42– 8,37; $p < 0,001$) y en personas de hogares de mayores ingresos ($\beta = 2,88$; IC95%: 1,80–3,95; $p < 0,001$ en quintil 5 vs 1), en todos los casos las cifras observadas son igualmente bajas. De los 16 componentes que integran el índice, sólo la carne de ave y aceites alcanzaron en promedio al menos la mitad de puntos esperados.

Conclusiones: En conjunto, los resultados sugieren que condiciones socioeconómicas más favorables se relacionan con una mayor calidad de la dieta, pero en general, la población argentina mostró un bajo cumplimiento de un patrón alimentario saludable y sostenible y parece estar lejos de cumplir las recomendaciones de EAT-Lancet.



PERFIL ALIMENTARIO Y SU ASOCIACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN LOS STUDIANTE DE BIOLOGÍA CELULAR, HISTOLOGÍA Y EMBRIOLOGÍA DE SEGUNDO AÑO DE MEDICINA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS -UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA DE LA COHORTE 2024-2025.

Dimuro, C. A.¹, Daín, A.² Mezzano, L.², Mana, M. L.¹, Bocco, C.¹, Jávega Maldonado, A.¹, Reartes, G. A.¹

¹ Escuela de Nutrición, FCM, UNC, Córdoba, Córdoba.

² Instituto de Biología Celular, FCM, UNC, Córdoba, Córdoba.

*Contacto: carolina.dimuro@unc.edu.ar

Palabras clave: Estudiantes Universitarios -Ingesta Alimentaria - Estado Nutricional.

Introducción: La alimentación de los estudiantes universitarios se caracteriza por un perfil alimentario predominantemente basado en alimentos procesados y ultraprocesados, acompañado de una disminución en el consumo de frutas, verduras, granos, cereales y legumbres. Diversos estudios científicos demuestran una asociación directa con el estado nutricional, evidenciando una prevalencia de sobrepeso y obesidad. El tiempo de la vida universitaria y su contexto, se consideran una etapa crítica para la adquisición o mantenimiento de hábitos saludables. Los cambios en la rutina que experimentan los jóvenes al ingresar a la universidad suelen implicar una reducción de la actividad física, producto de hábitos más sedentarios, junto con una mayor ingesta de alimentos procesados.

Objetivo: Determinar el perfil alimentario y su asociación con el estado nutricional de los estudiantes de Biología Celular, Histología y Embriología de segundo año de medicina de la FCM- UNC, de la cohorte 2024-2025.

Materiales y métodos: El estudio fue descriptivo simple, observacional, correlacional y de corte transversal. La muestra (n =117) fue seleccionada por conveniencia y que cumplieran con los criterios de inclusión. Se contó con aprobación del Comité Institucional de Evaluación Ética de las Investigaciones en Salud, Hospital Nacional de Clínicas (CIEIS HNC-FCM). Las variables estudiadas: sexo, edad, ingesta de alimentos y bebidas (en base a las recomendaciones de la OMS) y estado nutricional (IMC). Se aplicó un análisis bivariado, prueba estadística Chi Cuadrado (χ^2) y Test T según naturaleza de variables, nivel de significación 5% ($p < 0,05$).

Resultados: La muestra estuvo conformada por 68,4% mujeres y 31,6% hombres, edad promedio de $21,6 \pm 2,6$ años. Se registró un Valor Energético Total de $2.373 \pm 731,1$ kcal/día. Se observó en base al IMC, un 57,7% de normo peso, 30,8% de sobrepeso y 7,7% de obesidad. No se observaron asociaciones estadísticamente significativas entre el IMC y el consumo de carbohidratos ($p= 0,490$), grasas saturadas ($p= 0,479$), grasas trans ($p= 0,086$) y fibra alimentaria ($p= 0,113$). La ingesta elevada de azúcares libres fue estadísticamente significativa en categorías de IMC de sobrepeso y obesidad ($p= 0,050$).

Conclusiones: El perfil alimentario de los estudiantes se caracteriza por un alto consumo de azúcares simples y grasas saturadas asociado a un exceso de peso, por lo cual esto, podría constituir un factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles.



ESTILO DE VIDA Y MOTIVO DE ELECCIÓN DE LA CARRERA EN ESTUDIANTES DE 1º AÑO DE LA LIC. EN NUTRICIÓN EN UNIVERSIDADES DEL PAÍS

Viglione, L. ^{1*}; Suhit, C. ¹; Somoza, I. ²; Irej, V. ³; Navarro, E. ⁴; Láquis, M. ⁵

¹ UFASTA, Mar del Plata, Buenos Aires

² Universidad Favaloro, Bs As.

³ Universidad del Salvador, Bs As

⁴ CEMIC, Bs As

⁵ UNC, Córdoba

*Contacto: lisandra@ufasta.edu.ar

Palabras clave: Hábitos alimentarios- Estilo de vida- Motivo de elección-Estudiantes

Introducción: La etapa universitaria representa un momento clave para la consolidación y perdurabilidad de hábitos en la vida adulta (Parra-Soto et al., 2025). Los estudiantes de 1er año de la Licenciatura en Nutrición son sujetos en proceso de adquisición de nuevos conocimientos sobre alimentación saludable y están inmersos en una transición que puede impactar en sus propias conductas alimentarias y de salud.

Objetivos: Indagar sobre el estilo de vida y los motivos de elección a la carrera a estudiantes de 1er año de la Licenciatura en Nutrición de universidades de la República Argentina en el año 2025.

Materiales y métodos: Estudio transversal, descriptivo y cualitativo. n:206 estudiantes de primer año. Variables: Motivo de elección de la carrera, hábitos alimentarios, Niveles de actividad física, calidad de sueño y trabajo.

Resultados y discusión: Un 80,6% son mujeres. Esta distribución es consistente con la feminización histórica de las carreras vinculadas al campo de la salud y, particularmente, nutrición. El principal motivo de elección de la carrera fue el interés por la alimentación saludable, la vocación por ayudar a los demás y el gusto por las Ciencias de la Salud. En cuanto al estilo de vida, una proporción importante de los estudiantes declara mantener vínculos sociales y familiares satisfactorios y percibir apoyo emocional en su entorno cercano, sin embargo, se evidencian variaciones en relación con los hábitos vinculados al autocuidado. Un 78.6% manifestó realizar actividad física regular, aunque no todos alcanzan los niveles recomendados. Una proporción significativa de estudiantes indicó realizar comidas balanceadas y desayunar con regularidad, aunque también se registró consumo ocasional de alimentos ultraprocesados. El consumo de tabaco y otras sustancias es bajo.

Conclusiones: El estilo de vida de los estudiantes actuales se encuentra fuertemente atravesado por el uso de tecnologías digitales y redes sociales. En conjunto, los resultados del presente estudio refuerzan la importancia de abordar el bienestar estudiantil desde una perspectiva integral que contemple tanto los factores individuales como los contextuales que influyen en los estilos de vida.



VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE PERSONAS CON SÍNDROME DEDOWN: EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Colasso, M. A.^{1*}, Estrella, M. B. .²

¹ Universidad de Mendoza, Facultad de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Directora del proyecto de extensión. Mendoza, Mendoza, Argentina

² Universidad de Mendoza, Facultad de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición, Codirectora del proyecto de extensión. Mendoza, Mendoza, Argentina

*Contacto: maria.estrella@um.edu.ar

Palabras Clave: Síndrome de Down; estado nutricional; antropometría; riesgo cardiometabólico; extensión universitaria.

Fundamentación: Las personas con Síndrome de Down (SD) presentan mayor predisposición a alteraciones nutricionales y metabólicas entre ellas el sobrepeso, obesidad, hipercolesterolemia y diabetes tipo 2. En Argentina existe escasa información sobre el estado nutricional de dicha población. La institución CINATT S.A.S. ("Creo en Mí") brinda atención a personas con discapacidad con predominio de SD en dos grupos etarios (5-14 y 15-50 años). Ante la ausencia de registros antropométricos locales, se desarrolló un proyecto de extensión universitaria desde la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Mendoza para obtener un diagnóstico nutricional objetivo.

Objetivos: Determinar el estado nutricional mediante antropometría de los asistentes con SD de CINATT S.A.S. Específicamente: identificar la prevalencia de riesgo cardiometabólico; pesquisar la prevalencia de exceso de peso; y contribuir a la formación práctica de estudiantes de Licenciatura en Nutrición en contextos de discapacidad.

Metodología: Se articuló la Universidad de Mendoza con CINATT S.A.S. El equipo incluyó dos docentes, la nutricionista de la institución y alumnos voluntarios de la Licenciatura en Nutrición. Se realizaron mediciones antropométricas: peso, talla, circunferencias de cintura, cadera, brazo y cuello, y pliegue tricípital. A partir de ellas se calcularon indicadores como IMC, índice cintura/talla, ICC y área grasa del brazo. El proyecto se desarrolló en dos etapas: recolección de datos en campo y procesamiento con elaboración de informes (agosto 2023 - junio 2024). El proyecto no contó con financiamiento de la industria alimentaria y farmacéutica.

Resultados: Se evaluó al 80% de los asistentes de la institución. Se evidenció elevada prevalencia de sobrepeso y obesidad por IMC, riesgo cardiometabólico aumentado y predominio de distribución de grasa corporal androide. Un porcentaje significativo de adultos presentó circunferencias de cuello compatibles con riesgo de apnea obstructiva del sueño. Los estudiantes desarrollaron competencias técnicas en un contexto real, fortaleciendo habilidades de comunicación y trabajo interdisciplinario. Se generó una base de datos local inédita para futuras intervenciones.

Conclusión: La experiencia permitió obtener por primera vez un diagnóstico nutricional objetivo e integral en esta población, evidenciando la elevada vulnerabilidad nutricional. La base de datos generada habilita futuros proyectos de educación nutricional e investigaciones, con potencial de replicabilidad en instituciones similares.



VEGETARIANISMO EN ARGENTINA: UN ANÁLISIS A PARTIR DE LOS DATOS DE LA 2 ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD 2018-19.

Zapata, M. E.^{1*}, Rovirosa, A.¹, Tripodi, M. A.²

¹ Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr Alejandro O'Donnell, CABA, Argentina.

² Hospital Interzonal General de Agudos "Eva Perón", San Martín, Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: mezapata@cesni.org.ar

Palabras clave: Patrones dietéticos, vegetariano, vegano, estadística.

Introducción: En los últimos años creció el número de personas que eligen dietas que excluyen alimentos de origen animal, por motivos de salud, ética o medio ambiente.

Objetivos: Estimar el porcentaje de población con alimentación vegetariana a partir de los datos de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2018-19 (ENNyS 2) y analizar su ingesta de nutrientes y el consumo de alimentos en comparación con la población omnívora.

Materiales y métodos: Estudio observacional descriptivo transversal secundario, a partir de los datos obtenidos por la ENNyS 2. Se incluyeron 15.440 individuos ≥ 2 años con datos de ingesta alimentaria. Se identificó a vegetarianos y veganos a partir de los datos del recordatorio de 24 horas (R24h) y la frecuencia de consumo. Se analizaron aspectos sociodemográficos, consumo por grupo de alimentos. Se realizó el ajuste a ingesta usual mediante el método Multiple Source Method (MSM) y se analizó la ingesta de energía y nutrientes. Se calculó el consumo de energía según categoría NOVA.

Resultados y discusión: En Argentina el 0,6% de los ≥ 2 años son veganos o vegetarianos, con mayor prevalencia entre adolescentes (1,5%), mujeres y en la región Patagónica. Se observó mayor consumo de vegetales, frutas, frutos secos, huevo y menor consumo de bebidas azucaradas, en la población con patrón vegetariano en comparación con omnívoros ($p < 0,05$). En relación con los micronutrientes, se evidencia menor ingesta usual de riboflavina, niacina, vitamina B12 y zinc en el grupo vegetariano, mientras que la ingesta de vitamina C y magnesio es superior ($p < 0,05$). El 27,7% de las calorías provinieron de productos ultraprocesados, el 13,8% de azúcares agregados y 10,7% de grasas saturadas. Tanto vegetarianos como omnívoros presentaron consumos de azúcares y grasas saturadas por encima de los límites recomendados.

Conclusiones: Este análisis es una primera aproximación sobre el porcentaje de población vegetariana/vegana de nuestro país obtenido a partir de una muestra representativa. Los resultados dan indicios de algunas diferencias en la calidad de la alimentación con aspectos que requieren abordaje al igual que en la población omnívora. Se requieren recomendaciones específicas para este grupo de población.



INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU ASOCIACIÓN CON FENOTIPOS METABÓLICOS EN CONTEXTOS DE VULNERABILIDAD SOCIAL EN LIMA-PERÚ

Schnaiderman, C. ¹, Vilchez, C. ¹, Curi, K. ¹, Cediél, G. ²

¹ Universidad Nacional Agraria la Molina, Lima, Perú

² Universidad de Antioquia, Colombia

*Contacto: catschna@gmail.com

Palabras Clave: inseguridad alimentaria; fenotipos metabólicos

Introducción: La inseguridad alimentaria se ha asociado con factores de riesgo cardiometabólico en países de altos ingresos; sin embargo, en países en desarrollo esta relación presenta una distribución heterogénea entre las poblaciones. La evaluación de los fenotipos metabólicos permite integrar el estado nutricional con el perfil metabólico, posibilitando una caracterización más completa del riesgo cardiometabólico. En Perú, más de la mitad de los adultos experimentan inseguridad alimentaria (51,7%), coexistiendo con una alta prevalencia de sobrepeso (77,2%). No obstante, existe limitada evidencia que examine esta relación desde la perspectiva de los fenotipos metabólicos particularmente entre los beneficiarios de programas de asistencia alimentaria.

Objetivos: Determinar la asociación entre la inseguridad alimentaria y los fenotipos metabólicos en adultos que participan en comedores comunitarios en zonas urbano marginales de Lima.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio cuantitativo transversal analítico con 100 adultos entre 19 y 59 años usuarios de comedores comunitarios. La inseguridad alimentaria se evaluó mediante la escala FIES. Se realizaron mediciones antropométricas, análisis capilares sanguíneos y mediciones de la presión arterial. El estado nutricional se clasificó según el IMC y el riesgo metabólico de acuerdo con los criterios NCEP-ATP III. Se utilizaron pruebas de chi-cuadrado y regresión logística binaria para estimar las razones de probabilidad (OR) ($p < 0,05$).

Resultados y discusión: El 65% de los participantes presentó un fenotipo metabólicamente sano, mientras que el 52% experimentó inseguridad alimentaria moderada a severa. Asimismo, se observó una menor probabilidad de alteraciones metabólicas en las personas con inseguridad alimentaria (OR = 0,57). Estos resultados confirman la elevada prevalencia de inseguridad alimentaria y son consistentes con desigualdades socioeconómicas previamente descritas, según las cuales los grupos de menores ingresos presentan una menor prevalencia de sobrepeso.

Conclusiones: No se encontró una asociación estadísticamente significativa ($p = 0,18$); sin embargo, se evidenció una tendencia hacia una menor probabilidad de alteraciones metabólicas en individuos con inseguridad alimentaria. Estos hallazgos sugieren que la relación es compleja y dependiente del contexto; destacando la importancia de considerar la calidad de la dieta y el rol de los programas de asistencia alimentaria como posibles factores moduladores del riesgo cardiometabólico.



AUDITORÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN COMEDORES DE CAMPAMENTOS MINEROS: RELATO DE EXPERIENCIA EN LA PUNA SALTEÑA

Yapura, S. M. E. ¹

¹ Profesional independiente en gestión de calidad e inocuidad alimentaria, Salta, Argentina.

Contacto: yapurasoledad@gmail.com

Palabras clave: Auditoria, Buenas Prácticas de Manufactura, Inocuidad, Campamentos mineros

Fundamentación: Los comedores en campamentos mineros presentan condiciones particulares asociadas al aislamiento geográfico, alta rotación del personal y exigencias operativas, lo que representa un desafío para garantizar la inocuidad alimentaria. En este contexto, las auditorías de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen una herramienta clave para evaluar el cumplimiento normativo, identificar desvíos y promover mejora continua.

Objetivos: Describir la implementación de auditorías de BPM en comedores de campamentos mineros y analizar los principales hallazgos, con énfasis en prácticas inadecuadas y no conformidades críticas.

Desarrollo: Se realizaron auditorías técnicas en tres comedores durante septiembre de 2025. La evaluación incluyó observación directa, entrevistas al personal, revisión documental y aplicación de listas de verificación (almacenamiento, elaboración, distribución, documentación e infraestructura). Se analizaron BPM, POES, trazabilidad y condiciones edilicias.

Resultados: Se evidenciaron fortalezas en la capacitación del personal, cumplimiento de prácticas de higiene, uso adecuado de indumentaria y registros actualizados de limpieza y control de temperaturas. Entre las principales dificultades se identificaron: falta de orden, deficiencia en método PEPS e insumos sin rotulación. En relación con prácticas incorrectas en la manipulación de alimentos, se observaron: circulación del personal entre sectores, almacenamiento conjunto de alimentos cocidos y crudos y deficiencias en las temperaturas de preparaciones frías durante su distribución. Estas situaciones evidencian brechas entre el conocimiento del personal y la implementación efectiva de las BPM en la práctica cotidiana. Asimismo, se detectaron no conformidades críticas que requirieron intervención inmediata, vinculadas a equipos en condiciones inadecuadas con riesgo de contaminación física y prácticas que comprometían la inocuidad durante la elaboración y distribución. Las no conformidades se concentraron en almacenamiento, elaboración e infraestructura, abordándose mediante planes de acción, capacitación específica y refuerzo de la supervisión.

Conclusiones: Las auditorías de BPM constituyen una herramienta fundamental para identificar desvíos críticos y fortalecer la gestión de la inocuidad. La capacitación continua, la supervisión operativa y la mejora en las condiciones de almacenamiento resultan determinantes para reducir riesgos en contextos de alta exigencia.



CONDUCTAS ALIMENTARIAS DE RIESGO Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN ADOLESCENTES DE 2° y 3° AÑO DE UN COLEGIO PÚBLICO. SALTA-CAPITAL. AÑO 2025.

Flores, L. A.¹, Allende, L. A.^{1*}, Gutiérrez, J.¹

¹ Universidad Nacional de Salta - Facultad de Ciencias de la Salud. Carrera de Nutrición -Salta, Capital.

*Contacto: unsazucena@gmail.com

Palabras Clave: Conducta Alimentaria de Riesgo, Adolescente, Trastorno de la Conducta Alimentaria.

Introducción: La adolescencia constituye una etapa de alta vulnerabilidad caracterizada por un incremento en los requerimientos nutricionales y mayor influencia de factores biológicos, psicológicos y socioculturales, donde las Conductas Alimentarias de Riesgo (CAR) pueden originarse y dar lugar a Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA) que afecten la salud física y mental. Identificar estas conductas es crucial para la concientización y prevención temprana en el ámbito escolar.

Objetivos: Describir la prevalencia de CAR y el riesgo de TCA en adolescentes de 2° y 3° año del Colegio N° 5.024 "Sargento Cabral", Salta-Capital, durante el año 2025.

Materiales y métodos: Estudio observacional, descriptivo de corte transversal. Se evaluó una muestra no probabilística, constituida por 71 adolescentes de entre 14 y 16 años, previa obtención de asentimiento y consentimiento informado. Se aplicó el Cuestionario Breve de Conductas Alimentarias de Riesgo (CBCAR) de manera autoadministrada. Para el procesamiento y análisis de los datos se utilizó el programa Microsoft Excel e Infostat.

Resultados y discusión: El 56% de los adolescentes cursaba tercer año. El 58% correspondía al género femenino y el 42% al género masculino. Las CAR prevalentes fueron: preocupación por engordar (69%), realización de ejercicio físico en exceso (68%), conducta por atracón (62%), dietas restrictivas (55%), pérdida de control al comer (42%) y ayuno (41%). El 42% de los participantes presentó riesgo moderado o alto de desarrollar un TCA. Se encontró asociación estadísticamente significativa entre género femenino y riesgo de TCA ($p < 0.05$), evidenciando una mayor vulnerabilidad en este grupo.

Conclusiones: En la totalidad de la muestra se identificó al menos una CAR y cerca de la mitad de los adolescentes presentó riesgo de TCA, con asociación significativa con el género femenino. Estos resultados evidencian la importancia de trabajar con este grupo poblacional, implementando acciones oportunas que se lleven a cabo de manera conjunta entre instituciones de educación y de salud, las familias y comunidad. Estas acciones implican facilitar espacios de discusión y reflexión como así también, de promoción de prácticas de autocuidado desde una mirada integral, centrada en el adolescente y en sus necesidades.



ESTIMACIÓN DE LA RELACIÓN FÓSFORO PROTEÍNA DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES REGIONALES DE CONSUMO FRECUENTE EN LA PROVINCIA DE SALTA PARA PACIENTES CON ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA

Gil, M. B. ¹ y Cravero Bruneri, A. P. ^{1*}

¹ Facultad de Ciencias de la Salud-Universidad Nacional de Salta- Salta Capital-Provincia de Salta

*Contacto: andicravero@hotmail.com o andreapaulacravero@gmail.com

Palabras Clave: Relación fósforo/proteína, Enfermedad renal crónica, alimento/comida regional

Introducción: La relación fósforo/proteína es una herramienta útil para seleccionar alimentos/preparaciones regionales con un adecuado aporte de fósforo sin afectar la ingesta proteica.

Objetivos: Estimar la relación fósforo/proteína de alimentos/preparaciones regionales de consumo frecuente en Salta a partir de tablas de composición química validadas.

Materiales y métodos: Estudio observacional-descriptivo-trasversal. Muestra: alimentos/preparaciones regionales por relevamiento de 5 regiones geográficas/agropecuarias y Guías Alimentarias Provinciales donde Grupo1(verduras- frutas- frutas desecadas); Grupo2(legumbres-cereales-pseudocereales-derivados); Grupo3(leche- derivados); Grupo4(carnes-huevos); Grupo5(aceites-frutos-secos-semillas) y Grupo6(dulces-grasas). Se utilizaron tablas de composición validadas para Argentina. Se estimaron proteínas(g), fósforo(mg) y calculó ratio fósforo/proteína(mg/g). Se confeccionaron tablas/fichas técnicas. El rango considerado seguro fue 10-16 mg/g según KDOQI-2023. Se aplicó estadística descriptiva.

Resultados y discusión: 109 alimentos y 37 preparaciones. 71 alimentos/19 preparaciones superaron la relación fósforo/proteína considerada (>16mg/g). Los alimentos con ratios bajos fueron vizcacha(1,2mg/g); cabeza de vaca(3,1mg/g) y mondongo(4,4mg/g); queso de cabra fresco (15,5mg/g); sábalo (4,8mg/g), clara (2,1 mg/g); Miel abeja (3,3 mg/g). Comidas regionales saladas en orden decreciente de relación fósforo/proteína: Calapurca (15,8 mg/g), Locro (12,9 mg/g); Sopa de maní (12,4 mg/g); Picante de pollo (11,8 mg/g); Empanadas de pollo (11,4 mg/g); Picante de mondongo (11,1 mg/g); Sopa Majada (10,6 mg/g); Escabeche de conejo (10,6 mg/g); Estofado de cordero (10,3 mg/g); Cabeza guateada (3,1 mg/g), Escabeche de vizcacha (1,9 mg/g), Rosquetes(14,4mg/g); Empanadillas (13,8 mg/g) y Anchi (10,7 mg/g).

Conclusiones: La relación fósforo/proteína constituye una herramienta para pacientes renales siempre y cuando se observen valores absolutos de fósforo y proteínas a fin de garantizar una mejor planificación de las comidas. No es posible afirmar que un alimento/preparación resulte seguro/a únicamente por el ratio ya que el mismo no considera variaciones por procesamiento/fibra/remojo. Se pueden hacer adaptaciones de ingredientes en las preparaciones para mantener la identidad cultural y mejorar adherencia al tratamiento.



ESTADO NUTRICIONAL Y FACTORES DE RIESGO CLÍNICOS, ANTROPOMÉTRICOS Y ALIMENTARIOS INTERVINIENTES EN EL DESARROLLO DE APNEA OBSTRUCTIVA DEL SUEÑO. CENTRO DE SALUD N°61 DEL B° SOLIDARIDAD. SALTA CAPITAL

Velázquez, K.E. ¹ y Cravero Bruneri, A. P. ^{1*}

¹ Facultad de Ciencias de la Salud-Universidad Nacional de Salta- Salta Capital-Provincia de Salta

*Contacto: andicravero@hotmail.com o andreapaulacravero@gmail.com

Palabras clave: estado nutricional, factores de riesgo, apnea obstructiva del sueño

Introducción: La apnea obstructiva del sueño (AOS) es una enfermedad respiratoria frecuente y de alta prevalencia considerada un problema de salud pública emergente relacionada a patología cardiovascular.

Objetivos: Conocer el estado nutricional e identificar factores de riesgo clínicos, antropométricos y alimentarios intervinientes en el desarrollo de AOS en pacientes adultos que asisten al Centro de Salud N°61 del Barrio Solidaridad, Salta Capital.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio observacional, descriptivo y de corte transversal. La muestra fue no probabilística (intencionada) conformada por adultos de ambos sexos. Se efectuó una entrevista con la aplicación de una ficha de datos personales, cuestionario semiestructurado, técnicas antropométricas. Las variables en estudio fueron edad, sexo, instrucción, ocupación, estado nutricional, factores clínicos (ronquidos, cansancio, fatiga y/o somnolencia diurna, hipertensión arterial por autoreporte), antropométricos (IMC, circunferencias de cuello y de cintura) y alimentarios (carbohidratos simples y refinados, sal, café, alcohol y tabaquismo). Se estimó el riesgo de AOS con Cuestionario STOP-BANG. Se utilizó estadística descriptiva.

Resultados y discusión: se estudiaron 88 individuos (51% varones y 49% mujeres) en edad promedio de 41±14,3 años. 51% eran trabajadores independientes. El IMC promedio fue de 33,3±6,11 kg/m² correspondiente a Obesidad Tipo I. Los factores intervinientes en el desarrollo de AOS fueron: Clínicos: 75% presencia de ronquidos, 48% cansancio, fatiga y/o somnolencia diurna, 20% hipertensión de los cuales, 29% sin tratamiento. Antropométricos: 40% con circunferencia de cuello aumentada; 93% con circunferencia de cintura aumentada/muy aumentada. Alimentarios: alta frecuencia de consumo de: azúcar (92%), pan blanco (90%), bebidas/infusiones azucaradas (66%); frecuencia media: arroz blanco (86%), panificados dulces y/o salados (76%); pastas simples/rellenas (72%). Alcohol/ tabaquismo (29%/22% respectivamente). Riesgo Alto de AOS (43%) de la muestra. Riesgo intermedio (19%) Riesgo bajo (38%).

Conclusiones: La muestra se caracterizó por la presencia de malnutrición por exceso y factores de riesgo para AOS. Un elevado porcentaje presentó alto riesgo de contraer AOS por lo que sería importante dar a conocer esta patología y considerar medidas para su prevención, diagnóstico oportuno y tratamiento precoz, cambios de hábitos alimentarios y del estilo de vida e interconsulta con especialistas en el área.



SOBERANÍA ALIMENTARIA DESDE LA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO AGROECOLÓGICO. FINCA LA FRUTILLA. VAQUEROS. SALTA. AÑO 2025.

Allende, L.¹; Ataide, S. ¹; Gorostiague, P. ¹; Abdo, M.¹.

¹ Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria. Universidad Nacional de Salta, Salta.

*Contacto: unsazucena@gmail.com

Palabras clave: Soberanía alimentaria, agroecología, desempeño agroecológico, TAPE.

Introducción: Garantizar la seguridad y soberanía alimentaria exige una transición hacia sistemas sostenibles donde la agroecología es el eje estratégico. El modelo TAPE (Tool for Agroecology Performance Evaluation) de FAO, ofrece un marco multidimensional para evaluar la sostenibilidad sistémica y la equidad en el uso de recursos. Bajo un mirada ética y social, la agroecología asegura el derecho a la alimentación saludable a través del empoderamiento del productor. Este trabajo aplica el modelo TAPE en un productor del Valle de Lerma (Salta).

Objetivos: Evaluar los indicadores de transición agroecológica en Finca La Frutilla y su impacto en la seguridad y soberanía alimentaria desde una perspectiva ética, social y nutricional.

Materiales y métodos: Estudio de caso con abordaje participativo en territorio, en Finca La Frutilla. Se aplicó el enfoque de TAPE, Paso 0: Caracterización del contexto (3,5 ha productivas) y Paso 1: Caracterización de la transición mediante los 10 elementos de la agroecología. La recolección de datos incluyó entrevistas directas al productor y observación del sistema productivo, que integra cultivos de frutilla, tomates, flores y huerta para autoconsumo.

Resultados y discusión: El sistema alcanzó un promedio de transición agroecológica del 51.91%. Destacan los indicadores de Economía Circular y Solidaria (83.33%). La comercialización es mayoritariamente local, lo que fortalece la soberanía alimentaria al reducir la dependencia de mercados externos y fomentar el consumo de cercanía. El elemento Cultura y Tradiciones Alimentarias (62.5%) refleja una alta conciencia nutricional, fundamental para la seguridad alimentaria del hogar. La Gobernanza Responsable (50%) presentan oportunidades de mejora, dado que la soberanía alimentaria se ve potenciada por la Creación Conjunta de Conocimientos (62.25%), que empodera al productor frente a paquetes tecnológicos cerrados, promoviendo una ética del cuidado del territorio y la biodiversidad local.

Conclusiones: El modelo TAPE muestra ser una herramienta eficaz para visibilizar cómo la diversificación y los circuitos cortos de comercialización contribuyen directamente a la soberanía alimentaria. Finca La Frutilla muestra un avance significativo en autonomía, pero para profundizar el logro de la soberanía, es necesario fortalecer la gobernanza participativa y la gestión de recursos naturales, garantizando que el sistema sea no solo sostenible, sino socialmente justo.



LACTANCIA HUMANA EXCLUSIVA AL ALTA HOSPITALARIA Y SU RELACIÓN CON VARIABLES PERINATALES, EN UNA MATERNIDAD PÚBLICA DEL GRAN BUENOS AIRES, NOVIEMBRE - DICIEMBRE DE 2025

Bonavita, A. ¹*, D'Agostino, M. V. ¹, Becker, M. ¹

¹ Maternidad Estela de Carlotto, Moreno, Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: antonelabonavita@gmail.com

Palabras clave: lactancia humana exclusiva; tipo de parto; contacto piel a piel.

Introducción: los primeros 1000 días de vida constituyen un período clave para el crecimiento y desarrollo. La lactancia humana exclusiva (LHE) es la forma óptima de alimentación para los primeros meses y, en Argentina, muestra una tendencia descendente con la edad del lactante. El tipo de parto y la realización de contacto piel a piel (COPAP) inmediato pueden influir en el inicio de la lactancia.

Objetivo: describir la proporción de LHE al alta hospitalaria y su relación con el tipo de parto y realización de COPAP, en una maternidad del Gran Buenos Aires, durante los meses de noviembre y diciembre 2025.

Materiales y métodos: estudio observacional de corte transversal, basado en fuentes secundarias de información (bases de datos institucionales). Se incluyeron recién nacidos atendidos en una maternidad pública del Gran Buenos Aires durante los meses de noviembre y diciembre de 2025. Se relevaron variables sociodemográficas y perinatales, incluyendo edad materna, nacionalidad, tipo de parto, realización de COPAP, peso al nacer, edad gestacional y tipo de alimentación al alta hospitalaria. El análisis se realizó en los casos con registro disponible. Las variables cualitativas se describieron mediante frecuencias absolutas y relativas, y las cuantitativas mediante medidas de tendencia central y dispersión. Se exploraron diferencias en la proporción de LHE según tipo de parto y realización de COPAP mediante prueba de chi-cuadrado ($p < 0,05$).

Resultados y discusión: se analizaron 184 recién nacidos. La edad materna media fue de 26,6 años (DE 5,86). El 73,9% residía en Moreno y el 79,3% era de nacionalidad argentina. El peso medio fue de 3413 g (DE 445) y la edad gestacional de 39,2 semanas (DE 1,06). El 66,3% de los nacimientos fue por parto vaginal y el 33,7% por cesárea. El 66,3% realizó COPAP, con una duración media de 43,1 minutos (DE 32,8). En relación con la alimentación al alta, 164 recién nacidos contaban con registro disponible (20 sin dato). La proporción de LHE al alta fue del 78,0%, lactancia mixta 20,1% y alimentación con fórmula 1,8%. La LHE fue mayor en partos vaginales (82,2%) que en cesáreas (70,2%), sin significación estadística ($p = 0,075$). No se observaron diferencias según COPAP ($p = 0,242$).

Conclusiones: la proporción de LHE al alta fue elevada. Se observó mayor frecuencia en partos vaginales, sin diferencias significativas. Este indicador resulta útil para monitorear prácticas institucionales de promoción de la lactancia.



MODELO TÉCNICO-NORMATIVO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: EXPERIENCIA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MISIONES

Reyna, G. P.^{1*}, Botelli, M. P.¹, Hermosilla, K. A.¹, Insaurralde, L. B.¹, Yanez, N. E.¹

¹ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Posadas, Misiones, Argentina

*Contacto: direcciondenutricionescolar@gmail.com

Palabras Clave: Servicio alimentario escolar. Metas Nutricionales. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Entornos Escolares Saludables. Política de estado.

FUNDAMENTACIÓN El proyecto se sustenta en la necesidad de garantizar el derecho a la alimentación adecuada como política de Estado, en el marco del Servicio Alimentario Escolar (SAE) de Misiones. El SAE no solo cubre necesidades biológicas, sino que mitiga el riesgo socioeducativo en niños de 4 a 14 años. Los menús se rigen por las Metas Nutricionales del PNSA, la Ley Provincial IV-125, la Ley N.º 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y la Resolución N.º 033/23 del MECyT. El relevamiento territorial de costos permite ajustar las planificaciones a la realidad económica, respetando las pautas culturales locales. El objetivo central es transformar la escuela en un entorno que desaliente el consumo de ultraprocesados y promueva hábitos saludables permanentes.

METODOLOGÍA Se trabajó en cinco fases: diagnóstico y relevamiento en establecimientos (registro en Cuaderno de Menú); definición de perfiles nutricionales con la herramienta SARA 2; análisis comparativo de cumplimiento de metas nutricionales por prestación; revisión y ajuste de menús según déficits detectados; y monitoreo con capacitación continua al personal de cocina (reconstitución de leche, uso de azúcar, enriquecimiento de preparaciones, adaptaciones para patologías).

RESULTADOS Para 2025, el programa cubrió 1.765 establecimientos y 165.681 estudiantes. El análisis nutricional de los desayunos habituales reveló insuficiencias en energía, proteínas, fibra, calcio y vitaminas A y C, a pesar de respetar patrones culturales locales (mate/té con leche, panificados caseros, frutas de estación). Se incorporaron planificaciones específicas para alumnos con celiaquía y diabetes. Las principales dificultades fueron el desfase presupuestario por inflación, la compra de productos no permitidos y el manejo inadecuado de porciones por grupo etario.

CONCLUSIÓN El modelo demuestra que la gestión de comedores escolares es una política de Estado para la equidad educativa. Persisten desafíos en adecuación nutricional que requieren mayor monitoreo territorial y optimización de recursos. La sostenibilidad del programa depende de la profesionalización del personal y la capacidad de ajustar menús al contexto económico, consolidando a la escuela como entorno protector y promotor de salud.



INTERVENCIÓN EN SALUD Y NUTRICIÓN EN COMUNIDADES ORIGINARIAS DEL CHACO

Acosta, A. F. ¹*, Baez, R. A. ², Rovetta, M. A. ¹.

¹ Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Medicina, Corrientes, Corrientes.

² Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Medicina, Chaco, Barranqueras.

*Contacto: ana.acosta@med.unne.edu.ar

Palabras Clave: pueblos originarios - educación alimentaria - enfermedades crónicas no transmisibles – huerta.

Fundamentación: Los pueblos originarios del Impenetrable chaqueño presentan barreras en el acceso a la salud y a una alimentación adecuada, asociadas a su ubicación geográfica y a limitaciones de recursos. A partir de un diagnóstico territorial se identificó alta prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), escasa educación alimentaria y dificultades en el seguimiento médico, vinculadas a la baja disponibilidad de profesionales de salud.

Objetivo general: Mejorar las condiciones de salud de la población de la región, incluyendo pueblos originarios, campesinos y pequeños productores rurales.

Objetivos específicos:

- Fortalecer las capacidades del equipo de salud mediante formación continua en el abordaje médico y nutricional.
- Promover estrategias de prevención, detección precoz, tratamiento y educación sobre ECNT dirigidas a pacientes y comunidad.
- Consolidar el vínculo institucional mediante capacitación y sensibilización a actores clave (docentes y fuerzas de seguridad).
- Fomentar hábitos saludables mediante educación alimentaria y promoción del autoabastecimiento, contribuyendo a la seguridad alimentaria.

Metodología: Se realizaron visitas interdisciplinarias en Juan José Castelli y Misión Nueva Pompeya. Se brindó atención médica, evaluación nutricional y talleres a comunidad, personal de salud, docentes y fuerzas de seguridad. Se incluyeron controles clínicos, visitas domiciliarias y trabajo en puestos rurales. Se promovieron huertas familiares, escolares y hospitalarias, adaptando recomendaciones a la disponibilidad local.

Resultados: Se alcanzó a más de 2.800 personas. Se observó mayor participación comunitaria y seguimiento de pacientes con ECNT. Se detectaron casos no diagnosticados, se brindó educación en salud y se promovieron cambios alimentarios. Se implementaron huertas y estrategias de producción. Las principales dificultades fueron barreras idiomáticas y geográficas, superadas mediante articulación con agentes sanitarios.

Conclusión: Las intervenciones interdisciplinarias y contextualizadas mejoran el acceso a la salud en poblaciones vulnerables. La adaptación cultural y el trabajo territorial fortalecen el vínculo con la comunidad y favorecen la sostenibilidad. La experiencia es replicable y resalta el valor de la extensión universitaria como herramienta de transformación social.



PERCEPCIONES SOBRE LA MALNUTRICIÓN DE REFERENTES COMUNITARIOS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Rodríguez, Y. L. ¹ *, Bruveris, A. P. ¹ , Casinelli, V. ¹ , Abajo, V. ¹ , Amicone, M. B. ¹ , Escasany, M. ¹ ,
Paiva, M. ¹ , Gabassi, V. ¹ , Acosta Seró, O. ¹ .

¹ Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN), CABA, Argentina.

*Contacto: info@fagran.org.ar; fagranpresidencia@gmail.com

Palabras Clave: Población urbana. Malnutrición. Obesidad. Alimentación. Referentes comunitarios.

Introducción: Las comunas 1, 4, 7 y 8 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) concentran pobreza e inseguridad alimentaria, la malnutrición por exceso convive con déficit nutricional. Los referentes comunitarios (RC) poseen un conocimiento cotidiano que permite conocer las causas del problema. FAGRAN llevó a cabo una investigación en gestión asociada con la Dirección de Políticas Alimentarias del Gobierno de CABA, donde se entrevistó a RC sobre percepciones de malnutrición de personas en contextos de vulnerabilidad urbana de barrios populares

Objetivos: describir la percepción de RC sobre malnutrición por exceso en personas en situación de vulnerabilidad socioeconómica, residentes en las comunas 1, 4, 7 y 8 de CABA

Materiales y métodos: Estudio mixto, observacional, descriptivo, transversal. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a 43 RC durante el 1er semestre 2025. El 80% fueron mujeres de entre 30-49 años con secundario completo, insertas en estructuras comunitarias ya que más del 75% viven y trabajan en las comunas

Resultados y discusión: 65% de los RC identifican malnutrición en exceso de peso en adultos expresado en términos como muy gordos, obesidad o exceso de grasa, similar a los datos epidemiológicos de las últimas ediciones de ENNyS (2019) y ENFR (2018). En cuanto a la magnitud, el 43% de RC señala que este problema afecta a una mayoría mientras que el 36% afirma que aproximadamente a la mitad de la población. Visibilizan el problema con comentarios como es evidente en el barrio, muchos tienen panza o se cansan al caminar. En cuanto a las causas mencionan, crisis económicas y desempleo (La falta de trabajo y la crisis. Los adultos hacen lo que pueden); prioridad hacia los hijos (Siempre uno se ocupa más de los hijos que de uno mismo); acceso limitado a alimentos saludables (Comen lo que hay, fideos, pan, arroz. Eso engorda, pero no nutre); comedores comunitarios con menú poco variado (Lo que hay en los comedores no es balanceado. Mucha harina); falta de hábitos o educación alimentaria (No hay costumbre de comer sano, ni información, ni plata); aumento del consumo de ultraprocesados (Muchos toman gaseosas, compran salchichas o snacks porque es barato)

Conclusiones: RC identifican el exceso de peso como el principal problema de malnutrición, afectando a más de la mitad de las personas, debido principalmente a contextos de crisis, limitación en el acceso a alimentos saludables y aumento del consumo de ultraprocesados, acompañados de poca variedad de comidas institucionales

Las autoras declaran no tener conflicto de interés con la industria alimentaria farmacéutica y nutracéutica. Trabajo financiado con aportes de convocatoria del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.



FACTORES DE RIESGO PARA MALNUTRICIÓN POR EXCESO PERCIBIDOS POR REFERENTES COMUNITARIOS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Rodríguez, Y. L. ¹*, Bruveris, A. P. ¹, Casinelli, V. ¹, Abajo, V. ¹, Amicone, M. B. ¹, Escasany, M. ¹,
Paiva, M. ¹, Gabassi, V. ¹, Acosta Seró, O. ¹.

¹ Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN), CABA, Argentina.

*Contacto: info@fagran.org.ar; fagranpresidencia@gmail.com

Palabras Clave: Factor de riesgo. Población urbana. Malnutrición. Referentes comunitarios.

Introducción: un factor de riesgo es cualquier característica, condición, conducta o exposición de un individuo que aumenta su probabilidad de padecer una enfermedad, lesión o trastorno. Las comunas 1, 4, 7 y 8 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) concentran pobreza, inseguridad alimentaria, malnutrición por exceso al mismo tiempo que déficit nutricional. Por su profunda inserción territorial, los referentes comunitarios (RC) poseen un conocimiento cotidiano que permite identificar factores de riesgo que condicionan la salud. FAGRAN llevó a cabo un proyecto de investigación en gestión asociada con la Dirección de Políticas Alimentarias del Gobierno de CABA, en el cual se entrevistaron RC sobre factores de riesgo para malnutrición de personas en contextos de vulnerabilidad de barrios populares.

Objetivos: describir la percepción de RC sobre factores de riesgo asociados a la malnutrición en personas en situación de vulnerabilidad socioeconómica, que viven en las comunas 1, 4, 7 y 8 de CABA

Materiales y métodos: estudio mixto, observacional, descriptivo, transversal. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a 43 RC vinculados a organizaciones territoriales durante el 1er semestre 2025. El 80% fueron mujeres de entre 30-49 años, con secundario completo e inserción en estructuras comunitarias ya que más del 75% viven y trabajan en las comunas, pero reciente, ya que la mayoría se encuentra en el barrio hace 1-2 años

Resultados y discusión: Las percepciones de RC revelan una multiplicidad de condiciones que impactan en la salud de las personas que habitan en contextos vulnerables. Se identificaron factores de riesgo aspectos individuales como el sedentarismo, consumo problemático de sustancias como alcohol o drogas (El consumo de drogas es cada vez más visible, y eso afecta la salud de toda la familia) o la salud mental/estrés (La incertidumbre económica genera mucha ansiedad, especialmente en madres solas); como también factores estructurales como inseguridad alimentaria (Los alimentos más sanos son los más caros, y las familias no pueden comprarlos), precariedad habitacional (Muchas casas no tienen ventilación, hay humedad, eso enferma a la gente), inestabilidad laboral y bajos ingresos (Sin un ingreso estable es imposible acceder a alimentos nutritivos o servicios de salud) y falta de acceso a servicios básicos

Conclusiones: los factores de riesgo que impactan en la alimentación y salud amalgaman el plano individual con condiciones estructurales como pobreza, precariedad habitacional, inseguridad alimentaria. Estos aportes cualitativos refuerzan la importancia de comprender los determinantes sociales de la salud desde una perspectiva interseccional y territorializada, que reconozca la voz de quienes conviven a diario con estas problemáticas.

Las autoras declaran no tener conflicto de interés con la industria alimentaria farmacéutica y nutracéutica. Trabajo financiado con aportes de convocatoria del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.



CARACTERIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN AL ALTA DE RECIÉN NACIDOS DE HOSPITALES PÚBLICOS DE SALTA

Goyechea, J. S. ^{1*} Della Fontana, F. D. ¹ Villagrán, P. G. ¹, Singh, V. C. ¹, Contreras, N. B. ¹

¹ Consejo de Investigaciones de la Universidad Nacional de Salta (CIUNSa). Universidad Nacional de Salta. Provincia de Salta, Argentina.

*Contacto: saludmaterno@fsalud.unsa.edu.ar

Palabras Clave: lactancia humana; lactancia materna exclusiva; atención perinatal

Introducción: las acciones del equipo de salud en el período perinatal son cruciales para la promoción, protección y óptimo establecimiento de la lactancia materna exclusiva (LME) desde el nacimiento hasta los 6 meses de vida. Actualmente son escasos los datos publicados sobre el inicio de la alimentación de recién nacidos (RN) de la región, por ello el objetivo fue caracterizar la alimentación al alta de RN de hospitales públicos de la Provincia de Salta durante 2019 a 2024.

Materiales y métodos: estudio observacional, descriptivo, retrospectivo. Muestra: 62552 historias clínicas perinatales de nacimientos en maternidades públicas de la provincia de Salta (Sistema Informático Perinatal), 2019 - 2024. Se excluyeron aquellas con datos faltantes. Variable dependiente: Alimentación del RN al alta. Variables independientes maternas: edad, paridad, número de controles prenatales, examen de mamas, consejería en lactancia, tipo de parto, alojamiento conjunto; del neonato: año, peso y edad gestacional al nacer; institucional: Acreditación Hospital Amigo de Lactancia. Se aplicó la prueba χ^2 y comparación de proporciones (método de Bonferroni) para identificar diferencias significativas.

Resultados y discusión: la prevalencia de LME al alta disminuyó del 98% al 92% en el sexenio estudiado. Se observaron valores superiores al 99% de alojamiento conjunto con mínimas diferencias que resultan significativas año a año. La prevalencia de RN pretérmino aumentó significativamente de un 3,9 a 6,1%. Se observaron porcentajes significativamente mayores de LME al alta en hijos de mujeres < 35 años, que realizaron examen de mamas, que recibieron consejería en lactancia, multíparas, con partos vaginales, con menos de 8 controles prenatales, con RN > 37 semanas de gestación y peso mayor a 2500 g, y nacidos en hospitales con acreditación "Hospital Amigo de la Lactancia".

Conclusiones: se destaca el descenso de la LME al alta en el período estudiado; condicionado posiblemente por factores que recuerdan la importancia de fortalecer actividades del equipo de salud relacionadas con la alimentación biológica del RN y así asegurar una salud óptima en etapas posteriores de su vida.



ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN DEBATE: PERCEPCIONES SOCIALES SOBRE EL ETIQUETADO FRONTAL EN ARGENTINA

Cáceres, A. M. ¹ *, Poggi, M. F., Barbieri L. E., González, G., Zarate M. C., Sotelo, M. F., Oliva, M. V.

¹Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN) Proyecto FOP, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

*Contacto: anitacaceres1710@gmail.com, poggimaflorenca@gmail.com, fagranetiquetado@gmail.com

Palabras Clave: Alimentación saludable; etiquetado frontal; políticas públicas; consumo alimentario; salud pública

Fundamentación: Las enfermedades crónicas no transmisibles constituyen un problema central de salud pública en Argentina, siendo la alimentación inadecuada uno de sus principales factores de riesgo. En este contexto, la Ley 27.642 incorporó el etiquetado frontal de advertencias para promover decisiones de consumo informadas. A cuatro años de su implementación, persisten debates sobre su impacto y recientes flexibilizaciones. Este estudio busca aportar evidencia sobre hábitos de consumo, percepciones sobre alimentación saludable y valoración del etiquetado frontal.

Objetivos Objetivo general: Analizar hábitos de consumo y percepciones de la población argentina sobre la Ley de Alimentación Saludable y el etiquetado frontal.

Objetivos específicos: Evaluar el conocimiento sobre los sellos; analizar su influencia en las decisiones de compra; explorar su utilidad para elecciones saludables; indagar el conocimiento y la opinión sobre cambios recientes en la ley.

Metodología El estudio se desarrolló en dos etapas. Primero, se realizaron grupos focales con cuidadoras, personas mayores y jóvenes para explorar percepciones y orientar el diseño de la encuesta. Luego, se aplicó una encuesta online nacional (n=1200) a mayores de 18 años entre septiembre y octubre de 2025, con muestreo no probabilístico por autoselección. Se relevaron variables sociodemográficas, hábitos de consumo, percepciones sobre la alimentación saludable, conocimiento y uso del etiquetado, cambios en decisiones de compra y valoración de la ley. El análisis fue descriptivo. Como limitaciones, el muestreo no probabilístico y la difusión por redes implican posibles sesgos y restringen la generalización.

Resultados Ambas etapas mostraron resultados consistentes. Se registró alto conocimiento del etiquetado (96%) y valoración positiva: el 65% presta atención a los sellos y más de la mitad modificó sus compras. El 79% considera que facilita elecciones saludables y el 84% cambió su percepción sobre los productos.

Conclusión: La ley presenta alto conocimiento y legitimidad social. El etiquetado frontal es valorado y muestra impacto en percepciones y decisiones de consumo. Se observa una ciudadanía activa y crítica. Persiste bajo conocimiento sobre cambios recientes, con mayor rechazo a flexibilizaciones y predominio del apoyo a la intervención estatal.



EVALUACIÓN DE LA EXCRECIÓN URINARIA DE ZINC, CALCIO Y MAGNESIO EN PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2 Y ÚLCERA DE PIE DIABÉTICO: ESTUDIO PRELIMINAR.

Alvarez, A. ^{1*}, Pacheco, G. ¹, Ruete, M. C. ², Kemnitz, M. ¹, Fontecilla-Escoba, J. ^{1-2*}

¹ Universidad de Mendoza, Facultad de Ciencias de la Salud, Mendoza, Argentina.

² Universidad Nacional de Cuyo - CONICET, Instituto de Histología y Embriología de Mendoza, Laboratorio de Cannabinoides y Biología Espermática, Mendoza, Argentina.

*Contacto: ag.alvarez@alumno.um.edu.ar, javiera.fontecilla@um.edu.ar

Palabras clave: Diabetes mellitus tipo 2; Úlcera de pie diabético; Micronutrientes; Excreción urinaria.

Introducción: La diabetes mellitus tipo 2 (DM2) es un problema de salud pública global asociado a múltiples complicaciones, como las úlceras del pie diabético (UPD), que representan una causa frecuente de infecciones, hospitalizaciones y amputaciones. En este contexto, el estado de micronutrientes adquiere relevancia, ya que elementos como zinc, magnesio y calcio participan en procesos fisiológicos clave, incluyendo la proliferación celular y la respuesta inflamatoria. Diversos estudios han evaluado estos micronutrientes a nivel sérico o mediante ingesta dietaria; sin embargo, existe escasa evidencia sobre su excreción urinaria en personas con DM2, particularmente en aquellas con UPD.

Objetivos: El objetivo general fue evaluar la excreción urinaria de zinc, calcio y magnesio en personas con DM2 y su relación con variables clínicas, antropométricas y dietarias. Los objetivos específicos incluyeron: comparar la excreción urinaria de dichos micronutrientes entre pacientes con DM2, DM2 con UPD y controles, y analizar la relación entre su excreción e ingesta dietaria.

Materiales y métodos: Estudio mixto comparativo con tres grupos: DM2, DM2 con UPD y controles sanos (n=6). Se recolectó orina de 24 h para medir zinc, calcio y magnesio mediante espectroscopia de absorción atómica. Se registraron IMC, circunferencia de cintura, índice tobillo-brazo, variables sociodemográficas y consumo alimentario mediante cuestionarios y recordatorio de 48 h. Los datos se analizaron con estadística descriptiva y correlaciones de Spearman.

Resultados y discusión: Se observó alta variabilidad interindividual en la excreción de micronutrientes. El magnesio presentó valores frecuentemente por debajo del rango de referencia en DM2 y UPD, mientras que el calcio se mantuvo normal y el zinc mostró amplia dispersión. No se identificaron correlaciones significativas con variables clínicas o antropométricas, probablemente por el reducido tamaño muestral. El análisis dietario indicó consumo insuficiente de magnesio, lo que podría contribuir a los hallazgos.

Conclusiones: Se evidencian alteraciones en la excreción urinaria de micronutrientes en DM2, destacando la importancia del magnesio. Aunque no se detectaron asociaciones significativas, los hallazgos refuerzan la necesidad de estudios con mayor tamaño muestral y evaluación dietaria cuantitativa, para orientar intervenciones nutricionales y comunitarias que apoyen la prevención de deficiencias y sus consecuencias en DM2.



DETERMINANTES SOCIALES DE LA SALUD, DERECHO Y POLÍTICAS PÚBLICAS CO ENFOQUE EN NUTRICIÓN

Piva, E. ¹*, Marín, C. N. ¹, Villalba, A. M. ¹, Camiscia, L. B. ¹

¹ UCSF, Santa Fe de la Vera Cruz, Santa Fe.

*Contacto: villalbaailen19@gmail.com

Palabras Clave: DSS; ENT; Derecho; Políticas Públicas; Argentina.

Introducción: Este trabajo realiza una muestra parcial, focalizada temáticamente, de los resultados obtenidos en el proyecto de investigación “...” llevado a cabo en la UCSF. El mismo procuró realizar un mapeo de recomendaciones formuladas por la OMS y la OPS a los gobiernos respecto de las mejores medidas para abordar los DSS y las ENT, para luego realizar un mapeo normativo y de políticas públicas, de nivel nacional, y finalizar confortado ambos. Se partió de la hipótesis de que, en Argentina, a nivel nacional, los DSS y las ENT, en tanto problemáticas de salud vinculadas a contextos de pobreza, no habrían recibido un tratamiento jurídico, ni en políticas públicas, adecuado a lo recomendado por OMS y OPS. Esta hipótesis fue corroborada al final de la investigación. En este caso, se mostrarán los principales resultados en torno a las recomendaciones vinculadas a la nutrición.

Objetivos: Evaluar si en Argentina, a nivel nacional, los DSS y las ENT, en tanto problemáticas de salud vinculadas a contextos de pobreza, han recibido un tratamiento jurídico, ni en políticas públicas, adecuado a lo recomendado por OMS y OPS

Materiales y métodos: Metodológicamente se adoptó un esquema de naturaleza observacional-descriptivo, retrospectivo y transversal. Las variables de este trabajo son cualitativas, extraídas de publicaciones de OMS y OPS, obtenidas del Repositorio Institucional para Intercambio de Información de la OPS (IRIS). De estas, se extrajeron 309 recomendaciones. 21 fueron clasificadas como referentes a temáticas vinculadas a la nutrición. La recopilación se llevó a cabo en Excel, así como la clasificación de las variables para su posterior análisis estadístico en el software estadístico RMedic.

Resultados y discusión: Al confrontar las recomendaciones recopiladas con los resultados del mapa normativo, se pudo relevar un cumplimiento, por parte del gobierno nacional, evaluado en 26%. Sólo en 51 recomendaciones, sobre un total de 199 aplicable a la competencia nacional, se relevó un cumplimiento total. De forma casi similar, solo en el 23% de las recomendaciones vinculadas nutrición se relevó un cumplimiento total.

Conclusiones: Argentina aún posee un amplio margen de recomendaciones de la OMS y la OPS por implementar para un mejor abordaje de los DSS y las ENT vinculados a la nutrición.



PROMOVEMOS SALUD: APRENDEMOS Y TRABAJAMOS EN UN AMBIENTE UNIVERSITARIO SALUDABLE

Salas, E. ^{1*}, Santos, M.E. ^{1*}, Parodj, B. ^{1*}

¹ Facultad de Bromatología Universidad Nacional de Entre Ríos, Gualeguaychú, Entre Ríos

*Contacto: nutricionensaludpublica2024@gmail.com

Palabras Clave: Promoción de Salud. Ambientes Saludables. Redes Institucionales. Nutrición en Salud Pública. Educación y Comunicación Alimentaria Nutricional.

Fundamentación: La promoción de la Salud en entornos educativos, constituye una estrategia clave para favorecer estilos de vida saludables y fortalecer la salud colectiva. Las Universidades como espacios de formación profesional y socialización, representan escenarios privilegiados para el desarrollo de intervenciones que integren docencia, aprendizaje y acción comunitaria. En éste contexto, se desarrolló el proyecto, en la Facultad de Bromatología, orientado a promover entornos universitarios saludables y a fortalecer la formación práctica de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, mediante la Estrategia del Aprendizaje Basado en Proyectos.

Objetivo Promover la construcción de un ambiente universitario saludable, que impacte positivamente en la comunidad educativa, integrando la formación académica de los estudiantes con acciones concretas de Promoción de la salud.

Desarrollo: Se llevó a cabo un estudio de intervención con diagnóstico inicial del entorno institucional y de hábitos vinculados con la alimentación saludable y actividad física. A partir de los resultados obtenidos, estudiantes y docentes de las cátedras de, Nutrición y Salud Pública, Educación y Comunicación Alimentaria Nutricional y Problemática Alimentaria Nutricional, diseñaron e implementaron acciones de promoción en salud. Las intervenciones incluyeron la elaboración y colocación de material educativo sobre alimentación e hidratación saludable y pausas activas, así como la organización de una jornada de concientización con charlas y juegos educativos, caminata saludable, actividad física guiada y distribución de frutas.

Resultados: Se logró incorporar material educativo sobre hábitos saludables en 12 aulas y 10 oficinas. La jornada convocó a docentes, estudiantes y no docentes, generando espacios participativos de enseñanza-aprendizaje y sensibilización. Los participantes, manifestaron interés en la continuidad de éstas acciones y se evidenció una valoración positiva de las actividades orientadas a mejorar el bienestar en el ámbito laboral académico. Asimismo, los estudiantes destacaron la relevancia de aplicar conocimientos teóricos en experiencias prácticas dentro de su propio entorno educativo.

Conclusión: La implementación de estrategias de aprendizaje basada en proyectos, orientadas hacia la promoción de la Salud, favorece la adquisición de competencias profesionales en los estudiantes y contribuye a la construcción de entornos universitarios más saludables. Las universidades públicas se posicionan, así como actores estratégicos para impulsar intervenciones de Promoción en Salud con impacto en la comunidad.



DIVERSIDAD ALIMENTARIA DEL ALMUERZO EN UNA ESCUELA PRIMARIA PÚBLICA. SALTA CAPITAL 2025 - 2026

Poderti, M. V.^{1*}, Faryluk, N. S.¹

¹ Consejo de Investigaciones (CIUNSA). Universidad Nacional de Salta, Salta. Argentina.

*Contacto: mvpoderti@gmail.com

Palabras Clave: Diversidad Alimentaria; Calidad; Almuerzos escolares.

Introducción: Las escuelas constituyen entornos alimentarios cotidianos donde niños, niñas y adolescentes consumen alimentos incluidos en los programas de comidas institucionales. Dichos alimentos, debieran responder a las recomendaciones de las guías alimentarias de referencia nacional y a lo establecido en la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS).

Objetivo: Evaluar la calidad de la prestación alimentaria institucional de almuerzo en una escuela primaria pública aplicando el Puntaje de Diversidad Alimentaria (PDA).

Materiales y métodos: se recopilaron los datos de los menús de almuerzos ofrecidos en una escuela con jornada extendida, correspondientes al período primavera/verano 2025- 2026. Se utilizó la metodología PDA desarrollada por el Observatorio del entorno alimentario y de actividad física de CABA, que constituye una medida indirecta (proxy) de la calidad nutricional. El cálculo del PDA clasifica los alimentos del almuerzo en distintos grupos, considerando dos referencias nacionales: Guías Alimentarias para Población Argentina y Guía de Entornos Escolares Saludables, además de lo establecido en la Ley PAS respecto a alimentos con sellos de advertencia. Dado que en el almuerzo se recomiendan 8 grupos con frecuencia semanal específica (frutas, verduras, carnes, huevo, cereales y legumbres, leche y queso, aceite, agua) el puntaje óptimo del menú es de 8, que indica garantía de diversidad alimentaria y por lo tanto, su cumplimiento debería estar asegurado por la institución escolar. La inclusión de alimentos no recomendados implica puntaje negativo (-1). Se calculó el puntaje semanal y posteriormente un puntaje promedio para el plan de menú estacional.

Resultados y discusión: El PDA promedio obtenido para el plan de menú, fue de 4,9 puntos, con un mínimo semanal de 3 y un máximo de 6,5. Los puntajes más bajos por grupo de alimentos, se registraron en leche/queso con inclusión baja en la mayoría de las semanas. Los puntajes negativos correspondieron a la inclusión de ultraprocesados tales como postres/gelatinas o alimentos con sellos. Se destaca el cumplimiento en la oferta de agua natural a diario.

Conclusiones: El PDA obtenido estuvo lejos de alcanzar el ideal, que aseguraría una adecuada calidad de la prestación alimentaria brindada en la escuela. Esto podría deberse al presupuesto limitado asignado para la compra de alimentos; sin embargo, es necesario continuar investigando para identificar dificultades y plantear alternativas de solución.



LA ADHERENCIA ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN PERSONAS CON ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES EN LA CIUDAD DE POSADAS, MISIONES EN EL PERIODO 2023-2024.

Orlando, M. F.¹; Viudes, S. G.².

¹ Lic. en Nutrición, Becaria doctoral Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas Posadas, Misiones. orlandoflorencia1984@mail.com- <https://orcid.org/0009-0001-7422-2146>

² Dr. en Cs. Humanas y Sociales (UNaM), Maestría en Salud Pública y Enfermedades transmisibles, UNaM. Posadas, Misiones. sgvviudes@gmail.com - <https://orcid.org/0000-0001-8242-0735>

Palabras claves: Enfermedades no transmisibles; Adherencia nutricional; Percepciones; Misiones.

Introducción: La adherencia terapéutica (AT) en personas con enfermedades no transmisibles (ENT) es un fenómeno complejo y condicionado por múltiples factores. El marco de un Proyecto de Investigación, de la Cátedra de Nutrición en Salud Pública, Universidad Gastón Dachary, durante 2024 y 2025, se realizaron encuestas y entrevistas con usuarios e integrantes de equipos de salud.

Objetivo: Analizar las percepciones sobre el “buen tratamiento”, y obstáculos y facilitadores para la adherencia nutricional en personas con hipertensión (HTA) y diabetes mellitus tipo II (DM2).

Metodología: Estudio de casos, cualitativo de corte transversal en base a cuestionario de respuesta abierta. Se realizó un análisis de contenido temático segmentado por sexo, edad y patología.

Resultados: Con base a 233 encuestas, los usuarios caracterizan “buen tratamiento” cuando hay escucha activa, paciencia y didáctica, y existe eficacia técnica, como ser estudios completos. Considerando el género, las mujeres reportan mayor dificultad asociada a la carga de cuidado doméstico, mientras que los hombres señalan el entorno social como principal barrera. En adultos mayores, el costo de los alimentos considerados saludables representa un obstáculo. En las personas con DM2 existen críticas cuando el tratamiento es considerado punitivo y restrictivo, requiriendo enfoques flexibles. El apoyo familiar se posiciona como el facilitador transversal más relevante.

Conclusiones: La AT está intrínsecamente ligada a la calidad de la relación cuidador-persona, y a la adecuación de las pautas a la realidad socioeconómica del sujeto. Se requiere modelos de atención menos punitivos y más integradores que contemplen el contexto vital de las personas.



FORTALECIMIENTO DE RECURSOS ALIMENTICIOS: USO SUSTENTABLE DE LA BIODIVERSIDAD EN MISIONES

Álvarez, P. F. ¹ ; Suárez, G. ¹ ; Grassi, E. M. ¹ ; Saint Esteven, A. ¹ ; Alvarez, P. V. ¹ ; Restelli, M. F. ¹

¹ Instituto Misionero de Biodiversidad (IMiBio), Posadas, Misiones.

Contacto: paulaalvarez@imibio.misiones.gob.ar

Palabras Clave: Yateí; Funga; Meliponicultura; Frutales nativos; Soberanía alimentaria; Selva paranaense

Fundamentación: Ante la crisis climática actual, la revalorización de la biodiversidad surge como una estrategia clave para garantizar la soberanía alimentaria. El Instituto Misionero de Biodiversidad, a través del programa “Fortalecimiento de recursos alimenticios”; impulsa estrategias de uso sustentable y aprovechamiento de recursos no convencionales —como la meliponicultura, la fungicultura y los frutales nativos— lo que permite diversificar la dieta local y reducir la presión sobre los ecosistemas, integrando la conservación ambiental con la soberanía alimentaria.

Objetivos: Institucionalizar el uso sustentable de la biodiversidad mediante la consolidación de cadenas de valor de recursos alimenticios nativos, estableciendo vínculos entre la investigación científico-técnica, la normativa legal y la extensión territorial.

Metodología: Se implementó un modelo de trabajo transdisciplinario que articuló la investigación con la gestión pública. Las acciones incluyeron: 1) Diagnósticos territoriales y creación de unidades piloto de meliponicultura en San Pedro y El Soberbio; 2) Estudios nutricionales y conformación de la “Mesa Técnica de la Funga” para el fomento de la fungicultura; 3) Gestión técnica ante organismos nacionales para la inclusión de frutales nativos al Código Alimentario Argentino (CAA).

Resultados: Se logró la capacitación de más de 3.000 actores, fortaleciendo el capital humano y la capacidad técnica local. Los principales hitos regulatorios incluyen la sanción de la Ley Provincial VIII N° 114 (fomento a la producción y consumo de hongos) y la incorporación de tres especies de frutales nativos al CAA, otorgándoles estatus comercial formal. La validación social y cultural de estos recursos se consolidó mediante eventos de extensión masiva (festivales “de la Funga” y “de la Meliponicultura”), promoviendo la integración de alimentos de alto valor biológico en el mercado regional.

Conclusión: La integración de saberes locales con políticas de estado científico-técnicas es un motor eficaz para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El modelo planteado demuestra que la revalorización de los recursos alimenticios provenientes de la Selva Paranaense no solo garantiza la protección de la biodiversidad, sino que actúa como un pilar fundamental para la soberanía alimentaria y el bienestar socioeconómico, posicionando a la bioeconomía como un esquema de desarrollo resiliente y transferible a otras ecoregiones similares.



EXTENDIENDO EL MICELIO: PROGRAMA INTEGRAL DE PROMOCIÓN DE LOS HONGOS COMESTIBLES EN LA PROVINCIA DE MISIONES (2019-2025)

Restelli, M. F. ^{1*}, Vignale, M. V. ², Grassi, E. M. ¹, Álvarez, P. F. ¹

¹ Instituto Misionero de Biodiversidad (IMiBio), Posadas, Misiones

² Instituto de Biología Subtropical (IBS) – Nodo Puerto Iguazú (CONICET-UNAM)

*Contacto: florenciarestelli@imibio.misiones.gob.ar

Palabras Clave: Funga; Extensión científica; Uso sustentable de la biodiversidad; Soberanía alimentaria

Fundamentación: El cultivo de hongos comestibles y la recolección de especies silvestres representan estrategias clave de bioeconomía y soberanía alimentaria para la provincia de Misiones. Estas prácticas permiten la bioconversión de residuos agroforestales en alimentos de alto valor biológico y funcional. En este contexto, el Instituto Misionero de Biodiversidad implementó un programa de extensión destinado a transferir el conocimiento científico, con el fin de fundamentar políticas públicas orientadas a la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental.

Objetivos: Generar las bases científico-técnicas para el desarrollo de la cadena de valor fungícola en la provincia; transferir conocimientos sobre manejo productivo, identificación taxonómica y seguridad alimentaria; promover la incorporación de proteínas alternativas sustentables al mercado local; y fortalecer el vínculo ciencia-sociedad impulsando marcos normativos que institucionalicen la actividad.

Metodología: La intervención articuló investigación, educación y gestión pública. Se realizó la caracterización nutricional y selección de especies para el cultivo y especies presentes en la provincia para recolección. Se diseñaron materiales didácticos y se ejecutaron talleres teórico-prácticos y salidas de campo en más de 20 localidades. A nivel de gestión, se conformó la “Mesa Técnica de la Funga Misionera”; junto al Ministerio del Agro y la Producción, estableciendo un espacio de gobernanza interinstitucional.

Resultados: El programa capacitó a 2.500 actores, consolidando redes locales de producción y recolección. El impacto de la extensión trascendió la transferencia técnica, logrando un hito en políticas públicas basadas en evidencia: la sanción de la Ley Provincial VIII N° 114, que otorga marco jurídico al fomento de la producción y consumo de hongos. Asimismo, se institucionalizaron espacios socioculturales como el “Festival de la Funga”, validando la aceptación comunitaria y el potencial del recurso.

Conclusión: La articulación entre investigación científica y territorio resultó clave para incorporar recursos alimenticios no convencionales y aportar a la salud pública. La experiencia evidencia que la validación científica y el acompañamiento técnico son requisitos fundamentales para transformar recursos naturales en activos socioeconómicos y normativos. El desafío futuro radica en fortalecer la comercialización y la cadena de valor gastronómica para asegurar la sostenibilidad del modelo.



ACTIVIDAD DE EXTENSIÓN SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y USO DE SELLOS DE ADVERTENCIA EN ESCOLARES

Faryluk, N. S.^{1 2*}; Poderti, M. V.^{1 2}; Ossola, M. F.^{1 2}; Gutierrez, S.^{1 2}; Gutierrez, Y.^{1 2};
Goncalvez de Oliveira, E.^{1 2}

¹Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Argentina.

²Consejo de Investigaciones de la UNSa (CIUNSa). Argentina.

* Contacto: nadiafaryluk@gmail.com

Palabras clave: Escolares. Alimentación saludable. Etiquetado frontal.

Fundamentación: La escuela es un lugar clave para la formación de hábitos alimentarios saludables. La Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable representa un avance significativo para garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada, entre otros aspectos establece los sellos de advertencia como parte del etiquetado frontal de alimentos (EFA), las pautas para la oferta de alimentos en las escuelas, y la obligatoriedad de la educación alimentaria y nutricional (EAN) en escolares.

Objetivo: Concientizar a los escolares sobre alimentación saludable y uso de los sellos de advertencia del EFA para mejorar sus elecciones alimentarias basados en evidencia científica

Metodología: Actividad educativa de extensión desarrollada por docentes nutricionistas en noviembre 2025. Destinada a escolares de 10 a 13 años de una escuela primaria pública con jornada extendida. Desarrollada bajo la modalidad de taller, planificado en tres momentos: actividad inicial para identificar conocimientos previos sobre alimentación saludable y el significado que le dan a los sellos de advertencia y leyendas precautorias del EFA; luego, se presentaron contenidos educativos específicos con apoyo de recursos digitales audiovisuales y se propició el diálogo participativo; los alumnos reflexionaron sobre su alimentación y propusieron acciones para mejorar sus elecciones alimentarias. Finalmente, elaboraron y degustaron aguas saborizadas naturales siguiendo recetas provistas por el equipo docente, y diseñaron rótulos destacando características saludables.

Resultados: Participaron 176 escolares, 6 maestras y 1 personal de cocina, todos se involucraron en las actividades propuestas, degustaron aguas saborizadas naturales elaboradas, y se llevaron las recetas. Rótulos diseñados destacados: "100% natural" "Rico en vitaminas" "Saludable en Exceso" "Recomendado para niños y adolescentes" "Contiene frutas". Las maestras expresaron "muy lindo taller" "yo no sabía qué significaban los sellos, ni cómo usarlos al momento de elegir" "se los vio entusiasmados preparando el agua saborizada" "las recetas se podrían hacer acá en la escuela para el almuerzo".

Conclusión: La actividad educativa de extensión significó una valiosa oportunidad de intercambio; permitió la reflexión sobre la alimentación de los escolares, favoreció la comprensión de los sellos de advertencia y leyendas precautorias del EFA, y propició la difusión de alternativas de bebidas saludables.



DIVERSIDAD DIETÉTICA, INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y ESTADO NUTRICIONAL EN DOS COHORTES DE ESTUDIANTES INGRESANTES A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA.

Poderti, M. V. ^{1,2*}, Faryluk, N. S. ^{1,2}; Ola Castro, D. E. ²

¹ Instituto de Investigaciones en Evaluación Nutricional de Poblaciones (IENPo).

² Consejo de Investigaciones (CIUNSA). Universidad Nacional de Salta, Salta. Argentina.

*Contacto mvpoderti@gmail.com

Palabras clave: Diversidad dietética, inseguridad alimentaria, estado nutricional, ingresantes universitarios

Introducción: El presente trabajo se realizó en el marco del Proyecto tipo A N° 2765 del CIUNSA. Se estudió la diversidad dietética (DD) referida al n° de grupos de alimentos consumidos durante un período determinado, como medida indirecta de la adecuación de micronutrientes. Se analizó, la inseguridad alimentaria (IA) el estado nutricional (EN) en ingresantes, a fin de aportar conocimientos para intervenciones en el ámbito universitario.

Objetivos: Evaluar la DD y su relación con la IA y EN de ingresantes universitarios, de los años 2023 y 2024.

Materiales y métodos: Estudio transversal, en 2 muestras probabilísticas aleatorias de 547 y 545 ingresantes a la Universidad Nacional de Salta, períodos 2023 y 2024 respectivamente. Se solicitó el consentimiento informado. Se aplicó el cuestionario de DD (FAO, 2013), la escala FIES (Food Insecurity Experience Scale) referida al último año, para evaluar IA (FAO, 2018) y el IMC (OMS, 2000) para valorar estado nutricional. Se utilizó chi 2, para estudiar asociación estadística ($p \leq 0,05$) (SPSS v 23).

Resultados y discusión: En la cohorte 2023, el 93,5% tenía <25 años y el 62% era de sexo femenino. El puntaje promedio de DD, fue de $4,73 \pm 1,39$ (diversidad media: 4-5 grupos de alimentos/día) y el 28,1% DD alta (≥ 6 grupos/d). El 62,9% experimentó IA, (33,9 % leve, 29%, moderada/ grave y 4,6% grave. Un 38,2 % presentó exceso de peso (sobrepeso/ obesidad) y 8% bajo peso. En la cohorte 2024, el 95,4% era <25 años, sexo femenino (66,1%). El puntaje de DD promedio, fue $4,80 \pm 1,47$ (diversidad media) y el 33,6% presentó una DD alta. El 60,4%, presentó IA (36,9 % leve, 23,5 % moderada/grave y el 4,6 % grave). El 32,8% presentó exceso de peso y 7,7% bajo peso. En ambas cohortes la DD fue mayor en quienes consumieron 4 o más comidas/día. No se encontró asociación estadística significativa entre la DD, IA y EN. ($p > 0,05$). El bajo % de ingresantes con DD alta, en ambas cohortes estudiadas, podría indicar una inadecuación en la ingesta de algunos micronutrientes. Los resultados describen una situación compleja común en entornos universitarios.

Conclusiones: Bajo porcentaje de ingresantes presentaron una diversidad dietética alta. Elevada prevalencia de inseguridad alimentaria y exceso de peso. Se requiere fortalecer intervenciones orientadas a mejorar la calidad de la alimentación de los estudiantes, lo que impactará positivamente en su estado nutricional y rendimiento académico.



PERFIL NUTRICIONAL Y GRADO DE PROCESAMIENTO DE LAS DIETAS DEL MENÚ DE INVIERNO EN HOSPITALES DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Acosta Sero, O.^{1,2*}, Mangiafave, A.³, Biondi, M.³, Vázquez, M.⁴, Flores, G.^{5,6}, Uría, K.^{1,4}.

¹ Universidad Abierta Interamericana, Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Buenos Aires, Argentina.

² División Alimentación Hospital General de Agudos Dr. Cosme Argerich, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

³ División Alimentación Hospital General de Agudos Dr. Enrique Tornú, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

⁴ División Alimentación Hospital General de Agudos Dr. Parmenio Piñero, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

⁵ Universidad Argentina de la Empresa (UADE), Facultad de Ciencias de la Salud, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

⁶ Asociación Argentina de Salud Pública, Consejo de Nutrición Pública, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: ommisero@gmail.com

Palabras clave: dietas hospitalarias; alimentos ultraprocesados; perfil de nutrientes; clasificación NOVA

Introducción: El consumo de productos con exceso de nutrientes críticos y ultraprocesados (UP), asociados con mayor riesgo de enfermedades no transmisibles, se ha incrementado. Este patrón también se observa en entornos hospitalarios. Sin embargo, la evidencia no se ha centrado en las dietas administradas a pacientes, reflejando la necesidad de generar información para la toma de decisiones en la gestión de la alimentación hospitalaria.

Objetivos: Describir el perfil de nutrientes y el grado de procesamiento de las dietas del menú de invierno administradas a adultos internados en tres hospitales públicos de la Ciudad de Buenos Aires.

Materiales y métodos: Estudio observacional, descriptivo y transversal. Se incluyeron, dietas “general”, “adaptada a diabetes” y “blanda” de los menús de invierno, administradas a adultos internados, entre mayo a octubre de 2025, con cuatro comidas y refuerzos de sobrealimentación, durante al menos tres días. El grado de procesamiento se clasificó según NOVA y el exceso de nutrientes críticos según la Ley 27.642. Se estimó, del promedio de tres días, el aporte energético y de volumen según grupos NOVA (1 a 4) y la proporción de alimentos con exceso de nutrientes críticos. La composición nutricional se obtuvo de la base SARA y de rótulos de productos disponibles en cada hospital.

Resultados y discusión: Se incluyeron 493 dietas (34,3% general, 39,4% blanda y 26,5% adaptada a diabetes), con 109 alimentos. La media de volumen fue de 2619 g (± 309) y aporte energético de 2591 kcal (± 498). El volumen se distribuyó en 53%, 2%, 24% y 21% y la energía en 44,5%, 16%, 19,5% y 20% para NOVA 1,2,3 y 4, respectivamente. El grupo NOVA 4 predominó en la dieta blanda y en la dieta adaptada a diabetes, NOVA 1 y 3. En desayunos y meriendas, el 98% de las dietas contenía al menos un alimento NOVA 4; en almuerzos y cenas, el 96% y en refuerzos, el 55%. De los 109 alimentos, 54 requirieron evaluación del perfil de nutrientes, presentando el 78% al menos un nutriente crítico en exceso. En desayunos y meriendas predominó el exceso de azúcares; en almuerzos y cenas, el sodio; y en refuerzos, el sodio y las grasas. Si bien se observó la presencia de alimentos frescos, coexistieron con productos UP. En el marco de la Ley 27.642, se sugiere revisar menús y criterios de compras públicas.

Conclusiones: Los resultados evidencian oportunidades de mejora en la alimentación hospitalaria en concordancia con las normativas sobre alimentación saludable.

Declaración conflictos de interés: Las autoras declaran no presentar conflictos de interés.



ESTADO NUTRICIONAL Y SU ASOCIACIÓN CON FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE CIENCIAS DE LA SALUD

Fernández, M. A. ^{1*}; Yudi, M. ²; Tribbia, T. ¹; Díaz, M. F. ¹; Echeverría, F. ¹; Nelson Mohr, A. C. ¹; Castaño, G. ².

¹ Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos, Gualeguaychú, Entre Ríos.

² Hospital Zubizarreta, Unidad Docente Hospitalaria (UBA), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires.

*Contacto: alejandra.fernandez@uner.edu.ar

Palabras Clave: Estado nutricional; Factores de riesgo cardiovascular; Estudiantes universitarios; Hábitos alimentarios; Salud

Introducción: Las enfermedades cardiovasculares (ECV) constituyen la principal causa de morbimortalidad a nivel mundial. Los factores de riesgo cardiovascular (FRCV), en particular aquellos modificables como el sobrepeso, la obesidad y los hábitos de vida, pueden estar presentes desde edades tempranas. Conocer los FRCV asociados a una población específica permite tomar medidas de intervención y/o prevención.

Objetivos: Caracterizar el estado nutricional y analizar su asociación con factores de riesgo cardiovascular en estudiantes de carreras de Ciencias de la Salud de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER).

Materiales y métodos: Estudio observacional, descriptivo, de corte transversal y de enfoque cuantitativo realizado en 2024. Participaron 160 estudiantes de Medicina (UBA), Licenciatura en Nutrición (UBA, UNER), Farmacia (UNER) y Bioquímica (UNER). Fueron excluidos los estudiantes con diagnóstico de ECV al momento del estudio. Se relevaron datos sociodemográficos (edad, género, situación académica y laboral y lugar de residencia), antecedentes y hábitos mediante una encuesta autoadministrada, junto con mediciones antropométricas y de presión arterial. Se calculó el índice de masa corporal (IMC) y se analizaron asociaciones entre estado nutricional y variables clínicas.

Resultados y discusión: El 83% de la muestra correspondió a mujeres; 77% a UNER y 23% a UBA. Se observó sobrepeso en 26,9% y obesidad en 6,9% de los estudiantes. El 7,5% presentó valores de presión arterial compatibles con hipertensión. Los estudiantes con sobrepeso u obesidad presentaron valores significativamente mayores de presión arterial, circunferencia de cintura y porcentaje de grasa corporal en comparación con los normopeso, evidenciando una asociación entre exceso de peso y FRCV. En relación con los hábitos, el 11,9% refirió consumo de tabaco y el 66,9% consumo frecuente de alcohol. Si bien la mayoría percibía su salud como buena o excelente, una menor proporción consideró su alimentación saludable, lo que sugiere discrepancias entre percepción y prácticas.

Conclusiones: Se evidenció la presencia de FRCV en estudiantes de Ciencias de la Salud, particularmente asociados al sobrepeso. Los resultados destacan la importancia de fortalecer estrategias de promoción de la salud y prevención en este grupo, orientadas a mejorar el estado nutricional y reducir el riesgo cardiovascular a largo plazo.



SARCOPENIA, FRAGILIDAD, CONSUMO PROTEICO Y ACTIVIDAD FÍSICA EN PERSONAS MAYORES: UN ESTUDIO DESCRIPTIVO

Toconas, N. A. B. ¹*; Yapura, S. M. E.; Perez Caihuara, J. L...; Vargas, A.

¹ Universidad Nacional de Salta. Facultad de Ciencias de la Salud. Proyecto CIUNSA N° 2942.

*Contacto: lic.ntoconas@gmail.com

Palabras clave: Personas Mayores, Sarcopenia, Fragilidad, Consumo Proteico, Actividad Física.

Introducción: El envejecimiento poblacional se asocia al aumento de condiciones que afectan la calidad de vida y la autonomía de las personas mayores, entre ellas la fragilidad y la sarcopenia. Estas no solo responden a cambios biológicos propios de la edad, sino también a factores modificables, especialmente la alimentación y la actividad física. En este sentido, una adecuada ingesta proteica y la práctica regular de ejercicio se constituyen como estrategias clave para promover un envejecimiento activo y saludable.

Objetivos: Determinar la prevalencia de fragilidad, sarcopenia, consumo de alimentos proteicos y actividad física en personas mayores.

Materiales y métodos: Investigación observacional, descriptiva y transversal con una muestra de 229 personas mayores. Se utilizó un cuestionario semi-estructurado. Variables estudiadas: sociodemográficas, criterios EWGSOP para sarcopenia, escala FRAIL para fragilidad, frecuencia de consumo proteico e IPAQ para actividad física. Los datos se procesaron en Excel 2016.

Resultados y discusión: La edad promedio fue 71 años, con predominio del sexo femenino (85%). La prevalencia de sarcopenia fue baja (5,7%). Según los distintos estadios, se observó presarcopenia en el 2,2%, sarcopenia en el 3,5% y sarcopenia grave en el 2,2%. Los componentes diagnósticos más comprometidos correspondieron a la fuerza muscular (38%), seguida del rendimiento físico (30,1%), y, en menor medida, de la masa muscular (7,9%). Por su parte, en esta muestra, la prevalencia de fragilidad fue del 6,1%, mientras que la prefragilidad alcanza el 46,3%. Los criterios más alterados fueron resistencia (30,6%) y pérdida de peso (22,3%). En menor proporción, se registraron alteraciones en fatiga (15,3%) y en la actividad aeróbica (10,9%), sin casos con cinco o más enfermedades. El consumo proteico medio/alto se concentró en huevo (87,3%), carne vacuna (86,1%) y pollo (90,1%), con una alarmante nulidad en pescado (90%) y suplementos (98%). El 80,3% realiza actividad física, predominantemente aeróbica (62%) y de nivel moderado (50,2%), con escasa inclusión de ejercicios de fuerza o mixtos (18,3%).

Conclusiones: Existe una baja prevalencia de sarcopenia y fragilidad en la muestra, lo que concuerda con tendencias a nivel mundial. No obstante, la alta prefragilidad y la baja diversidad proteica, sumadas a la falta de entrenamiento de fuerza, señalan áreas críticas para la intervención nutricional y kinésica preventiva.



SARCOPENIA, ENFERMEDADES CRÓNICAS Y ESTADO NUTRICIONAL EN PERSONAS MAYORES DE SALTA: UN ESTUDIO MULTICÉNTRICO.

Toconas, N. A. B. ^{1*}; Yapura, S. M. E.; Perez Caihuara, J. L.; Vargas, A.

¹ Universidad Nacional de Salta. Facultad de Ciencias de la Salud. Proyecto CIUNSA N° 2942.

*Contacto: lic.ntoconas@gmail.com

Palabras clave: Personas Mayores, Sarcopenia, Fragilidad, Consumo Proteico, Actividad Fisica.

Introducción: El envejecimiento poblacional en Salta plantea desafíos sanitarios crecientes. La sarcopenia impacta la autonomía y el riesgo de discapacidad, vinculándose a factores biológicos, enfermedades crónicas y el estado nutricional.

Objetivos: Determinar y comparar estadios de sarcopenia, presencia de enfermedades crónicas y estado nutricional en personas mayores de distintos departamentos de la provincia de Salta.

Materiales y métodos: Estudio observacional, descriptivo y transversal en 229 personas mayores de Capital (51,2%), Rosario de Lerma (26,6%) y Cafayate (19,2%). Instrumento: Cuestionario semi-estructurado. Variables: sociodemográficas, sarcopenia (EWGSOP), enfermedades crónicas y estado nutricional (NHANES III). Los datos se procesaron con Microsoft Excel 2016.

Resultados y discusión: La edad promedio fue de 71 años, con predominio femenino en Capital y Cafayate (90%) y mayor proporción de varones en Rosario de Lerma (29,5%). En relación con los estadios de sarcopenia, la ausencia de sarcopenia predominó en los tres departamentos, siendo mayor en Cafayate (95,5%), seguido de Capital (93,6%) y Rosario de Lerma (86,9%). En contraste, Rosario de Lerma presentó las mayores proporciones de sarcopenia (6,6%) y sarcopenia grave (4,9%), mientras que en Capital estas categorías fueron menos frecuentes (2,4% y 1,6%, respectivamente). En Cafayate no se registraron casos de sarcopenia grave y solo se observaron presarcopenia y sarcopenia (2,3% cada una). Respecto a los componentes diagnósticos, la fuerza muscular fue el criterio más afectado en Capital (46%) y Cafayate (20,5%), mientras que en Rosario de Lerma predominó el bajo rendimiento físico (65,6%). El 70,7% de la población total padece enfermedades crónicas, con mayor frecuencia en Capital (75%). En los tres departamentos predominó la malnutrición por exceso, alcanzando el 50,8% en Capital, 45,5% en Cafayate y 44,3% en Rosario de Lerma, seguido del estado nutricional normal (40%) en los tres departamentos. Se destaca una mayor proporción de peso insuficiente en Rosario de Lerma (16,4%).

Conclusiones: Aunque la prevalencia de sarcopenia es baja, existen diferencias significativas según Departamento, con mayor deterioro funcional en Rosario de Lerma. La alta coexistencia de enfermedades crónicas y malnutrición por exceso refuerza la necesidad de intervenciones nutricionales diferenciadas por zona para promover un envejecimiento saludable en la provincia.



RELACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y CUMPLIMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN ADULTOS QUE PERTENECEN AL ÁREA DE RESPONSABILIDAD DEL CENTRO DE SALUD N°24 DE VILLA SAN LORENZO, SALTA. AÑO 2024.

Sarapura, M¹, Allende, L.¹, Arias, N..^{1*}

¹. Universidad Nacional de Salta. Provincia de Salta

*Contacto: natyariasj81@gmail.com

Palabras claves: Guías Alimentarias para la Población Argentina, conocimiento, cumplimiento de las recomendaciones, comportamientos alimentarios, factores.

Introducción: El cumplimiento de los mensajes de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), constituye el estándar de referencia para garantizar la adopción de una alimentación saludable. Este patrón alimentario permitirá que las personas alcancen un estado nutricional normal y actúa como el principal factor protector frente al desarrollo de las Enfermedades No Transmisibles. Su cumplimiento varía de acuerdo con la motivación que presente el individuo, el cual puede estar influenciado por múltiples factores.

Objetivo: Determinar el estado nutricional y su relación con el nivel de cumplimiento de las recomendaciones para una alimentación saludable, en adultos que pertenecen al Área de Responsabilidad del Centro de Salud N°24 de Villa San Lorenzo, Salta, año 2024.

Metodología: Estudio observacional, cuantitativo, de corte transversal en una muestra no probabilística de 95 adultos de ambos sexos que concurrieron al centro de salud durante tres semanas. Se utilizó la entrevista, aplicando como instrumento un cuestionario con preguntas abiertas y cerradas; las variables estudiadas fueron: sociodemográficas, estado nutricional, cumplimiento de las recomendaciones para una alimentación saludable según GAPA. Para el procesamiento y análisis de datos se utilizaron Microsoft Excel e InfoStat.

Resultados: El 40% de la muestra presentó sobrepeso, con predominio en el género masculino. El 92% mostró bajo nivel de cumplimiento de las recomendaciones, considerando que solo alcanzaban a cumplir 6 de los mensajes propuestos por GAPA para la alimentación saludable. Se observó en el 68,4% de ellos, mayor prevalencia de algunas de las formas de malnutrición por exceso. Sin embargo, no se encontró relación significativa entre el estado nutricional y nivel de cumplimiento de las recomendaciones.

Conclusión: En la presente investigación no se observó relación entre las variables estudiadas, no obstante, existe una prevalencia de sobrepeso en la muestra seleccionada, que requiere de acciones de divulgación y EAN que promuevan el consumo de los grupos de alimentos que recomiendan las GAPA.



EVALUACIÓN DE LA INFLUENCIA DE DISTINTOS FACTORES SOCIOECONÓMICOS EN LA ADECUACIÓN NUTRICIONAL DE LA CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA (CBA) DEL PERSONAL NODOCENTE DEL RECTORADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. AÑO 2025

Díaz, N. R. ^{1*}, Guanca, R. ¹

¹ Universidad Nacional de Salta, Fac. Cs. De la Salud, Salta, Salta.

*Contacto: nestorreinaldodiaz@gmail.com

Palabras clave: Canasta Básica Alimentaria; Adecuación Nutricional; Personal Nodocente Universitario; Ingesta Diaria Recomendada; Seguridad Alimentaria Nutricional

Introducción: La alimentación de trabajadores universitarios está influida por factores sociodemográficos, laborales y socioeconómicos que condicionan el acceso a alimentos adecuados. En el personal nodocente, estas variables impactan en la salud, el rendimiento laboral y la seguridad alimentaria nutricional.

Objetivo: Analizar la ingesta y su adecuación nutricional en el personal nodocente del Rectorado de la UNSa 2025, considerando características sociodemográficas y socioeconómicas. Se describió la población, se cuantificó la ingesta, se evaluó su adecuación según recomendaciones vigentes y se exploraron diferencias entre grupos, sin establecer causalidad.

Metodología: Estudio observacional, descriptivo y analítico, transversal, con muestreo no probabilístico por conveniencia. Participaron 52 agentes Nodocentes. Los datos se obtuvieron mediante encuestas estructuradas, el Método Automatizado de Recordatorio de 24 horas (MAR24) y revisión de fuentes oficiales. Se analizaron variables sociodemográficas, nivel educativo, tramo laboral, ingresos, hábitos alimentarios, actividad física, consumo de tabaco, presencia de ECNT, edad, género, agrupamiento funcional, variación de la Canasta Básica Alimentaria, entorno de consumo y grado de adecuación nutricional. La ingesta se evaluó según Ingestas Diarias Recomendadas. El análisis fue descriptivo.

Resultados: Predominaron mujeres (54%) y edades entre 30 y 50 años (73%). El 55% posee formación superior y el 39% está en pobreza. La adecuación promedio de la ingesta fue del 49%, con deficiencias en vitamina D (100%), magnesio (74%), zinc (73%) y hierro (62%), y excesos en calcio (78%) y vitamina A (94%). La adecuación nutricional alcanzó el 61%, con mayor vulnerabilidad en el tramo laboral intermedio (50% en déficit). Solo el 39% cumple con la actividad física recomendada; el 38% consume tabaco. El 13% reportó al menos una ECNT.

Conclusión: Las condiciones laborales y socioeconómicas influyen en la ingesta y la adecuación nutricional del personal nodocente. Se identificaron riesgos asociados a deficiencias y excesos nutricionales, baja actividad física y presencia de ECNT. Se recomienda promover entornos alimentarios saludables, educación nutricional, accesibilidad económica y estrategias de actividad física. Se destaca la necesidad de ajustar la CBAN como herramienta de política universitaria para fortalecer la seguridad alimentaria nutricional.



LA CONSTRUCCIÓN DE UN OBSERVATORIO DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

Salomone, A. ¹*, Franco, M. L. ¹, Inestal, A. S. ¹, Nessier, M. C. ¹, Nin, D. A. ¹, San Segundo, J. ¹, Zapata, M. E. ¹, Arzamendia, Y. ¹, Bonet, A. M. ¹, Carrasco, M. ¹, Demonte, F. ¹, Chaves Kessel, A. ¹, Del Brío, V. ¹, Barros, G. ¹, Cardoso, J. ¹, Giraudo, A. ¹

¹ Universidad de Flores, Sede Comahue (ODA-UFLO), Neuquén, Neuquén.

* Contacto: oda@uflouniversidad.edu.ar

Palabras clave: Derecho a la Alimentación, Validez social de la investigación, Espacio Social y Comida, Alimento, Etiquetado de Alimentos.

Un grupo de profesionales de la Licenciatura en Nutrición, Universidad de Flores (UFLO), impulsó la creación del Observatorio del Derecho a la Alimentación (ODA-UFLO). En abril de 2025, fue incorporado a la red ODA de América Latina y el Caribe (ODA-ALC). Desde entonces, se desarrollan proyectos de investigación, acciones académicas, actividades de extensión con la sociedad, contribuyendo al derecho humano alimentario.

Fundamentación La alimentación es un derecho humano universal reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y consagrado en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Argentina, con jerarquía constitucional, obliga al Estado su garantía. Persisten en nuestro país aún, elevados niveles de pobreza e indigencia que limitan su ejercicio efectivo. El ODA-ALC, es una red académica regional comprometida con la Agenda 2030, orientada a generar evidencia y fortalecer la agenda pública frente al hambre y la malnutrición. Hasta 2025, la región patagónica carecía de representación.

Objetivo Constituir e implementar el ODA-UFLO, en articulación con la red ODA-ALC, como un espacio de análisis y acción crítica de la situación alimentario-nutricional regional y nacional.

Metodología: Propusimos la conformación ODA-UFLO a autoridades UFLO, quienes comprometidos con la Agenda 2030, apoyaron la iniciativa y solicitaron la adhesión de la institución a la Secretaría Técnica de la red ODA-ALC. La propuesta presenta tres ejes iniciales: el desarrollo de 4 proyectos de investigación, el trabajo en las currículas de cátedra de grado y acciones con la sociedad.

Resultados En abril de 2025 se constituye el ODA-UFLO Patagonia y se incorpora a la red ODA-ALC. Como acciones prioritarias se Implementan cuatro proyectos aprobados por la Secretaría de Investigación, los cuales están alineados con los ODS 1, 2, 3, 5, 10 y 12. Los mismos abordan ejes de regulación del etiquetado frontal (Ley 27.642), adecuación del derecho a la alimentación en políticas sociales, prácticas alimentarias de los hogares argentinos y estrategias de promoción digital de la industria alimentaria en personas adultas. En el plano académico, se trabaja en la incorporación de la perspectiva de derecho a la alimentación en programas curriculares y formación de recursos humanos, integrando estudiantes y graduados. El ODA además desarrolla la divulgación desde la perspectiva del Derecho a la Alimentación en la sociedad, organizando espacios de reflexión.

Conclusión El ODA-UFLO Patagonia se consolida como un espacio estratégico para la producción de evidencia, la formación académica y el aporte a las políticas públicas, fortaleciendo el trabajo articulado a nivel nacional y regional para la garantía del derecho a la alimentación.



NUTRIPACK “NUTRIENDO TU DESARROLLO”. EXPERIENCIA DE IMPLEMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE ACEPTABILIDAD EN EL PROGRAMA MIS SEGUNDOS MIL DÍAS

Moll, F. E. ¹*, Massara, A. ¹, Dumandzic, L. P. ¹

¹ Dirección Materno Infancia, Ministerio de Salud. Capital, San Juan

*Contacto: maternoinfancia.nutricion@gmail.com

Palabras clave: NutriPack (NPK). Mis Segundos Mil Días (MSMD). Niños y Niñas (NoyNa). Control Integral de Salud (CIS). Riesgo de bajo peso (RBP).

Fundamentación: MSMD Programa establecido por Ley Provincial N° 2320-S (2021), destinado a atender necesidades nutricionales y de crianza de NoyNa de 24 a 60 meses de edad inclusive. En la evaluación 2024 se observó incumplimiento de objetivos, desvío de la población destinataria y entrega de alimentos ultraprocesados. Se propuso una reformulación integral que abarca control, acompañamiento y mejora de la calidad nutricional, priorizando accesibilidad y aporte de nutrientes críticos. El nuevo modelo busca generar impacto positivo en la calidad de vida familiar, promoviendo hábitos alimentarios saludables y fortaleciendo CIS, con rol central de los equipos de salud. Como instancia inicial se realizó una evaluación de aceptabilidad de NPK reducidos (con menor cantidad y variedad que el NPK original), acompañamiento nutricional y encuestas.

Objetivos: Realizar pre entregas de NPK reducidos. Evaluar la aceptabilidad del NoyNa y su familia. sobre los productos. Incentivar el consumo de ciertos alimentos. Alentar a la diversidad de las preparaciones de los alimentos entregados. Evaluar el estado nutricional de NoyNa.

Desarrollo: Se desarrolló por Lic. en Nutrición de 8 efectores pertenecientes a las diferentes zonas sanitarias de la provincia; desde febrero a mayo, con 3 entregas mensuales de NPK a 16 NoyNa, excluyendo celiacía. Se aplicaron 4 encuestas, educación alimentaria, valoración nutricional y consentimiento informado. 8 familias recibieron NPK N°1 y 8 N°2. Ambos incluyeron mix de semillas, pasta de maní, avena y leche fortificada más: lentejas, quínoa y arroz integral (N°1) / garbanzos, trigo sarraceno y fideos integrales (N°2). Se relevaron datos personales, antropométricos y patrones alimentarios.

Resultados: Estado Nutricional: 56% normopeso, 33% exceso de peso y 11% Bajo peso/ RBP; 100% talla normal y 62% con exceso de peso presentó riesgo cardiovascular. Alimentación: 72,5% conocía al menos un alimento, 55% lo había usado y 62,5% conocía beneficios. Antes, 46% de NoyNa había probado algún alimento; durante, 94% incorporó al menos uno y el 84% mejoró la aceptabilidad. El 81,3% de los tutores realizó preparaciones alternativas a las sugeridas y el 100% manifestó intención de compra y aceptación para su inclusión en el programa.

Conclusión: El NPK reducido demostró ser una estrategia viable, con buena aceptabilidad y capacidad para promover la incorporación de alimentos de mejor calidad nutricional, aportando evidencia para la mejora del programa.



NUEVO MODELO EN PROGRAMA MIS SEGUNDOS MIL DÍAS EN SAN JUAN: NUTRIPACK “NUTRIENDO TU DESARROLLO”.

Massara, A.¹ *, Moll, F. E.² , Dumandzic, L. P.³ , Pérez , M. B.⁴

¹ Dirección de Materno Infancia, Ministerio de Salud. Capital, San Juan

*Contacto: maternoinfancianutricion@gmail.com

Palabras claves: Mis Segundos Mil Días (MSMD), NutriPack (NPK), Niñas y Niños (NayNo), Población objetivo (PO), Control integral de salud (CIS), Proteínas de alto valor biológico (PAVB).

Fundamentación El momento para realizar acciones que permitan mejorar patrones alimentarios es en la niñez, donde el trabajo con las familias es trascendental. La accesibilidad a alimentos necesarios para el crecimiento y desarrollo, son interés de éste Programa. MSMD es Ley Provincial desde 2021, busca garantizar el estado nutricional óptimo en NayNo de 24 a 60 meses. Hasta mayo de 2025, entregaron alimentos ultraprocesados. Al evaluar el funcionamiento, se evidenció que la relación costo/beneficio nutricional no era óptima y alcanzaba principalmente a población no objetivo. Por ello, se propone un cambio en la estrategia y en los productos destinados a PO.

Objetivos Fortalecer el CIS, promover alimentación saludable familiar, favorecer acceso a alimentos reales y fomentar el adecuado estado nutricional de las infancias mediante un enfoque de atención integral.

Metodología Destinado a PO, entrega bimestral, distribuidos a todos los efectores provinciales, basada en la población registrada. Se entrega vinculado al CIS y control nutricional. Busca la construcción de hábitos saludables y detectar posibles situaciones de malnutrición que permitan realizar abordajes interdisciplinarios oportunos. El/la nutricionista dispone de 1 NPK mensual y material gráfico para talleres de educación nutricional. El NPK es complemento a la alimentación en la que podrán obtener micro y macronutrientes necesarios para acompañar su crecimiento y desarrollo. Es fuente de PAVB, Ác. Grasos esenciales y fibra. Son alimentos versátiles, se busca que las familias retomen las preparaciones caseras. Composición: Lentejas(400g), garbanzos(400g), trigo sarraceno o quinoa(500g), fideos integrales(1kg), arroz integral(1kg), avena arrollada(500g), mix de semillas(250g), pasta de maní natural(400g), leche fortificada Omegas y prebióticos(1.6kg) y libro educativo.

Resultados Se realizaron 4 distribuciones de 30414 NPK. Surgieron dificultades en sistemas de registro digital y control de dispensas. La obligatoriedad de receta médica exclusiva genera barreras. Se propone unificar criterios informáticos y autorizar a nutricionistas para prescribir el NPK, agilizando la entrega sin omitir los requisitos de la misma. Hasta el momento se registraron 22022 dispensas nominalizadas, alcanzando 21034 NPK a PO.

Conclusión Se consolida la intención de un enfoque integral del paciente con la provisión de alimentos saludables, reales y nutritivos. Como base para trabajar políticas alimentarias eficientes.



“PROGRAMA PRO HUERTA ENTRE CRISIS Y DERECHOS”.

Acosta, R., Chamorro, M., Córdoba, F., Rotela, S., Ojeda, Y.

Secretaría de Investigación. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de Misiones. Posadas, Misiones.

Contacto: ritacris710@gmail.com

Palabras Claves: Estado. Políticas Sociales Alimentarias. Familia.

Introducción: En el marco de este XVI Congreso de Nutrición y del proyecto de investigación que se viene desarrollando de manera articulada con la tarea docente y el ejercicio profesional, se presentan resultados preliminares respecto de la particularidad de una línea de política social alimentaria como es el Programa Pro Huerta, enmarcada en línea de tiempo en tres proyectos políticos que da paso a la distinción de tipos de Estado, que se diferencian desde la matriz ideológica respecto a las concepciones de las políticas sociales alimentarias según las dimensiones: sujeto familia, diseño de políticas sociales y organizaciones responsable con anclaje territorial en la Provincia de Misiones. Las políticas sociales alimentarias de familia constituyen el vehículo principal a través del cual el Estado garantiza el derecho a la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria de la totalidad de la población.

Objetivos generales:

- 1) Conocer la existencia en agenda y posterior ejecución de Políticas Sociales de Familia en relación con los Tipos de Estado vigentes en el período de tiempo comprendido entre los años 2012 – 2023 en la Provincia de Misiones, Argentina.
- 2) Analizar la relación existente entre el lugar dado a las Políticas Sociales de Familia de acuerdo con los Tipos de Estado vigentes en el período de tiempo comprendido entre los años 2012 – 2023 en la Provincia de Misiones, Argentina.

Metodología: Se trata de una investigación de tipo descriptiva en la que se utilizará una combinación cuantitativa – cualitativa, mediante la aplicación de buceo bibliográfico sobre el banco de datos logrado en las líneas precedentes de investigación, matrices de datos; reconstrucción de los proyectos políticos del período 2012 - 2023 desde los discursos de apertura y cierre de gestión de gobierno; entrevistas realizadas a las familias que han sido sujeto – usuario de políticas sociales como así también a los responsables de la gestión de las mismas.

Al encontrarse este proyecto en pleno desarrollo, las reflexiones compartidas revisten un carácter preliminar. Lo expuesto no constituye un evento aislado, sino que se inscribe en una línea de investigación sostenida que ha buscado (desde el 2007-2025) a lo largo de los años, conocer, analizar y comprender la intervención estatal en el territorio misionero con relación a las políticas sociales de familia. La presente investigación se sostiene de los aprendizajes y categorías construidas en proyectos anteriores, permitiéndonos hoy observar el período 2012-2023 no como una sucesión de hechos coyunturales, sino como una transición de modelos de Estado que han reconfigurado el lugar de la familia en la agenda pública.

Resultados y Discusión: La política social alimentaria como fue el Programa Pro Huerta atravesó la totalidad de los proyectos políticos desde la vuelta a la Democracia, en diferentes tipos de Estado, de hecho, fue diseñado en un gobierno de corte neoliberal y cumplió un rol relevante en momentos históricos de la Argentina, donde la crisis económica, política y social azotaba a las familias en todas las dimensiones, pero específicamente lo que refiere el acceso al alimento. Desde la perspectiva de la soberanía y la seguridad alimentaria teniendo como premisa la consideración de la idiosincrasia de cada territorio.

Conclusiones: Al encontrarse este proyecto en pleno desarrollo, las reflexiones compartidas revisten un carácter preliminar. Lo expuesto no constituye un evento aislado, sino que se inscribe en una línea de investigación sostenida que ha buscado (desde el 2007-2025) a lo largo de los años, conocer, analizar y comprender la intervención estatal en el territorio misionero con relación a las políticas sociales de familia. La presente investigación se sostiene de los aprendizajes y categorías construidas en proyectos anteriores, permitiéndonos hoy observar el período 2012-2023 no como una sucesión de hechos coyunturales, sino como una transición de modelos de Estado que han reconfigurado el lugar de la familia en la agenda pública.



CONOCIMIENTO DE LA LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN ADOLESCENTES ESCOLARIZADOS

Hunziker, C. I.¹, Coseano, M.³, Ruggia, O. P.²

¹Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

²Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina

³ Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba. Córdoba. Argentina

*Contacto: carola.hunziker@unc.edu.ar

Palabras clave: Ley 27.642; Etiquetado frontal; Adolescentes; Educación alimentaria; Nutrición escolar.

Introducción: La sanción de la Ley 27642 resulta un hito en Argentina referente a políticas públicas que resguardan el derecho constitucional a una alimentación sana y adecuada. Su impacto depende del grado de conocimiento y comprensión que la población, especialmente los adolescentes, tenga a su disposición.

Objetivo: Indagar el nivel de conocimiento de la Ley en adolescentes escolarizados cordobeses.

Materiales y métodos: estudio descriptivo, correlacional de corte transversal en 283 adolescentes escolarizados de Córdoba (2024–2026), aplicando cuestionario estructurado sobre conocimiento de la Ley, enseñanza escolar en lectura de etiquetas e interpretación de octógonos de advertencia. El análisis incluyó estadística descriptiva y pruebas de asociación mediante chi-cuadrado de Pearson, con nivel de significación $p < 0,05$. El protocolo contó con la aprobación del Comité de Ética institucional, garantizando consentimiento informado y confidencialidad.

Resultados y discusión: Más de la mitad de los adolescentes (53,7%) manifestó haber escuchado hablar de la Ley, aunque el 95% refirió saber poco o nada al respecto. Solo el 6% indicó haber recibido enseñanza escolar sobre lectura de etiquetas, mientras que el 65,3% señaló no haber tenido esa formación. En relación con la interpretación de la información nutricional, predominó un nivel medio (52,6%), lo que sugiere cierta familiaridad, pero sin un dominio profundo. Respecto al término “exceso” presente en los octógonos de advertencia, la opción más seleccionada fue “contiene más de lo recomendado para mi ingesta diaria” (42,7%), seguida de “contiene más de lo recomendado para el producto” (36,4%). Finalmente, el 57,9% desconocía las regulaciones que la Ley establece en el ámbito escolar, lo que evidencia una brecha entre la normativa y su aplicación efectiva en los espacios educativos.

Conclusiones: Estos hallazgos ponen de relieve que, si bien la mayoría de los adolescentes ha oído hablar de la Ley 27.642, su conocimiento es superficial y escasamente trabajado en el ámbito escolar. Se requiere fortalecer las estrategias educativas que promuevan la comprensión crítica del etiquetado frontal y de las regulaciones asociadas, de modo que la Ley pueda cumplir plenamente su objetivo de contribuir a la formación de hábitos alimentarios saludables en la población adolescente.



ENTRE LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA: EXPERIENCIA FORMATIVA EN EL ABORDAJE DE LA MALNUTRICIÓN Y PARASITOSIS INFANTIL

Gabassi, V. C.¹, Alegre, M.C.¹, Depiaggio Calvi, J.², Andino, M.A.², Neyra, M. V. ², Rico, J.G.², Palacio Monzón, B.A.², Obregón, A. A. ², Recalde Flores, E. A.², Vallejos, A.S.², Ponce, R.A. ², Fernández, G.³

¹ Instituto de Investigaciones Científicas, Universidad de la Cuenca del Plata, Corrientes, Argentina.

² Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar, Universidad de la Cuenca del Plata, Corrientes, Argentina.

³ Facultad de Ciencias Exactas, Naturales y Agrimensura, Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes, Argentina.

*Contacto: gabassiveronica_cen@ucp.edu.ar

Palabras Clave: malnutrición; parasitosis; vulnerabilidad; Corrientes

Fundamentación: La malnutrición, la anemia y las parasitosis intestinales en la infancia son problemáticas frecuentes en contextos de vulnerabilidad social. En este marco, el trabajo en terreno permite no sólo relevar información, sino comprender las realidades locales, por lo que su detección resulta clave en el proceso de investigación y en la formación de futuros nutricionistas para un abordaje más integral.

Objetivos: Describir la experiencia formativa en territorio de estudiantes de la carrera de Nutrición en el abordaje del estado nutricional y parasitosis en niños de 2 a 6 años que asisten a comedores comunitarios de Corrientes.

Metodología: Se realizaron encuestas a los cuidadores de los niños participantes para relevar condiciones socioambientales, también se llevaron a cabo evaluaciones antropométricas según estándares de la OMS y estudios coproparasitológicos seriados. Las actividades incluyeron charlas participativas, entrega y recolección de muestras y devolución de resultados, con articulación con centros de salud para el tratamiento y seguimiento de los casos.

Resultados: Se evaluaron 68 niños, evidenciándose alta prevalencia de malnutrición, principalmente por exceso de peso, y parasitosis intestinal, con asociación significativa entre ambas. Como logros, se destaca la implementación de estrategias de diagnóstico en territorio, la educación alimentaria y el fortalecimiento del trabajo intersectorial. Desde la vivencia estudiantil, la experiencia generó un fuerte impacto al confrontar realidades de vulnerabilidad, promoviendo el desarrollo de sensibilidad social, pensamiento crítico y compromiso profesional. Entre las dificultades, se identificaron problemas en la adherencia a la entrega de muestras, limitaciones de insumos y barreras socioeconómicas.

Conclusión: la participación en este trabajo de investigación fue una experiencia enriquecedora tanto en el ámbito académico como personal. Permitió integrar conocimientos teóricos con prácticas en territorio, evidenciando la complejidad que conlleva la evaluación contextual de cada individuo para lograr intervenciones integrales. Asimismo, contribuyó al fortalecimiento en las competencias de evaluación nutricional y salud pública y comunitaria, reflejando la importancia del trabajo interdisciplinario y el compromiso social que ressignifica el rol del estudiante como futuro profesional.



PROGRAMA DE VALORACIÓN, PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DEL SÍNDROME DE FRAGILIDAD EN PERSONAS MAYORES QUE ASISTEN A LAS CASAS DE LA SOLIDARIDAD DE FORMOSA CAPITAL, AÑO 2025

Dellamea, A. V. ¹*, Celi, M. A. ², .

¹ Universidad Nacional de Formosa, Formosa, Formosa

² Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Córdoba

*Contacto: valeriadellamea@hotmail.com

Palabras clave: Síndrome de Fragilidad; Personas mayores; Nutrición; Atención primaria;

Fundamentación: El envejecimiento poblacional constituye un fenómeno creciente en Argentina, evidenciado por el aumento sostenido de la proporción de personas mayores y, especialmente, de la población de 85 años y más. Este contexto plantea nuevos desafíos para los sistemas de salud, particularmente en relación con la prevención de condiciones asociadas al envejecimiento, como el síndrome de fragilidad. La fragilidad es un síndrome geriátrico multifactorial caracterizado por disminución de la reserva fisiológica y mayor vulnerabilidad ante factores estresantes, lo que incrementa el riesgo de eventos adversos que llevan a la, discapacidad y mortalidad. Se trata de una condición potencialmente prevenible y reversible mediante intervenciones oportunas. En Formosa, las Casas de la Solidaridad, constituyen espacios comunitarios clave para la atención de personas mayores, muchas de ellas en situación de vulnerabilidad socioeconómica. El presente trabajo se fundamenta en la necesidad de diseñar una propuesta de intervención comunitaria que articule acciones de valoración, prevención y tratamiento del síndrome de fragilidad, fortaleciendo el abordaje interdisciplinario y optimizando los recursos existentes. La propuesta se vincula directamente con las necesidades detectadas en el territorio.

Objetivos: Diseñar un programa comunitario de intervención para la valoración, prevención y tratamiento del síndrome de fragilidad, con el fin de mejorar su calidad de vida y promover su autonomía funcional.

Metodología o desarrollo: El programa está dirigido a personas mayores de 60 años que asisten a las mismas, con un alcance estimado de 350 participantes. El diseño contempla un enfoque comunitario, interdisciplinario y basado en la atención primaria de la salud. El equipo de trabajo está conformado por profesionales de: nutrición, medicina, enfermería, educación física y trabajo social. La implementación del programa se organiza en cinco fases:

1-Diagnóstico. 2- Valoración. 3- Intervención. 4- Seguimiento y monitoreo. 5- Evaluación y socialización.

Resultados: Entre los principales logros esperados se destacan:

* Implementación de intervenciones integrales adaptadas a cada persona.

*Incremento en la adherencia a hábitos saludables (alimentación y actividad física). *Desde el punto de vista cualitativo, se prevé un impacto positivo en la calidad de vida.

Conclusión: El programa representa una respuesta a las necesidades de la población mayor en el ámbito comunitario. La fragilidad, como condición prevalente y potencialmente reversible, requiere intervenciones que promuevan la funcionalidad y la autonomía. Esta experiencia presenta un alto potencial de replicabilidad en otros contextos comunitarios, constituyendo un aporte significativo al campo de la nutrición gerontológica y la salud pública promoviendo un envejecimiento activo, saludable.



EVALUACIÓN DEL PERFIL LIPÍDICO COMO FACTOR DE RIESGO MODIFICABLE PARA ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES EN EL PERSONAL DE SAMEC 2025

Herrera, M. ¹ Echalar, S. R ¹ ; Fonteñez, S ¹

¹ Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Salta Capital. Salta, Argentina.

*contacto: sr_echalar@yahoo.com.ar

Palabras claves: perfil lipídico - riesgo cardiovascular- salud laboral-Personal de emergencia- dislipemia

Introducción: El estudio del perfil lipídico como factor de riesgo modificable, permite evaluar el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Objetivo: Evaluar el perfil lipídico como factor de riesgo modificable para enfermedades cardiovasculares en el personal operativo del Sistema de Atención Médica de Emergencia 2025.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo de corte transversal. Muestra: 44 personas operativa (médicos, enfermeros, choferes y radio operadores). La toma de muestra de sangre fue en ayuna. Variables: Colesterol total, Triglicéridos, HDL y LDL. Métodos cinéticos, analizados en Snibe Biossays 240 Plus. Valores de referencia National Cholesterol Education Program Adult Treatment Panel III (ATP III). Se procesaron los datos en Infostat 20.

Resultados y discusión: El 71% son de género masculino. Promedio de edad: $42 \pm 8,6$ años. Rango: 31 años. Perfil lipídico: HDL 90% bajo; supera las prevalencia reportada en estudios latinoamericanos sobre trabajadores de salud, (Visseren 2021); Colesterol si bien el 61,4% presentó valores deseable, un 38,6% presentó valores entre el límite alto y alto; LDL: 51,4% Casi óptimo, 25,7% límite alto, 17,1% alto y 2,9% muy alto. Al integrar estos resultados de LDL donde el 20% de los trabajadores mostró niveles alto o muy alto, se observa una oportunidad para la intervención primaria (Arnett, et al, 2019); Triglicéridos, normal 65,9%, levemente elevados 22,7% y elevados 11,4%, esto sugiere un consumo excesivo de carbohidratos refinados y grasas saturadas durante las jornadas laborales (Pirillo, et al, 2023). Se realizó una prueba de correlación entre edad-colesterol total y triglicéridos, encontrándose relación entre colesterol total y edad. El coeficiente de correlación de Pearson (0.35), correlación positiva. Esto confirma que el riesgo cardiovascular aumenta de forma lineal con el envejecimiento del personal (Chelli, et al, 2022).

Conclusiones: Se evidencia una elevada prevalencia de dislipidemia subclínica, con un hallazgo crítico 90% de HDL por debajo de los valores recomendados, constituyendo un factor de riesgo cardiovascular. Los valores de LDL y triglicéridos fuera de los rangos óptimos en una proporción significativa, sumada a la correlación positiva entre edad y colesterol total, sugiere un incremento progresivo del riesgo cardiometabólico con el envejecimiento cronológico. Se concluye que el perfil lipídico representa un factor de riesgo modificable que requiere intervención inmediata.



CONOCIMIENTO, ACTITUDES Y DISPOSICIÓN HACIA LA DONACIÓN Y RECEPCIÓN DE LECHE HUMANA DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES, ARGENTINA

Arrazate, M. C.^{1,3*} Dietz, R. M.^{1,2}; Sonvico, O.¹; Stemberg, I. I.¹; Navarro, V.¹; Obregón, A.¹

¹ Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar, Universidad de la Cuenca del Plata, Lavalle 54, Corrientes, Argentina.

² Instituto de química básica y Aplicada del Nordeste Argentino, IQUIBA-NEA, UNNE-CONICET, Avenida Libertad 5460, Corrientes 3400, Corrientes, Argentina.

³ Banco de Leche Humana del Hospital Materno Neonatal Eloísa Torrent de Vidal, Heroes Civiles 2045, Corrientes, Argentina.

*Contacto: arrazatemaria_cen@ucp.edu.ar

Palabras clave: Banco de leche humana, recién nacidos, percepción, conocimiento.

Fundamentación: La leche humana presenta amplias ventajas para los recién nacidos. Los bancos de leche humana (BLH) representan una estrategia esencial clave para reducir la morbimortalidad neonatal, especialmente en prematuros y recién nacidos de alto riesgo. Sin embargo, a pesar del crecimiento de los BLH, persisten desafíos vinculados al conocimiento y la percepción social sobre la donación de leche humana.

Objetivos: Evaluar el conocimiento, las actitudes y la disposición a donar y recibir leche humana en personas de la Provincia de Corrientes, Argentina.

Metodología o desarrollo: Se realizó un estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. La muestra estuvo compuesta por 466 personas mayores de 18 años residentes en la provincia de Corrientes y los datos se recolectaron mediante un cuestionario digital estructurado. Se analizaron variables sociodemográficas, conocimiento sobre BLH y percepción hacia la donación.

Resultados: La edad promedio de los encuestados fue de 35 años y predominó el género femenino (80%). El 88,5% manifestó conocer los BLH y el 80,7% identificó correctamente su función. Sin embargo, se observaron desconocimientos, como el carácter anónimo y no remunerado de la donación. La percepción fue ampliamente favorable: más del 90% consideró la práctica beneficiosa y expresó disposición a donar o aceptar leche donada. Se evidenciaron mayores niveles de conocimiento y aceptación en mujeres, personas de mayor edad y con mayor nivel educativo. Los grupos más jóvenes mostraron mayor incertidumbre y percepción de barreras logísticas.

Conclusión: La población presenta una alta aceptación hacia la donación y recepción de leche humana, aunque presenta falta de conocimiento específico sobre la temática. El desarrollo de políticas públicas basadas en educación podría representar un cambio prometedor en la red de BLH, fortaleciendo el sistema de salud pública de la región.



PROTECCIÓN DE LA LACTANCIA HUMANA: EXPERIENCIA DE LA “RED POR LA LEY DEL CÓDIGO”

Graciano, B. A. ^{1,2,3*}, Piaggio, L. R. ^{2,3,4}, Abeyá Gilardon, E. ^{2,3}, Cáceres, A. M. ^{3,5}, Porras, I. M. ^{3,4}
Carpinetti, L. J. ^{3,6}, Galván, A. N. ^{3,6}

¹ Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (CaLiSA Nutrición UBA), Ciudad Autónoma de Buenos Aires

² Consejo de Nutrición Pública de la Asociación Argentina de Salud Pública (AASAP), Ciudad Autónoma de Buenos Aires

³ Equipo de coordinación de la Red por la Ley del Código, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

⁴ Fundación SANAR, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

⁵ Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN), Ciudad Autónoma de Buenos Aires

⁶ Liga de la Leche Internacional, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

*Contacto: bgraciano@fmed.uba.ar

Palabras clave: Lactancia humana; Soberanía Alimentaria; Salud Materno Infantil

Fundamentación: La leche humana es considerada el primer alimento soberano y saludable, con demostrados efectos sobre la salud a corto, mediano y largo plazo (Victoria et al., 2016). En la población general argentina, la prevalencia de lactancia materna exclusiva (LME) al sexto mes es 44% (Ministerio de Salud y Desarrollo Social, 2019), muy lejos de la meta planteada por OMS (70%) para 2030 (OMS, 2017). Para proteger la práctica de amamantamiento es necesario que los Estados nacionales regulen la comercialización de sucedáneos de la leche humana a través de la sanción de una Ley Integral que incorpore el Código Internacional de Comercialización de Sucesáneos de la Leche Materna y posteriores resoluciones de la Asamblea Mundial de Salud anexadas al mismo (comúnmente denominado “el Código”), de modo que las mujeres u otras personas púerperas puedan tomar decisiones informadas, libres de presiones comerciales.

Objetivo: Promover la aprobación de una “Ley del Código” a nivel nacional, mediante el trabajo en red de un conjunto de organizaciones de la sociedad civil y de la Academia (en adelante “organizaciones”)

Desarrollo: En 2021, la Liga de la Leche Argentina convocó a distintas organizaciones, varias de las cuales habían trabajado exitosamente hasta la aprobación de la Ley de Etiquetado Frontal. Se realizaron reuniones de planificación, donde participaron 14 organizaciones, que acordaron conformar una “Red por la Ley del Código”.

Resultados: La Red elaboró y publicó (con apoyo de UNICEF Argentina) un documento con un diagnóstico de situación inicial. Además, redactó un anteproyecto de Ley -actualizando y adaptando el Modelo de Ley de IBFAN Latinoamérica 2015- que fue sometido a rondas de revisión por expertos. La Red se presentó como tal en un evento en mayo 2023. La Red realizó distintas acciones de difusión e incidencia, entre ellas a legisladores de distintos partidos políticos, logrando la presentación del Proyecto de Ley en ambas Cámaras del Congreso Nacional (en agosto/septiembre 2023). Durante 2024, se realizó un proceso de formalización de las organizaciones-parte y de fortalecimiento de la Red, que incluyó declaración vinculante de inexistencia de conflictos de interés y que implicó la desvinculación de la Sociedad Argentina de Pediatría. Actualmente la Red se encuentra elaborando una planificación trienal (2026-2028) de acciones.

Conclusión: Se conformó una Red que busca ampliarse para continuar trabajando en pos del objetivo mencionado.



VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS. GÜEMES. SALTA.

Burgos, V. E. ^{1,2*}, García Pérez, V. M. ^{1,2}, Correa, R. E. ², Tarifa, M. ²

¹ Instituto De Investigacion En Evaluacion Nutricional De Poblaciones (IENPO). Miembro Titular. Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta.

² Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta.

*contacto: veritoburgos1@gamil.com

Palabras Clave: Discapacidad intelectual; Niños y adolescentes; Patrones alimentarios; Malnutrición; Valoración antropométrica.

Introducción: La discapacidad intelectual (DI) implica limitaciones en el funcionamiento intelectual y la conducta adaptativa. En edad escolar, una dieta equilibrada es fundamental para evitar problemas nutricionales relacionados con la calidad, cantidad y hábitos alimentarios.

Objetivos: Valorar el estado nutricional de estudiantes con DI de 6 a 19 años que asisten a instituciones educativas (Güemes-Salta).

Materiales y métodos: La muestra está conformada por 53 niños y adolescentes. Se analizan variables como sexo, edad, tipo de discapacidad intelectual: leve (DIL), moderada (DIM) y trastorno del espectro autista (TEA), IMC/E, y alimentación mediante (Cuestionario de Frecuencia de Consumo de Alimentos y Recordatorio de 24hs). El procesamiento de datos se realiza mediante Microsoft Excel e INFOSTAT.

Resultados y discusión: Los resultados muestran un predominio del sexo masculino en el grupo etario de 6 a 10 años, con mayor porcentaje de DIM. El 50% de la muestra presenta malnutrición por exceso. Se observa un bajo cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA, destacándose el escaso consumo de frutas, verduras, legumbres, lácteos descremados, pescados, frutas secas, semillas y un elevado consumo de cereales refinados, aceite y azúcar. En estudiantes con DIL se registra ingesta calórica en exceso e ingesta calórica normal, ambas con inadecuación proteica, en la DIM exceso calórico con adecuación proteica, y en TEA exceso calórico con inadecuación proteica. La ingesta de calcio, vitamina D y C es deficiente, mientras que el hierro logra cubrirse en la mayoría.

Conclusiones: la población estudiada presenta malnutrición por exceso, reflejando un desequilibrio entre la ingesta calórica y el gasto energético, asociado a hábitos alimentarios inadecuados y sedentarismo. Los resultados destacan la necesidad de abordar la malnutrición desde una perspectiva integral, priorizando la calidad de la alimentación y la promoción de la actividad física, con énfasis en estrategias de prevención en el ámbito de la salud pública. Se recomienda desarrollar estudios longitudinales que permitan evaluar la evolución del estado nutricional y su impacto en la salud. Asimismo, estos hallazgos pueden contribuir al diseño y fortalecimiento de políticas públicas orientadas a mejorar los patrones alimentarios en la población infantil y adolescente.



EVALUACIÓN DE LA INGESTA ALIMENTARIA Y DEL ESTADO NUTRICIONAL EN PACIENTES ADULTOS CON CONSUMO PROBLEMÁTICO EN TRATAMIENTO DE REHABILITACIÓN: ESTUDIO LONGITUDINAL EN POSADAS, MISIONES

Bartolo, R. A., Schuster, J.; Solis, F.; Da Luz, V.

¹ Universidad Gastón Dachary. Posadas, Misiones, Argentina.

² Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones, Posadas, Misiones, Argentina.

³ Centro Provincial de Prevención y Asistencia Integral para el Control de las Adicciones. Posadas-Misiones

*Contacto: rociobartolo@mail.com

Palabras Clave: consumo problemático, estado nutricional, rehabilitación, ingesta alimentaria, evaluación nutricional

Introducción: El consumo problemático de sustancias psicoactivas se asocia a alteraciones del estado nutricional, debido a cambios en el apetito, la ingesta y el metabolismo de nutrientes. Durante el proceso de rehabilitación, la alimentación adquiere un rol fundamental en la recuperación del estado físico y el bienestar general. Sin embargo, existen escasos estudios locales que analicen estos cambios en las primeras etapas del tratamiento.

Objetivos: Evaluar y comparar los cambios en la ingesta alimentaria y en el estado nutricional en pacientes adultos con consumo problemático de sustancias durante el proceso inicial de rehabilitación

Materiales y métodos: Se realizó un estudio longitudinal exploratorio de carácter preliminar en 25 pacientes adultos internados en un centro de rehabilitación de Posadas, Misiones, entre agosto de 2025 y marzo de 2026. Se efectuaron dos evaluaciones: al ingreso y luego de un período mínimo de 10 días. Se relevaron variables antropométricas (peso, índice de masa corporal, circunferencia de cintura y braquial), la ingesta alimentaria mediante recordatorio de 24 horas y hábitos alimentarios a través de encuestas estructuradas. Se garantizó el anonimato y la confidencialidad de los participantes, quienes brindaron su consentimiento informado para formar parte del estudio.

Resultados y discusión: Los resultados evidenciaron una mejora nutricional en el corto plazo. La totalidad de los pacientes presentó aumento de peso, con un promedio de +3,1 kg, junto con incrementos en el índice de masa corporal (+1,0 kg/m²), en la circunferencia braquial (+2,3 cm) y se registraron variaciones en la circunferencia de cintura (+3,05cm) Asimismo, se observó un aumento en la frecuencia y regularidad de las ingestas, pasando de patrones desorganizados (1-2 comidas diarias en más del 70% de los casos) a una mayor distribución alimentaria durante el tratamiento. También se registró una mejora en el tránsito intestinal (del 42% al 76%). Estos hallazgos sugieren una recuperación nutricional temprana, asociada a la reorganización de los hábitos alimentarios y al abordaje interdisciplinario. No obstante, estos cambios pueden estar influenciados por múltiples factores propios del tratamiento, como el uso de psicofármacos, que pueden aumentar el apetito y el peso corporal. Asimismo, la instauración de una rutina estructurada con horarios regulares de alimentación y actividades terapéuticas favorece la adherencia a hábitos saludables.

Conclusiones: Los resultados evidencian que, durante el proceso inicial de rehabilitación, los pacientes con consumo problemático presentan una recuperación nutricional significativa, reflejada en la mejora de parámetros antropométricos y en la reorganización de la ingesta alimentaria. Esto demuestra la capacidad de revertir el deterioro nutricional asociado al consumo. No obstante, estos resultados deben interpretarse considerando el tamaño de la muestra y el corto período de seguimiento. Este estudio aporta evidencia local sobre la evolución nutricional en pacientes en desintoxicación, destacando la importancia del abordaje nutricional en este contexto.



CONOCIMIENTOS, ORIENTACIÓN Y DISPOSICIÓN HACIA LA ECONOMÍA CIRCULAR EN UNIVERSITARIOS DE PARAGUAY: ECODA-14

Brizuela Méndez, G. E.^{1*}

¹Universidad del Norte sede Comunitaria Encarnación, Itapúa, Paraguay

*Contacto: griselda.brizuela.844@docentes.uninorte.edu.py

Palabras Clave: Economía circular; desperdicio de alimentos; estudiantes universitarios; comportamiento ambiental; sostenibilidad.

Introducción: Anualmente se desperdician 1.050 millones de toneladas de alimentos —19% del total disponible—, equivalente al 8–10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, mientras millones padecen hambre en el mundo. Esta paradoja no es inevitable: la economía circular (EC) propone reemplazar la lógica lineal producir-usar-tirar mediante las 9R, priorizando la prevención. En Paraguay, el cuello de botella no es tecnológico sino de conocimiento y disposición. Estudios previos en Encarnación documentaron desperdicio alimentario en universitarios, pero ninguno exploró su perfil cognitivo-valorativo frente a la EC, brecha que este trabajo aborda.

Objetivos: Describir los conocimientos, la orientación valorativa y la disposición hacia la economía circular en la alimentación en estudiantes universitarios de Encarnación, Paraguay.

Materiales y métodos: Estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. Se aplicó el instrumento ECODA-14 (14 ítems: 4 de conocimiento en opción múltiple; 5 de orientación valorativa y 5 de disposición en escala Likert 1–5) a 160 estudiantes de una institución privada de Encarnación mediante muestreo censal (marzo 2026). Criterios de inclusión: matrícula activa, edad ≥ 18 años y consentimiento informado. El análisis incluyó estadística descriptiva y correlación de Spearman ($p < 0,05$) con Excel y JASP v0.18, bajo los principios éticos de la Declaración de Helsinki.

Resultados y discusión: La muestra fue de 160 estudiantes (80% femenino, 20% masculino; 70% convivía con su familia, 15% solo, el 10% con compañeros y el 5% con pareja). El conocimiento resultó moderado (50% de aciertos), con alta variabilidad: 85% reconoció el aprovechamiento de subproductos (K1), pero solo 10% comprendió la jerarquía de las 9R (K2). La orientación valorativa fue favorable ($M = 3,94 \pm 1,18$) y la disposición alta ($M = 4,03 \pm 0,84$), con mayor acuerdo hacia acciones institucionales que individuales. Las correlaciones de Spearman evidenciaron asociaciones débiles entre conocimiento y dimensiones actitudinales ($\rho = 0,28-0,31$; $p < 0,05$), y moderada entre orientación valorativa y disposición ($\rho = 0,62$; $p < 0,001$), confirmando que las actitudes predicen mejor la intención que el conocimiento. La baja comprensión de la jerarquía 9R refleja una tendencia a priorizar el compostaje sobre la prevención, enfoque ambientalmente menos eficiente.

Conclusiones: Los estudiantes muestran actitudes favorables y alta disposición hacia la EC, pero con conocimiento conceptual limitado. Esta brecha constituye el hallazgo central. El bajo desempeño en la jerarquía de las 9R y la mayor aceptación de acciones institucionales frente a las individuales indican que la disposición no siempre se traduce en acción. El desafío radica en fortalecer el conocimiento y facilitar su aplicación: la educación universitaria tiene un rol clave en incorporar la EC como práctica formativa concreta.



DESIGUALDADES SOCIOECONÓMICAS EN EL CONOCIMIENTO DE LA LEY DE ETIQUETADO FRONTAL EN ADOLESCENTES ESCOLARIZADOS

Hunziker, C. I.^{1.}, Coseano, M. ^{1.} ,Ruggia, O. P. ²

¹Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas – Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

²Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina

*Contacto: carola.hunziker@unc.edu.ar

Palabras Clave: Ley 27.642; Etiquetado frontal ; Adolescencia ; Desigualdad ; Salud pública

Introducción: La Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable constituye un instrumento de política pública orientado a garantizar el derecho a la información y a una alimentación adecuada. Su impacto depende de la apropiación crítica por parte de la población adolescente, grupo en situación de especial vulnerabilidad por encontrarse en etapa de formación de hábitos y ciudadanía alimentaria.

Objetivos: analizar la asociación entre nivel socioeconómico y grado de conocimiento de la Ley de Etiquetado Frontal en adolescentes escolarizados, desde una perspectiva de derechos y equidad en salud pública

Materiales y métodos: Se realizó un estudio descriptivo, correlacional de corte transversal en 283 adolescentes escolarizados de Córdoba (2024–2026), aplicando cuestionario estructurado sobre conocimiento de la Ley, enseñanza escolar en lectura de etiquetas e interpretación de octógonos de advertencia. El análisis incluyó estadística descriptiva y pruebas de asociación mediante chi-cuadrado de Pearson, con nivel de significación $p < 0,05$. El protocolo contó con la aprobación del Comité de Ética institucional garantizando consentimiento informado y confidencialidad.

Resultados y discusión: Los resultados mostraron que más de la mitad de los adolescentes (53,7%) había escuchado hablar de la Ley, pero el 95% refirió saber poco o nada. Solo el 6% recibió enseñanza escolar sobre lectura de etiquetas. Se identificó una asociación significativa entre nivel socioeconómico y conocimiento de la Ley (χ^2 , $p < 0,01$): los adolescentes de nivel medio concentraron las respuestas afirmativas, mientras que en el nivel bajo predominaron las respuestas “No” y “Poco”. Esta brecha evidencia que el derecho a la información nutricional no se ejerce en condiciones de igualdad, reproduciendo inequidades sociales. La vulnerabilidad adolescente se profundiza cuando la escuela, espacio clave de formación, no garantiza herramientas para interpretar el etiquetado frontal. El conocimiento de la Ley 27.642 se distribuye de manera desigual según nivel socioeconómico, lo que refleja una vulneración del derecho a la información y limita el potencial de la política pública como herramienta de educación alimentaria.

Conclusiones: Se requiere fortalecer estrategias educativas universales y equitativas que aseguren que todos los adolescentes, independientemente de su condición socioeconómica, puedan ejercer plenamente su derecho a una alimentación saludable.



EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y AGROECOLOGÍA ESCOLAR: TRAYECTORIA Y CO-CONSTRUCCIÓN DE SABERES EN EXPERIENCIAS DE EXTENSIÓN EN SIERRAS CHICAS (CÓRDOBA)

Coseano, M. ¹, Ruggia, O. P. ², Hunziker, C. I. ¹

¹Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas – Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

²Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina

*Contacto: maribel.coseano@unc.edu.ar

Palabras clave: territorio; infancias; agroecología; extensión universitaria; educación

Fundamentación La expansión de la agricultura industrial, con su desestacionalización y homogeneización de dietas, es una problemática vigente en Argentina (Demonte, 2015). La malnutrición es la principal causa de problemas de salud global, vinculando las enfermedades no transmisibles con una alimentación inadecuada (ENNyS, 2019). En el país, el consumo de alimentos recomendados es deficitario, mientras la ingesta de ultraprocesados es alarmante en la población de 5 a 19 años. Ante esto, desde 2014 se desarrollan proyectos de extensión universitaria en nivel inicial y primario de las Sierras Chicas de Córdoba, orientados a la educación alimentaria nutricional desde la agroecología escolar (Riascos Ortega, 2025).

Objetivos Reflexionar sobre la trayectoria del trabajo de extensión en comunidades educativas de Sierras Chicas, considerando el impacto de la co-construcción de conocimientos.

Metodología o desarrollo Las intervenciones iniciaron en 2014 con proyectos de la Secretaría de Extensión de la Universidad Nacional de Córdoba. El trabajo se realiza en dos escuelas primarias y un jardín, articulando con organizaciones sociales e instituciones gubernamentales. Este recorrido propicia procesos educativos basados en el diálogo de saberes y la extensión crítica, vinculando el saber académico y el popular para generar conocimientos situados (Erreguera, Nieto y Tommasino, 2020)

Resultados Los talleres de análisis de etiquetas, observación de especies y modelos productivos consolidaron las intervenciones, favoreciendo la creación de redes con actores sociales y gubernamentales. Inicialmente, las temáticas eran definidas por el equipo extensionista; actualmente, surgen de demandas de la comunidad. Este cambio refleja una co-construcción de saberes y redes territoriales. Entre los impactos, destaca la promoción de alimentos reales mediante huertas escolares y kioscos saludables, frente a los ultraprocesados. La incorporación de la educación alimentaria con enfoque agroecológico en los proyectos institucionales demuestra el arraigo de la propuesta

Conclusión Esta experiencia evidencia que procesos sostenidos, basados en el diálogo de saberes y participación activa, generan transformaciones en las prácticas educativas y alimentarias. La co-construcción fortalece la apropiación de contenidos e impulsa redes con impacto territorial. La extensión crítica es clave para promover prácticas saludables y sostenibles, articuladas con las necesidades de las comunidades.



“DIVERSIDAD ALIMENTARIA Y PERCEPCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN CONSUMIDA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA FACULTAD REGIONAL ORÁN. SALTA. AÑO 2024”.

Robles, G. ¹ , Arias, N. ^{1*}

¹ Universidad Nacional de Salta, Ciudad Capital, Salta, Argentina

*Contacto: natyariasj81@gmail.com

Palabras claves: diversidad alimentaria, percepción de la alimentación consumida, estudiantes universitarios, facultad.

Introducción: La diversidad alimentaria (DA) es una medida cualitativa de la adecuación de nutrientes de la dieta individual, por lo que una Diversidad Alimentaria Alta permite obtener una variedad de nutrientes necesarios los cuales contribuyen a un mejor estado de salud de las personas.

Objetivo: Conocer la diversidad alimentaria y la percepción de la alimentación consumida en estudiantes que asisten a la Facultad Regional Orán de la Universidad Nacional de Salta. Año 2024.

Material y Método: Estudio Observacional, descriptivo, de corte transversal. La muestra fue no probabilística, conformada por 76 estudiantes. Para la recolección de datos se realizó una entrevista personal. Las variables estudiadas fueron: edad, género, carrera, tiempo de permanencia en la facultad. Consumo de alimentos, diversidad alimentaria, realización de las cuatro comidas principales y percepción de la alimentación consumida (PAC). Para analizar los datos se utilizaron los programas SPSS versión 15.0 y Microsoft Excel 2019, y para la asociación de variables se utilizó la prueba Chi cuadrado.

Resultados: Las edades estuvieron comprendidas entre 19 y 41 años, con predominio del género de las mujeres con el 57,9%, el 61% corresponde a la Facultad de Ciencias de la Salud, el 47,4% permanece dentro del predio de la facultad entre 4 a 6 horas. El 70% de los estudiantes no realiza las cuatro comidas principales. Entre los grupos de alimentos más consumidos se encontró que el 100% de los estudiantes ingirió cereales, raíces y tubérculos blancos, el 97% alimentos de consumo opcional, el 83% carnes, el 66% aceites y grasas y el 56% otras verduras y otras frutas. El 43,4% presentó DA Media y el 42,1% DA Baja. El 53% tiene PAC categorizada como “Poco Saludable” expresando razones como el consumo de sándwiches, panchos, papas fritas, galletas, alfajores, entre otros, aduciendo como obstáculo la falta de tiempo y el 25%, una PAC como “Bastante Saludable”. El análisis de asociación entre las variables se estableció con un nivel de confianza del 95%, No se encontró relación entre DA y PAC ($p=0,729$), entre DA y facultad ($p=0,260$).

Conclusión: La mayoría de los estudiantes DA media y presentan una PAC poco saludable. Los resultados obtenidos reflejan que de sostenerse en el tiempo este tipo de alimentación, la salud se vería afectada por diversas situaciones como carencias y deficiencias nutricionales, aumento del peso corporal lo cual constituye un riesgo de padecer a corto, mediano o largo plazo ECNT.



ASOCIACIÓN ENTRE INSEGURIDAD ALIMENTARIA, INDICADORES DE ESTADO NUTRICIONAL Y PRESIÓN ARTERIAL EN INGRESANTES UNIVERSITARIOS EN EL AÑO 2024.

Tamayo, S. ¹, Chocobar, H. ², Guanca, R. ³, Rodriguez, I. ⁴, Arena, A. ⁵, Amaya ⁶ Vittor, V. ³, Ola Castro, E. ⁸

¹ Consejo de Investigación (CIUNSa). Universidad Nacional de Salta, Salta. Argentina.

*Contacto: mraquel.guanca@gmail.com

Palabras clave:

Introducción a través del Proyecto tipo A N° 2765 del CIUNSa se estudió la prevalencia de la inseguridad alimentaria (IA), con la escala de IA (FIES), para conocer situación de alumnos ingresantes a la universidad, en relación al objetivo de la meta 2.1 (Objetivos de Desarrollo Sostenible: ODS): “asegurar el acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año”.

Objetivo: Analizar asociación entre IA, estado nutricional e hipertensión arterial en ingresantes universitarios, año 2024.

Material y métodos: Estudio analítico transversal, en muestra probabilística aleatoria. Se realizó 545 encuestas a los ingresantes. Se aplicó un cuestionario, para evaluar IA mediante la escala FIES (Food Insecurity Experience Scale), (FAO, 2018), se midió peso y talla, Índice de Masa Corporal (IMC) (OMS, 2000). En una submuestra (n= 85) se determinó hemoglobina en sangre (anemia: varones <130 g/L y femenino <120 g/L) (OMS 2024). Se midió presión arterial y se calculó la prevalencia de HTA (AHA, 2025). Se aplicó chi 2, para estudiar asociación estadística ($P \leq 0,05$) y Spearmans rho para estudiar correlación entre variables ($P \leq 0,05$) (SPSS v 23).

Resultados y discusión: El 39,9 % sexo masculino y el 66,1 % femenino. (95,4%) más de 25 años. El 21,3 % trabajaba y el 31,4% con asistencia social del estado. El 32,7 % con beca no universitaria. Salud del sostén del hogar: 32,7 % con obra social, 31,2 % sin obra social, 18% con obra social de empresa; 17,8 con seguro privado médico. El 60,4%, presentó IA:(el 36,9 % leve, el 23,5 % moderada/severa; el 4,6 % severa). Estado de nutrición normal en 59,4 %, sobrepeso 21 %, obesidad grado I 7,7 %, grado II 2,6 %, grado III 0,9 %. El 9,4 % de la submuestra tenía anemia. El 62% (n=338) normotensos (PAS <120/80 mmHg); 5% (n=:27) prehipertensos (PAS=120-129 mmHg); 8,8% (n=:48) hipertensos (PAS \geq 130) 24,2% (n: 132) hipotensos (\leq 100 mmHg.). Con prueba chi 2 no hubo asociación entre IA y estado nutricional ($P=0,745$). Si hubo asociación entre HTA y sexo ($P=0,0,17$) y HTA y estado nutricional ($P=0,00$). Según prueba de Spearmans rho, correlación positiva y estadísticamente significativa entre PAS e IMC ($P < 0,01$).

Conclusiones: Alta prevalencia de IA. Elevado porcentaje de malnutrición por exceso. Leve prevalencia de anemia. HTA asociada al estado nutricional. Se deberán implementar acciones de salud tendientes a mejorar las condiciones de salud y nutrición de los jóvenes universitarios.



SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ADULTOS MAYORES DE SALTA Y SU RELACIÓN CON LA POBREZA MULTIDIMENSIONAL Y CANASTAS BASICAS

Ledesma Heneyni, L. M. M.¹ y Guanca, R.¹

¹ Universidad Nacional de Salta, Salta Capital, Argentina

Contacto: leilaledesmah@gmail.com

Palabras Clave: Seguridad Alimentaria, Pobreza Multidimensional, Canastas Básicas, Adulto Mayor

Introducción: El envejecimiento se acompaña de cambios de diversa índole que aumentan la vulnerabilidad en adultos mayores (en adelante A.M.) y los predispone a sufrir Inseguridad alimentaria (en adelante IA). Esta situación se refleja en estudios como el de Duran F. (Argentina, 2020) que conceptualiza la creación de una Canasta Básica específica para este grupo poblacional, debido al costo diferencial y a la calidad alimentaria necesaria. Por ello, se debe contemplar la medición de ingresos y carencias no monetarias, que pueden influir en la Seguridad Alimentaria percibida (en adelante SA).

Objetivo: Conocer la percepción de SA de los A.M. y su relación con las Canastas Básicas (en adelante CB) y Pobreza Multidimensional (en adelante PMD) en zona sur, de Salta Capital, en el año 2023.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio observacional, descriptivo y de corte transversal, con una muestra no probabilística de 58 A.M. de Centros de jubilados de Salta Capital. Para definir la SA se empleó la ELCSA, y se elaboró una encuesta con datos monetarios, los que se emplearon para establecer CB, aplicando la metodología del INDEC y otros datos del índice de PMD. Finalmente, se empleó un estadístico de prueba X² con un 95% de confianza y significancia de $p > 0,05$ analizando relaciones entre variables.

Resultados y discusión: El 43,1% de los A.M. presenta SA, 43,1% IAL, 12,1% IAM y 1,7% IAS; en total, 56,9% tiene IA, valor superior al 13,8% nacional (Garofalo et al., 2023). El 74,1% de los hogares no presenta PMD, mientras que la proporción de Hogares PMD presenta una cifra menor al 28,4% reportado a nivel nacional (Rodríguez Espínola, S. y Garofalo S.C., 2023). La prueba X² mostró que la SA depende de la PMD (X² Calc. 9,42 > 7,81). A su vez, el 48,3% de los hogares es pobre, el 41,4% de ingresos medios, el 3% de ingresos altos y 6,9% indigentes. Según la EPH 2024, el 42,5% de los hogares no cubre la CBT y 13,6% la CBA; nuestro estudio muestra mayor pobreza, pero menor indigencia. Concluyendo que la SA no depende de los ingresos (X² Calc. 10,681 < 12,591).

Conclusiones: Más de la mitad de A.M. percibieron algún nivel de IA, asociado a la PMD. La misma complementa la medición de ingresos y muestra que, a mayor número de integrantes, mayores ingresos. Sin embargo, las carencias no monetarias evidencian la heterogeneidad de la pobreza. La mayoría de los hogares PMD está bajo la Línea de Pobreza y la Línea de Indigencia, con relación significativa (X² Calc. 13,56 > 5,99).



RELACIÓN ENTRE LA FUERZA DE AGARRE, MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS Y HÁBITOS ALIMENTARIOS EN ADOLESCENTES DE LA PROVINCIA DE MENDOZA

Río, J. ¹, Ortega, C. ¹, Stradiotto, V. ¹, Asus, N. ^{1,2}

¹ Universidad Juan Agustín Maza, Guaymallén, Mendoza

² Hospital Universitario. Universidad Nacional de Cuyo. Capital, Mendoza

*Contacto: julirio03@gmail.com

Palabras clave: Adolescencia; Fuerza de agarre; Evaluación nutricional; Antropometría; Hábitos alimentarios.

Introducción La fuerza de agarre (FA) es una medida clave para evaluar la condición física y el estado nutricional en diversas poblaciones, incluyendo los niños/ niñas y adolescentes

Objetivos: Analizar la relación entre la FA, las medidas antropométricas y los hábitos alimentarios en adolescentes.

Materiales y métodos: se realizó un estudio observacional y transversal en adolescentes de la provincia de Mendoza. Se registraron datos sociodemográficos y medidas antropométricas estandarizadas (peso, talla, circunferencia de cintura y de cuello). La FA se midió mediante dinamometría. Los datos se interpretaron según distribuciones percentilares y puntos de corte por edad y sexo, para análisis estadístico los valores se agruparon en deciles. Los hábitos alimentarios y la actividad física se evaluaron con el Test de Krece Plus. Las variables continuas se expresaron como media \pm desviación estándar, para las categóricas se estimaron en porcentajes. Para establecer asociaciones se utilizó correlación de Spearman y Tau-b de Kendall. Se consideró un significativo $p < 0,05$. Los datos se analizaron con software Jamovi 2.6.44

Resultados y discusión Se incluyeron 92 adolescentes, 50% mujeres y 50% hombres, $14 \pm 0,33$ años, IMC $21,95 \pm 0,81$ kg/m², circunferencia de cintura $73,50 \pm 2,05$ cm, circunferencia de cuello $31,88 \pm 0,62$ cm, FA $21,79 \pm 1,22$ kg. El 45, 7% presentó baja FA para la edad y sexo. El 30% y el 54% tenían una alimentación regular y baja respectivamente. El 18% no practicaba ninguna actividad física extraescolar y el 61% la realizaba 2 horas o menos/semana. El 53,8% pasaba 4 horas o más/día en actividades sedentarias. Se encontró correlación entre la FA y el peso ($\rho=0,336$; $p=0,0001$), se observó una asociación positiva entre la FA y la talla ($\rho=0,387$; $p > 0,01$), se mostró una correlación positiva entre la FA y circunferencia de cuello ($\rho=0,227$; $p=0,0030$). No se observó asociación con el IMC, circunferencia de cintura, hábitos alimentarios y actividad física. Los resultados respaldan la incorporación de la FA en la evaluación nutricional. Son consistentes con estudios realizados en Latinoamérica. Se recomienda ampliar la muestra.

Conclusión: En conclusión, la FA es una herramienta complementaria valiosa en la evaluación nutricional de adolescentes, ya que aporta información funcional que los indicadores antropométricos tradicionales no logran captar.



Desarrollo e Innovación en Alimentos.



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones





DESARROLLO DE UNA PREMEZCLA DE ALTA CALIDAD NUTRICIONAL, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE REPOSTERÍA DULCES DE CONSUMO HABITUAL EN DESAYUNOS Y MERIENDAS, PARA CONSUMIDORES DE ARGENTINA

Higa, M. V.¹, Ferrante, S.¹, Olagnero, G.¹, Perri, N.¹

¹ Universidad Maimónides, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

*Contacto: perri.noemi@maimonides.edu

Palabras Clave: Premezcla; harinas de granos enteros; galletitas; cookies; innovación alimentaria; evaluación sensorial.

Fundamentación: En Argentina el patrón alimentario se caracteriza por un elevado consumo de alimentos a base de harinas refinadas y bajo consumo de granos enteros y legumbres. Las galletitas presentan alta penetración de mercado y la mayoría posee perfiles nutricionales deficitarios. Resultan necesarios nuevos desarrollos que mejoren la calidad nutricional de alimentos tradicionales sin exigir cambios drásticos en los patrones culturales. El desarrollo de una premezcla basada en harinas de grano entero representa una intervención que articula educación alimentaria, practicidad y mejora nutricional.

Objetivos: Desarrollar una premezcla a base de harinas de granos enteros para la elaboración de galletitas dulces, con perfil nutricional mejorado y adecuada aceptabilidad sensorial. Seleccionar materias primas de alto valor nutricional; formular una premezcla con mayor aporte de fibra y proteína en comparación con productos de la categoría; diseñar un proceso productivo viable; evaluar aceptabilidad sensorial y practicidad.

Metodología o desarrollo: Revisión bibliográfica sobre patrones alimentarios; análisis de mercado y benchmark; selección de harinas de grano entero y fuentes de fibra fermentable; ensayos de formulación; diseño del proceso productivo y análisis de peligros; adecuación normativa; evaluación sensorial con consumidores mediante escalas hedónicas. Se evaluaron variables sociodemográficas, aceptabilidad, textura, dulzor, practicidad e intención de compra.

Resultados: La formulación final aportó 4,3g de fibra y 6g de proteína por porción. El testeo mostró aceptación global del 83%, percepción de facilidad del 100%; intención de compra del 96%. El principal desafío fue equilibrar el perfil sensorial al utilizar harinas sin gluten y mayor contenido de fibra. El encuadre normativo implicó un desafío adicional, ya que el producto resultante presenta tres sellos de advertencia, lo que evidenció la complejidad de mejorar el perfil nutricional dentro de una categoría tradicionalmente alta en azúcares y grasas.

Conclusión: La premezcla demostró ser técnica y normativamente viable, con adecuada aceptabilidad y diferenciación nutricional. Constituye una alternativa industrializada con perfil mejorado dentro de la categoría, acercando las recomendaciones alimentarias a los hábitos reales de consumo. La presencia de sellos de advertencia no invalida la mejora lograda, sino que refleja las tensiones actuales entre reformulación, aceptabilidad sensorial y regulación, aportando evidencia para el debate sobre calidad nutricional y procesamiento industrial.



DISEÑO DE ALIMENTOS EN LA FORMACIÓN ACADÉMICA: UNA MIRADA DESDE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Noguera, F. ^{1*}, Pina, W. ¹, Abreu, L. ¹, Gómez, A. ¹, Gigante, S. ¹

¹ Unidad Académica Depto Alimentos, Escuela de Nutrición, Montevideo, Uruguay

*Contacto: fnoguera@nutricion.edu.uy

Palabras Clave: Diseño de alimentos; Objetivos de Desarrollo Sostenible; Licenciatura en Nutrición.

Fundamentación: Los sistemas alimentarios atraviesan hoy desafíos importantes: deben garantizar alimentos suficientes, inocuos y nutritivos teniendo en cuenta la triple dimensión del desarrollo sostenible, la tríada ambiente-sociedad-economía. En este marco, la transformación hacia sistemas alimentarios sostenibles dialoga directamente con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) propuestos por la Naciones Unidas. El curso curricular Diseño de Alimentos de la carrera Licenciado en Nutrición de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República integra criterios nutricionales, sensoriales, microbiológicos, culturales y ambientales en la formulación y reformulación de productos.

Objetivos: Identificar la vinculación entre los diseños de alimentos propuestos por estudiantes de la unidad curricular y los ODS, como insumo para la revisión curricular.

Metodología o desarrollo: La metodología propuesta se basa en el análisis documental de contenido de los trabajos de diseño de alimentos realizados por los estudiantes entre los años 2023 y 2024. Los pasos realizados fueron los siguientes: revisión de los trabajos propuestos, identificación de la población destino y los ingredientes utilizados, categorización según la población objetivo y su correspondencia con los ODS.

Resultados: Entre los trabajos revisados se destacaron los destinados a población vegana/vegetariana y celíaca, y a la prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT). Los ingredientes más utilizados fueron legumbres, harinas alternativas, semillas y frutos secos. Se encontró vinculación entre los trabajos orientados hacia población vegana/vegetariana y la selección de ingredientes con el ODS 12 "Producción y Consumo Responsables" y con el ODS 13 "Acción por el Clima por su potencial de mitigación ambiental". Así como, los trabajos dirigidos a población celíaca y ECNT se vinculan con el ODS 3 "Salud y Bienestar".

Conclusión: Se muestra una orientación hacia nichos alimentarios específicos (veganos, celíacos), lo que evidencia sensibilidad hacia la salud, diversidad de patrones dietéticos y necesidades especiales. Sin embargo, desde un enfoque de sostenibilidad, sería necesario incorporar y promover la reutilización de subproductos derivados de pérdidas y desperdicios de los alimentos, con el fin de que la formación de los estudiantes tenga en cuenta el triple impacto.



INFLUENCIA DEL MÉTODO DE SECADO SOBRE EL POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y EL CONTENIDO FENÓLICO DE EXTRACTOS DE CÁSCARA DE PALTA HASS (PERSEA AMERICANA) PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS FUNCIONALES

Calo, M. C. ¹, Viacava G. E. ^{2,3}, Gaggini M. A. ¹, Triviño P. ¹, Elpuerto C. ¹, Sánchez E. ¹, Pérez C. D. ^{1,2,3*}

¹ Facultad de Ciencias Médicas, Universidad FASTA, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.

² Grupo de Investigación en Ingeniería en Alimentos (GIIA), Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Ambiente (INCITAA), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, Argentina.

³ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Mar del Plata, Argentina.

*Contacto: cdp8021@gmail.com

Palabras Clave: Antioxidantes; Cáscara de palta Hass; Métodos de secado; Ingredientes alimentarios funcionales

Introducción: La industria agroalimentaria genera subproductos que causan impacto ambiental y económico, pero son fuente de compuestos bioactivos. La cáscara de palta Hass, rica en polifenoles y antioxidantes, puede valorizarse mediante un secado adecuado para preservar su actividad funcional.

Objetivos: Evaluar el efecto de la liofilización y el secado por aire caliente sobre el contenido fenólico, la capacidad antioxidante (ABTS y DPPH) y el color (HUE) de la cáscara de palta Hass, a fin de identificar el método más prometedor para su potencial uso en alimentos funcionales.

Materiales y métodos: Se utilizaron 20 frutos maduros de palta Hass, cuyas cáscaras se agruparon y dividieron en dos lotes sometidos a liofilización (L) y secado por aire caliente (70 °C, 6 h, 7 m/s) (DC). Se evaluaron fenoles totales (Folin-Ciocalteu), capacidad antioxidante (DPPH y ABTS) y color (colorímetro Lovibond RT Series), según Viacava et al. (2022). Los resultados se expresan como media \pm desviación estándar de réplicas analíticas.

Resultados y discusión: La cáscara de palta Hass presentó una humedad inicial de $71,23 \pm 0,17$ g agua/100 g. Tras el secado, los extractos L y DC alcanzaron valores de $4,00 \pm 0,06$ y $4,78 \pm 0,07$ g agua/100 g, respectivamente, lo que representa una reducción $\sim 91\%$. El contenido de polifenoles totales fue mayor en L ($117,85 \pm 15,86$ mg ácido gálico/g cáscara) que en DC ($67,34 \pm 9,98$ mg/g), evidenciando una mayor retención de compuestos antioxidantes en la liofilización ($\sim 43\%$ de reducción en DC). De igual manera, la capacidad antioxidante determinada por ABTS fue de $573,48 \pm 86,75$ y $201,40 \pm 77,63$ $\mu\text{mol TEAC/g}$ cáscara para L y DC, respectivamente, mientras que por DPPH fue de $540,90 \pm 66,56$ y $345,50 \pm 64,19$ $\mu\text{mol TEAC/g}$ cáscara. El análisis de color evidenció valores de HUE más elevados en L ($1,65 \pm 0,00$), asociados a tonalidades más amarillentas, en comparación con DC ($1,36 \pm 0,00$), lo que indica un desplazamiento hacia tonalidades rojizo-marrón. La disminución del HUE en DC podría estar relacionada con la degradación de pigmentos y con reacciones oxidativas favorecidas por el secado convectivo.

Conclusiones: La liofilización favoreció una mayor retención de polifenoles y capacidad antioxidante en la cáscara de palta Hass, además de una mejor preservación del color. Estos hallazgos destacan su potencial como fuente de antioxidantes para el desarrollo de alimentos funcionales, contribuyendo a la valorización de subproductos agroalimentarios.



SUPLEMENTO DIETARIO CON APOORTE DE CALCIO Y VITAMINA D, EN FORMATO DE POSTRE VEGETAL, HIPERCALÓRICO, DESTINADO A ADULTOS MAYORES, CON ENFOQUE EN LA PREVENCIÓN Y MANEJO DE LA OSTEOPENIA Y OSTEOPOROSIS.

Lolli, Y. ^{1*}, Ferrante, S. ¹, Olagnero, G. ¹, Perri, N. ¹

¹ Universidad Maimónides, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

*Contacto: yianellalolli@gmail.com

Palabras clave: suplemento dietario; calcio; vitamina D; adultos mayores; postre vegetal; salud ósea; innovación alimentaria.

Fundamentación: El envejecimiento poblacional constituye un desafío creciente para la salud pública y se asocia a una mayor prevalencia de enfermedades crónicas, entre ellas la osteopenia y la osteoporosis. En adultos mayores es frecuente la deficiencia de calcio y vitamina D debido a cambios fisiológicos relacionados con la edad, menor exposición solar, baja ingesta dietética y dificultades de adherencia a la suplementación farmacológica tradicional. En este contexto, el desarrollo de alimentos funcionales adaptados a las preferencias sensoriales y necesidades nutricionales de esta población representa una estrategia innovadora para mejorar la ingesta de micronutrientes clave.

Objetivos: Desarrollar un suplemento dietario en formato de postre 100% vegetal, fortificado con calcio y vitamina D y sin azúcar agregada, destinado a adultos mayores. Asimismo, diseñar su formulación con ingredientes adecuados que permitan garantizar un aporte significativo y biodisponible de estos nutrientes, evaluar su aceptación sensorial y analizar su viabilidad económica y sostenibilidad.

Metodología o desarrollo: Se realizó una revisión bibliográfica sobre deficiencias de calcio y vitamina D en adultos mayores, junto con un análisis de mercado de productos fortificados disponibles. Posteriormente se seleccionaron ingredientes de origen vegetal compatibles con la biodisponibilidad de los nutrientes. Se elaboraron prototipos experimentales y se evaluaron características tecnológicas y sensoriales del producto. La aceptabilidad se analizó mediante encuestas estructuradas test hedónicos que valoraron atributos como sabor, textura, dulzura, aroma y aceptación global en adultos mayores. Asimismo, se verificó la adecuación del producto a la normativa del Código Alimentario Argentino y se analizó su viabilidad económica y ambiental.

Resultados: La formulación final del postre vegetal fortificado aportó 800 de calcio por porción y 20 µg de vitamina D, contribuyendo significativamente a la cobertura de los requerimientos nutricionales en adultos mayores. La evaluación sensorial evidenció una aceptación global del producto del 100% considerando las categorías “agradable” y “muy agradable”. La aceptación de los principales atributos sensoriales (sabor, textura, dulzura, aroma y color) se ubicó entre 96% y 100%. Asimismo, se observó una intención positiva de recompra y recomendación del 100%, lo que indica una elevada aceptación y potencial de consumo del producto desarrollado.

Conclusión: El desarrollo del suplemento dietario en formato de postre vegetal enriquecido con calcio y vitamina D logró cubrir cantidades significativas de los requerimientos para el grupo etario estudiado y, a su vez, mostró una alta aceptación sensorial, lo que sugiere que podría constituir una alternativa viable para mejorar la ingesta de estos nutrientes y favorecer la adherencia al consumo en esta población, contribuyendo a la prevención de enfermedades frecuentes como la osteopenia y la osteoporosis.



DISEÑO DE PRODUCTO ESPECÍFICO PARA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA ENFOCADO EN EL MÉTODO BABY-LED WEANING Y BABY-LED INTRODUCTION TO SOLIDS

Gener, M.

Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Favaloro, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

*Contacto: mili_gener@hotmail.com

Palabras Clave: Alimentación complementaria; BLW; BLISS; Desarrollo de producto; Nutrición infantil.

Introducción: La alimentación complementaria (AC) comienza a los 6 meses, complementando la leche materna o fórmula para cubrir los crecientes requerimientos nutricionales del lactante. Métodos como el BLW y BLISS han ganado popularidad por fomentar la autonomía del infante. Sin embargo, investigaciones basadas en la ENNyS 2 revelan un alto consumo de productos ultraprocesados desde el inicio de la AC. Este trabajo surge ante la necesidad de ofrecer una alternativa saludable y específica que cumpla con las características de estos métodos.

Objetivos: Objetivo General:- Analizar las opciones disponibles de productos alimentarios adecuados para el momento de alimentación complementaria en Argentina.-Desarrollar un producto alimentario basado en los principios del método BLW-BLISS. Objetivos Específicos:- Evaluar los ingredientes y composición química de los productos alimentarios disponibles.- Analizar el cumplimiento de los criterios de las metodologías BLW-BLISS - Desarrollar la textura y consistencia adecuadas según el método BLW. - Incorporar los criterios del enfoque BLISS en la formulación del producto. - Cuantificar el contenido de macro y micronutrientes en la composición química del producto resultante. - Evaluar la aceptabilidad de las características organolépticas del producto diseñado. - Evaluar la conformidad del producto según los criterios establecidos por el método BLW-BLISS.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio con enfoque cuantitativo y diseño mixto: observacional para el análisis de mercado y experimental para el desarrollo del producto. 1. Análisis de mercado: Se evaluaron 15 productos en supermercados de Argentina mediante hojas de cálculo, analizando ingredientes y cumplimiento de criterios BLW- BLISS. 2. Desarrollo experimental: Se utilizaron vegetales (zapallo, brócoli, zanahoria) y diversos rebozadores (harinas de lenteja, quinoa, etc.). Se emplearon balanzas de precisión, vaporeras y hornos para las pruebas de cocción. 3. Evaluación: Los datos nutricionales se obtuvieron mediante tablas SARA 2 y la aceptabilidad se midió con una encuesta de opción múltiple en Google Forms tras una degustación.

Resultados y discusión: El análisis de mercado demostró que ningún producto comercial actual en Argentina cumple con todos los requisitos del método BLW-BLISS. En la fase experimental, se desarrollaron cuatro muestras de bastones de vegetales. La Muestra N°1 (con harina de lentejas) logró la consistencia deseada pero alteraba el sabor original. Formulaciones posteriores buscaron optimizar el aporte de hierro y la densidad energética (entre 0,8 y 1 Kcal/g). Se identificó que el uso de rebozadores específicos es clave para alcanzar los niveles de hierro necesarios para compensar la disminución de reservas endógenas a los 6 meses

Conclusiones: Se logró diseñar y desarrollar un producto (bastones de vegetales apanados) que cumple con los pilares de autonomía, seguridad (textura blanda y forma de "finger food") y suficiencia nutricional (hierro y energía) que exigen los métodos BLW y BLISS. Este desarrollo representa una solución innovadora frente a la oferta actual de ultraprocesados en el mercado argentino.



Caracterización del mercado de alimentos comercializados para población vegana y vegetariana en el Área Metropolitana de Buenos Aires

Chalela, J.^{1*}, Rovirosa, A.², Zapata, M. E.²

¹ H.I.G.A Petrona V. de Cordero, San Fernando, Buenos Aires.

² Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr Alejandro O'Donnell, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: juliana.chale@gmail.com

Palabras Clave: Alimentación basada en plantas, Productos veganos, Perfil nutricional, Etiquetado de alimentos, Productos ultraprocesados.

Introducción: En los últimos años se observa un crecimiento sostenido de la oferta de alimentos orientados a población vegetariana, en paralelo a la expansión de patrones alimentarios basados en plantas, fenómeno que se vincula con motivaciones de salud, ambientales y éticas. Sin embargo, la percepción de estos productos como alternativas intrínsecamente saludables puede no corresponderse con su perfil nutricional o su grado de procesamiento.

Objetivos: Caracterizar el mercado de productos orientados a población vegetariana y vegana comercializados supermercados del AMBA, analizando perfil nutricional, rotulado y estrategias de marketing.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo observacional de corte transversal. Se identificaron productos industrializados destinados a dicha población mediante relevamiento web y verificación presencial en góndola. Se realizaron fotografías de los envases y en una base de datos se extrajeron los ingredientes, atributo vegano, sellos de advertencia y leyendas precautorias según Ley No 27.642, declaraciones nutricionales y de marketing e información nutricional. Luego, fueron clasificados según criterios predefinidos por categoría alimentaria, atributo vegano declarado, cantidad de sellos de advertencia, tipo de declaraciones presentes y nivel de procesamiento (NOVA).

Resultados y discusión: Se relevaron 220 productos clasificados en imitación cárnica, sustituto lácteo, panificado/galletita y barra de cereal. 66,8% presentó al menos un sello de advertencia en el envase, mayormente exceso de sodio (41%) y grasas totales (36%) y 75% fue clasificado como ultraprocesado. La gran mayoría incluyó en el rótulo declaraciones nutricionales (54%), connotación natural (38%) o sustentable (47%). La coexistencia de sellos y declaraciones positivas en un mismo envase se observó con frecuencia.

Conclusiones: El mercado de productos orientados a población vegetariana se caracteriza por una amplia oferta, predominio de alimentos ultraprocesados y frecuente presencia de sellos de advertencia. Los hallazgos evidencian discordancia entre la percepción de mayor calidad nutricional asociada al atributo vegano y el perfil nutricional real, fenómeno o descrito como efecto halo. El estudio aporta evidencia local sobre la configuración de este mercado y refuerza la necesidad de promover una evaluación crítica del rotulado y fortalecer estrategias de educación alimentaria que contemplen la calidad nutricional para favorecer elecciones informadas.



RELEVAMIENTO Y ANÁLISIS NUTRICIONAL DE PRODUCTOS BASADOS EN PLANTA DISPONIBLE EN SALTA CAPITAL

Ramos Jerez, M. B. ¹, Della Fontana, F. D.* ^{1,2,3}

¹ Consejo de Investigaciones de la Universidad Nacional de Salta (CIUNSa), Salta, Argentina.

² Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (IISA), Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Argentina.

³ Instituto de Investigaciones de Alimentos y Nutrición (IIAN), Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Argentina.

*Contacto: francodellafontana@fsalud.unsa.edu.ar

Palabras clave: productos veganos; perfil nutricional; nutrientes críticos; sellos de advertencia; etiquetado frontal

Introducción: El marketing de productos veganos suele incluir términos como “healthy” o “100% vegetal”, generando la percepción de que son más saludables por contener únicamente productos de origen vegetal. Sin embargo, estos productos también pueden ser ultraprocesados.

Objetivos: Evaluar la disponibilidad y las características de alimentos comercializados para la población vegetariana y vegana disponibles en el mercado local.

Materiales y métodos: Recopilación de datos sobre productos para vegetarianos y veganos en supermercados (n=8), mayoristas (n=9) y dietéticas (n=9) (y sus sitios web). Se registraron datos sobre: nombre y marca, lista de ingredientes, composición nutricional, cantidad de sellos de advertencia y declaraciones nutricionales (“claims”). Los productos relevados se agruparon en 7 categorías: bebidas vegetales, análogos cárnicos y derivados, análogos de quesos, análogos de yogur, postres vegetales, untables y otros. Análisis multivariado con InfoStat y nivel de significancia del 5%.

Resultados y discusión: Los análogos cárnicos y derivados y bebidas vegetales fueron los más frecuentes. Los análogos cárnicos se caracterizaron por un mayor contenido de sodio y grasas trans. Los análogos de quesos se caracterizaron por su mayor contenido de grasas totales y menor de azúcares añadidos. Las bebidas vegetales se vincularon a un mayor contenido de azúcares añadidos, con valores bajos de proteínas y grasas y, además, mostraron 3,6 claims por producto (“sin TACC”, “sin azúcar agregada” y “sin conservantes”). La categoría con menor cantidad de claims fue la de postres vegetales, con un promedio de 1 claim por producto. Los análogos de quesos y postres vegetales presentaron el mayor número de sellos de advertencia (media=3,2 sellos) ($p < 0,05$). Los productos con menor promedio de sellos fueron “otros” y “bebidas vegetales”.

Conclusiones: La oferta de productos basados en plantas disponibles en Salta Capital presenta una amplia diversidad de categorías, con predominio de análogos cárnicos. El análisis del perfil nutricional evidencia una marcada heterogeneidad entre categorías, con una elevada presencia de nutrientes críticos como grasas saturadas, azúcares y sodio, especialmente en análogos de quesos, postres vegetales y análogos cárnicos. Estos hallazgos indican que gran parte de los productos plant-based disponibles no constituyen sustitutos nutricionalmente equivalentes a sus contrapartes de origen animal.



DESARROLLO DE UNA BARRA PROTEICA REFORZADA EN HIERRO Y CALCIO PARA ADOLESCENTES DE 14 A 18 AÑOS QUE PRACTICAN DEPORTE DE ALTO RENDIMIENTO

De Cuadro, D. J. *, Elorriaga, N., Antún, C., Ross, C.

Carrera Nutrición, Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral, Pilar, Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: Lic.decuadroj@gmail.com

Palabras clave: Nutrición deportiva; Adolescencia; Hierro; Calcio; Barritas proteicas

Introducción. La adolescencia es una etapa de rápido crecimiento y desarrollo, con mayores requerimientos nutricionales. Estas demandas se intensifican en el deporte de alto rendimiento, ya que necesitan un aporte adecuado de energía, hierro y calcio, esenciales para el transporte de oxígeno, la salud ósea y la función muscular. Diversos estudios muestran que muchos adolescentes no alcanzan las recomendaciones diarias mediante la alimentación habitual. En este contexto, el desarrollo de colaciones prácticas y nutritivas podría mejorar la calidad de la dieta.

Objetivos. Desarrollar una barra de cereal proteica reforzada en hierro y calcio destinada a adolescentes de 14 a 18 años que practican deporte de alto rendimiento, utilizando ingredientes naturales que contribuyan a cubrir sus requerimientos nutricionales.

Materiales y método. Estudio experimental. Se elaboraron prototipos de barra con ingredientes naturales o mínimamente procesados según clasificación NOVA: avena en grano entero e instantánea, soja texturizada, semillas de sésamo, amapola y calabaza, leche en polvo entera y miel. Se realizó en cocina doméstica, respetando condiciones higiénico-sanitarias básicas. En cada prueba se valoraron aspectos como: cohesión de la mezcla, textura final, nivel de dulzor natural, aceptabilidad del sabor y facilidad de elaboración. Se contemplaron técnicas de tostado y molido para favorecer la disponibilidad de nutrientes. La composición nutricional se estimó mediante el gramaje de los ingredientes utilizados y tablas validadas (SARA 2 y USDA Foods database 2019).

Resultados. Se elaboraron seis prototipos, de los cuales dos presentaron las mejores características para las variables sensoriales y estructurales analizadas. Cada unidad de 55 g aportó entre 200–230 kcal, 10 g de proteínas. El contenido estimado de hierro fue de 3,3–3,4 mg y el de calcio de 221–260 mg, representando 22–31% y 17–20% de las recomendaciones de calcio y hierro para el grupo etario respectivamente.

Conclusiones. Muchas barras disponibles priorizan el contenido proteico sin contemplar micronutrientes esenciales, siendo la desarrollada una alternativa práctica que contribuye al aporte de hierro y calcio en adolescentes deportistas. Futuras investigaciones deberían cuantificar el perfil mineral mediante técnicas validadas, con el fin de corroborar la composición nutricional teórica estimada en esta etapa experimental y evaluar la aceptación del producto en potenciales consumidores.



EVALUACIÓN DEL ORUJO DE UVA BLANCA COMO FUENTE PREBIÓTICA PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS

Rojo, M. C. ^{1,2,3}; Gómez Vizcaíno L. C.³; Aparico M. ³, Gonzalez, Y.³ ; Combina, M.^{1,2}

¹Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Argentina.

² Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

³ Cátedra de Microbiología y Parasitología, Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad de Mendoza, Mendoza, Argentina

*Contacto: maria.rojo@um.edu.ar

Palabras Clave: orujo de uva blanca, prebiótico, fibra dietaria, probióticos.

Introducción: La industria vitivinícola genera grandes volúmenes de subproductos, entre los cuales el orujo de uva constituye uno de los principales residuos sólidos. Este material contiene compuestos de interés biotecnológico, como fibra dietaria y polifenoles, que podrían ser aprovechados como ingredientes funcionales. En particular, el orujo de uva blanca podría modular la microbiota intestinal actuando como sustrato prebiótico.

Objetivos: Evaluar el potencial prebiótico del orujo de uva blanca mediante ensayos in vitro con microorganismos probióticos, considerando su composición y la producción de ácidos grasos de cadena corta (AGCC).

Materiales y métodos: El orujo fue recolectado, secado y molido. Se realizó su caracterización fisicoquímica mediante métodos AOAC, determinando humedad, fibra dietaria, azúcares e índice de polifenoles totales. Se utilizó una cepa de *Lactobacillus rhamnosus* cultivada en medio MRS. Se evaluó su crecimiento en medios suplementados con 1 % y 2 % de orujo, midiendo pH, recuento bacteriano, DO y producción de ácidos orgánicos por HPLC.

Resultados y discusión: El orujo presentó alto contenido de fibra dietaria, con predominio de la fracción insoluble, y un contenido relevante de polifenoles (20,29 ± 1,2 mg GAE/g). Se detectó principalmente glucosa y baja fructosa, sin presencia de inulina. La cepa probiótica mostró crecimiento en presencia de orujo, con aumento del recuento a 24 h y leve disminución a 48 h. Se observó una marcada acidificación del medio (pH de 5,8 a 3,4). El análisis por HPLC evidenció alta producción de ácido láctico (1355–1583 mg%), junto con menores concentraciones de ácido acético (113–130 mg%) y propiónico (205–208 mg%). No se detectó ácido butírico, lo cual es consistente con el metabolismo de bacterias lácticas.

Conclusiones: El orujo de uva blanca presenta características que favorecen la actividad metabólica de bacterias probióticas. El crecimiento observado, la acidificación y la producción de ácidos orgánicos sugieren su potencial como ingrediente funcional con aplicación prebiótica, contribuyendo además a la valorización de residuos en el marco de la bioeconomía circular.



INFLUENCIA DE LA FORMULACIÓN Y EL AGREGADO DE FRUTA EN LA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN DEL KÉFIR DE AGUA

Procura, F.^{1*}, Correa, S. A.¹, Izaguirre, J. A.¹, Piaggio, M. C.¹

¹ Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina

*Contacto: francisco.procura@uner.edu.ar

Palabras clave: Kéfir de agua, Cinética fermentativa, Bacterias ácido lácticas, Levaduras, calidad fisicoquímica.

Introducción: El kéfir de agua es una bebida artesanal obtenida por la fermentación de agua azucarada mediante un consorcio simbiótico de bacterias y levaduras inmersas en una matriz de polisacáridos. Su carácter ancestral y artesanal genera una alta variabilidad en sus propiedades microbiológicas y fisicoquímicas según la forma de preparación. Durante la fermentación, los microorganismos convierten la sacarosa en diversos metabolitos, principalmente ácidos orgánicos, dióxido de carbono y etanol.

Objetivos: Evaluar la influencia de diferentes métodos de elaboración en la cinética de fermentación del kéfir de agua.

Materiales y métodos: Se empleó un diseño experimental cuantitativo, formulando seis variantes, evaluando el agregado de manzana troceada o rodajas de limón sin piel. Se inocularon 30 g de gránulos de kéfir en 300 ml de solución azucarada (3% y 5%). La fermentación se realizó en condiciones aeróbicas a 25 °C durante 48 h, con determinaciones al inicio (0), 24 y 48 h. Las variables fisicoquímicas evaluadas fueron sólidos solubles totales, acidez titulable y grado alcohólico. El análisis microbiológico consistió en el recuento en placa de bacterias aerobias mesófilas totales (AMT), bacterias ácido lácticas (BAL) y levaduras. Se aplicó análisis de varianza para comparar tratamientos.

Resultados y discusión: Los sólidos solubles totales disminuyeron progresivamente en los ensayos con limón y sin fruta. Las muestras con manzana evidenciaron un incremento a las 24 h, seguido de una disminución a las 48 h, atribuible al aporte de azúcares de la fruta. La acidez presentó promedios de 0,003, 0,013 y 0,027 g de ácido láctico/100 ml a los 0, 24 y 48 h., respectivamente. Las muestras con limón registraron valores superiores y se observaron diferencias significativas entre los tiempos de fermentación. El contenido de etanol osciló entre 0,6 y 1,3%, sin diferencias significativas. En recuentos microbianos a 0, 24 y 48 h se obtuvieron para AMT $3,9 \times 10^5$, $3,1 \times 10^5$ y $2,6 \times 10^4$ UFC/ml, para BAL $7,5 \times 10^7$, $6,2 \times 10^7$ y $2,7 \times 10^6$ UFC/ml y para levaduras $1,0 \times 10^8$, $6,7 \times 10^7$ y $4,3 \times 10^6$ UFC/ml, con diferencias significativas entre 0 y 24 h. Los productos cumplieron los recuentos mínimos del Código Alimentario Argentino para BAL y levaduras a las 24 y 48 h.

Conclusiones: La formulación influye significativamente en la cinética fermentativa, aportando bases para la estandarización del proceso y la optimización de la calidad fisicoquímica y microbiológica del kéfir de agua.



PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR EN BEBIDAS FERMENTADAS: KÉFIR DE AGUA Y KOMBUCHA

Correa, S. A.¹, Procura, F.^{1*}, Lapalma, M. A.¹, Confalonieri D. A.¹; Piaggio, M. C.¹

¹ Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina

*Contacto: francisco.procura@uner.edu.ar

Palabras clave: Kéfir de agua, Kombucha, Percepción del consumidor, Bebidas fermentadas, Aceptabilidad.

Introducción: El creciente interés por los alimentos funcionales ha posicionado al kéfir de agua y la kombucha como bebidas con potencial beneficio para la salud, debido a su contenido de microorganismos vivos y metabolitos bioactivos. No obstante, su incorporación en la dieta depende no solo de sus propiedades nutricionales, sino también de la percepción y las expectativas del consumidor.

Objetivos: Evaluar la percepción social, el nivel de conocimiento y las expectativas sensoriales asociadas a ambas bebidas, identificando facilitadores y barreras para su consumo.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio descriptivo transversal mediante encuestas digitales en población adulta (n=98 para kéfir; n=178 para kombucha). La encuesta incluyó preguntas cerradas y abiertas, alcanzando a una población diversa en edad y sexo. Se analizaron el conocimiento previo, fuentes de información, asociaciones libres (categorizadas temáticamente), sabor esperado, beneficios percibidos e intención de compra.

Resultados y discusión: Se observó un mayor conocimiento de la kombucha (59%) respecto al kéfir (37,8%), con diferencias en las fuentes: la kombucha se difundió por el entorno social (38,1%) y el kéfir se asoció al ámbito académico (35,1%). En asociaciones libres para el kéfir predominaron “fermentación” y “bebida”, pero surgieron connotaciones negativas (“cloro”, “agua sucia”) que constituyen barreras críticas. En contraste, la kombucha se vinculó a conceptos positivos (“saludable”, “microbiota”). Cerca del 46% esperaba un sabor dulce en ambas, lo que contrasta con el perfil ácido característico y plantea un desafío tecnológico. Los beneficios más reconocidos fueron la mejora de la digestión (>60%) y el fortalecimiento inmune. Aunque el 85,7% probaría kéfir, el 52,1% indicó baja probabilidad de compra por disponibilidad y precio. En cambio, el 57,9% expresó intención de compra de kombucha. Asimismo, el kéfir mostró una fuerte asociación con lo artesanal (42,9%).

Conclusiones: Los resultados muestran una brecha entre el potencial funcional de estas bebidas y su adopción sostenida. Las expectativas sensoriales (preferencia por perfiles dulces) junto con asociaciones negativas para el kéfir, emergen como factores limitantes. Se requieren estrategias de educación alimentaria y desarrollo tecnológico para alinear las características del producto con las percepciones del consumidor, favoreciendo su incorporación a la dieta.



ESTUDIOS DE LOS PRINCIPIOS ÉTICOS EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN QUE UTILIZAN ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS EN INVESTIGACIONES LLEVADAS A CABO EN LA FACULTAD DE BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RÍOS

De La Fuente, M. A. ¹ *, Piaggio, M. C. ¹ , Fernández, M. A. ^{1,2} , Garnier, L. M. ¹

¹ Facultad de Bromatología (Universidad Nacional de Entre Ríos), Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina.

² Universidad de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. *Contacto: agostina.delafuente@uner.edu.ar

Palabras clave: Análisis sensorial de alimentos; Ética; Investigación

Introducción: El análisis sensorial de alimentos es un área donde los consumidores interactúan directamente con los alimentos, lo que plantea desafíos éticos significativos que van más allá de la simple técnica. La consideración de principios éticos en estos estudios es fundamental para garantizar la integridad científica y la responsabilidad en la investigación.

Objetivos: El objetivo general del trabajo fue caracterizar los principios éticos que presentan los proyectos de investigación que utilizan análisis sensorial en investigaciones llevadas a cabo en la Facultad de Bromatología de la UNER, desde el 2020 al 2024.

Materiales y métodos: Se adoptó un enfoque mixto, con diseño no experimental, transversal y descriptivo. En la primera etapa de recolección de información se realizó un análisis documental de 10 proyectos con análisis sensorial de alimentos, utilizando una matriz de datos para analizar aspectos éticos como consentimiento informado, reclutamiento, conflictos de interés. En la segunda etapa, se desarrollaron siete entrevistas en profundidad a directores de los proyectos para explorar conocimientos en ética de la investigación. Se analizó siguiendo una categorización orientada a identificar rasgos relevantes y singularidades.

Resultados y discusión: Se evidenció un abordaje heterogéneo de la ética. El 50% de los proyectos no mencionó aspectos de reclutamiento ni características de la población. Ninguno incluyó un apartado sobre aspectos éticos, lo que se vincula con su ausencia en los formularios institucionales. Solo el 50% explicitó el consentimiento informado. En las entrevistas, la ética se asoció principalmente con la interacción con participantes y la responsabilidad profesional. El Comité de Ética en Investigación de la Facultad fue valorado positivamente, aunque se mencionaron desafíos relacionados con los tiempos de evaluación. Un hallazgo relevante fue la tendencia a subestimar las implicaciones éticas en alimentos frente a otras áreas.

Conclusiones: Es necesario incluir apartados obligatorios de “aspectos éticos”; y “conflictos de interés”; en los formularios de proyectos, y fortalecer la formación en ética desde el grado hasta el posgrado para promover una mirada integral. Se requieren espacios de reflexión y capacitación continua para garantizar investigaciones éticamente responsables y superar la visión del consentimiento como un trámite administrativo.



VALORIZACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO DE HARINAS FUNCIONALES A PARTIR DE FRUTOS DEL BOSQUE NATIVO EN SAN JUAN, ARGENTINA

Mercado G.¹ - Ruiz R.¹.

¹Dirección de Bosques Nativos, Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Gobierno de San Juan, San Juan, Argentina

Contacto: rominajanetrui.b@gmail.com – areaoperativa.bn@sanjuan.gov.ar

Palabras clave: bosque nativo, algarroba, chañar, alimentos funcionales, innovación alimentaria

Introducción: Los productos forestales no madereros constituyen una alternativa estratégica para promover la diversificación alimentaria, el desarrollo local y el aprovechamiento sustentable del bosque nativo. En la provincia de San Juan se impulsa el Programa de Productos No Madereros del Bosque Nativo de la Provincia de San Juan (Resolución N° 1640-SEAyDS-2025), orientado a fortalecer conocimientos para la obtención y elaboración de alimentos derivados de especies nativas. Este programa se desarrolla en el marco de la Ley Nacional N° 26.331 de Presupuestos Mínimos de Protección Ambiental de los Bosques Nativos. Entre los recursos usados se destaca el algarrobo (*Neltuma flexuosa*) y el chañar (*Geoffroea decorticans*), cuyos frutos poseen antecedentes de uso alimentario tradicional en la provincia y en otras regiones de país.

Objetivos: Promover la valorización de los frutos del bosque nativo mediante la elaboración de harina de algarroba y de chañar, destacando su potencial como alimentos de alto valor nutricional y su aplicación en la alimentación saludable a través de prácticas sustentables.

Materiales y métodos: En el programa se desarrollan instancias de capacitación destinadas a comunidades locales para la recolección, selección, secado, molienda y conservación de frutos nativos. A partir de este proceso se obtuvo harina que fue sometida a análisis nutricional con el fin de evaluar su composición y su potencial utilización como ingrediente alimentario.

Resultados y discusión: Los análisis evidenciaron que las harinas presentan un perfil nutricional favorable, con aporte de fibra dietaria, minerales y compuestos bioactivos; se caracterizan por ser naturalmente libres de gluten, lo que permite su recomendación a personas con enfermedad celíaca. Estos productos poseen además valor cultural y territorial, al rescatar conocimientos tradicionales y promover el uso sustentable del bosque nativo. Su incorporación en la alimentación contemporánea permite posicionarlos como ingredientes innovadores dentro del desarrollo de alimentos funcionales.

Conclusiones: La valorización de frutos del bosque nativo mediante la producción de harinas representa una estrategia que integra nutrición, innovación alimentaria y conservación ambiental. El fortalecimiento de estas iniciativas contribuye al desarrollo de economías regionales y a la promoción de alimentos saludables de origen local.



CONECTANDO SABERES, INNOVANDO FUTUROS: SNACKS ANDINOS SALUDABLES

Vera, J. L. ¹ *

¹ Departamento Académico San Salvador, Universidad Católica de Santiago del Estero, San Salvador de Jujuy, provincia de Jujuy.

*Contacto: jorgeluis.vera@ucse.edu.ar

Palabras clave: Educación alimentaria y nutricional; Soberanía alimentaria; Innovación alimentaria; Alimentos regionales; Promoción de la salud.

Fundamentación: En el marco del 10º aniversario de la Licenciatura en Nutrición del Departamento Académico San Salvador de la Universidad Católica de Santiago del Estero, se desarrolló el concurso Conectando saberes, innovando futuros: snacks andinos saludables como actividad de transferencia del conocimiento científico.

Objetivo: La propuesta se orientó a fortalecer la formación integral de futuros Licenciados en Nutrición, destacando el rol de la tecnología de los alimentos, la técnica dietética y la educación alimentaria frente a los desafíos actuales en alimentación y salud. Asimismo, se priorizó la valorización de los productos regionales de la zona andina de Jujuy, reconociendo su importancia nutricional, cultural y gastronómica.

Metodología: La experiencia se desarrolló como una actividad académica integradora durante el año 2025, con participación de estudiantes que se presentaron de forma individual o grupal. Previamente, asistieron a instancias de capacitación vinculadas a tecnología de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y etiquetado frontal. Cada equipo elaboró un snack original, utilizando al menos un 50 % de ingredientes regionales, incorporando criterios de practicidad, perfil nutricional adecuado y correcta aplicación de la normativa vigente de etiquetado frontal.

Resultados: Se presentaron nueve productos que evidenciaron diversidad de formatos, técnicas y materias primas, entre ellos snacks a base de cereales (trigo, maíz morado y garrapillo), pseudocereales (quínoa y amaranto), tubérculos y raíces andinas (papa, oca, mandioca y yacón), legumbres (lupín andino y habas) y frutas andinas (tomate chilto y frutas desecadas). La denominación comercial de los productos fueron: Pachachipa, Norquesitos, Andigom, Tarwisines, Nutrinor, Kulli waru, Taku chilto, Habitas y Sabor del Abra. Tres propuestas resultaron ganadoras, aunque todos los participantes fueron reconocidos por la creatividad, el compromiso académico y la identidad cultural reflejada en las elaboraciones.

Conclusiones: La experiencia permitió consolidar un espacio de aprendizaje significativo, favoreciendo la articulación entre teoría y práctica, el trabajo colaborativo y la innovación alimentaria. Este tipo de iniciativas fortalece el desarrollo de competencias profesionales, promueve el uso responsable de recursos locales y reafirma el rol del Licenciado en Nutrición como agente clave en la promoción de una alimentación saludable, culturalmente pertinente y socialmente comprometida.



ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE UN PAN TIPO MOLDE CON HARINA DE TRIGO INTEGRAL (TRITICUM VULGARE) Y SUSTITUCIÓN PARCIAL POR DE HARINA DE AMARANTO INTEGRAL (AMARANTHUS HYPOCHONDRIACUS) COMO ALTERNATIVA SALUDABLE DE PANIFICACIÓN

Delgado, T. B. ^{1*}, Guanca, R. ¹

¹ Universidad Nacional de Salta, Fac. Cs. De la Salud, Salta, Salta.

*Contacto: delgadoterisitabelen@gmail.com

Palabras clave: harina de trigo integral, harina de amaranto integral, pan tipo molde, perfil descriptivo cuantitativo.

Introducción: Argentina presenta un alto consumo de productos de panadería, con creciente preferencia por el pan industrial, el cual posee menor calidad nutricional respecto al grano entero. En este contexto, el uso de harinas integrales y pseudocereales como el amaranto rico en proteínas, fibra y minerales se plantea como estrategia para mejorar el perfil nutricional.

Objetivos: Elaborar y evaluar sensorialmente un pan integral con sustitución parcial de harina integral de trigo por harina integral de amaranto.

Materiales y métodos: Estudio experimental cuantitativo. Se elaboraron tres prototipos de pan con proporciones 70:30, 80:20 y 90:10. Se evaluaron parámetros físicos y sensoriales mediante Perfil Descriptivo Cuantitativo (QDA) con nueve evaluadores. La aceptabilidad, intención de consumo y compra se analizaron en 117 consumidores con escalas hedónicas. Se aplicó ANOVA y prueba de Tukey ($p < 0,05$).

Resultados y discusión: No hubo diferencias significativas en corteza, olor, sabor, crocancia, masticabilidad y humedad ($p < 0,05$). Se observaron diferencias en color de miga, gusto salado, elasticidad y adhesividad ($p < 0,01$). El prototipo 80:20 presentó mayor aceptabilidad ($4,02 \pm 0,2$) e intención de consumo ($4,13 \pm 0,1$), siendo el más equilibrado. El 98,29% lo percibió como saludable, en concordancia con estudios previos. Asimismo, los prototipos 70:30 y 90:10 presentaron mayor intensidad de color marrón en la miga, lo que podría asociarse al mayor contenido de amaranto y reacciones de pardeamiento durante la cocción. En cuanto a textura, el incremento en elasticidad en estos prototipos sugiere modificaciones en la estructura de la red de gluten por efecto de la sustitución. La mayor adhesividad observada en 90:10 podría influir negativamente en la percepción sensorial. A pesar de estas variaciones, no se evidenciaron cambios desfavorables en atributos clave, lo que refuerza la viabilidad tecnológica de la formulación. Estos hallazgos respaldan la incorporación de amaranto en niveles intermedios como estrategia adecuada para equilibrar calidad nutricional y aceptación del consumidor.

Conclusiones: La sustitución parcial con harina de amaranto resultó viable, logrando un producto con buena aceptación y perfil nutricional mejorado. Los resultados aportan evidencia para el desarrollo de alimentos funcionales.



NUTRICIÓN DIVERSIFICADA E INNOVACIÓN EN PREMEZCLAS ANDINAS PARA LA SALUD Y EL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE

Vera, J. L. ¹*, Mamani, A. R. ¹, Mendez, F. N. ¹

¹ Departamento Académico San Salvador, Universidad Católica de Santiago del Estero, San Salvador de Jujuy, provincia de Jujuy.

*Contacto: jorgeluis.vera@ucse.edu.ar

Palabras clave: Alimentos andinos; Premezclas nutritivas; Turismo gastronómico; Quebrada de Humahuaca.

Introducción: El proyecto se inscribe en investigaciones previas sobre prácticas alimentarias y turismo gastronómico en Jujuy, abordadas desde una perspectiva interdisciplinaria que reconoce la complejidad del hecho alimentario. Se focaliza en la Quebrada de Humahuaca, una región de alta riqueza cultural y biodiversidad, cuyo potencial productivo y gastronómico ofrece oportunidades para innovar en el desarrollo de alimentos saludables y fortalecer las economías locales.

Objetivos: Desarrollar y evaluar premezclas nutritivas a partir de alimentos andinos de la Quebrada de Humahuaca destinadas al mercado local y turístico. Asimismo, caracterizar la producción y la oferta de alimentos andinos naturales y procesados, investigar preparaciones tradicionales en panadería y pastelería, analizar la aceptabilidad sensorial y el perfil nutricional de los productos y valorar su aporte al turismo gastronómico local.

Materiales y métodos: Se adoptó un enfoque metodológico mixto. El componente cualitativo incluyó revisión bibliográfica y entrevistas a productores, cooperativas y referentes institucionales. El componente cuantitativo contempla un estudio experimental para el diseño de premezclas y la evaluación de la aceptabilidad sensorial mediante encuestas estructuradas a consumidores locales y turistas.

Resultados y discusión: El trabajo de campo en la Quebrada de Humahuaca incluyó entrevistas a pequeños productores de granos andinos, cooperativas de productores y emprendedores, así como a referentes institucionales. Se identificó la coexistencia de experiencias de producción familiar y de escala cooperativa junto a emprendimientos que comercializan sus productos en la vía pública y comercios locales. La oferta relevada muestra una amplia diversidad de materias primas y productos listos para el consumo, aunque no se registró disponibilidad de premezclas elaboradas con granos andinos, lo que evidencia una oportunidad de innovación productiva.

Conclusiones: Los resultados obtenidos en esta primera etapa permitieron caracterizar la producción de granos andinos y la oferta de productos elaborados en la Quebrada de Humahuaca, evidenciando la coexistencia de saberes tradicionales, experiencias cooperativas y emprendimientos familiares. Existe una amplia diversidad de productos listos para el consumo elaborados con materias primas andinas, pero no se identificó la presencia de premezclas en el mercado local. Esto fundamenta la segunda etapa, orientada al diseño y desarrollo de premezclas nutritivas que integren valor nutricional, cultural y turístico.



Nutrición Clínica & Deportiva.



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones

FAGRAN
FEDERACIÓN ARGENTINA
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN



SEGUIMIENTO DE UN CASO CLINICO: PACIENTE CON SÍNDROME METABÓLICO Y RIESGO CARDIOVASCULAR

Easdale, J. J.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA (UNSa), SALTA – CAPITAL

Contacto: jjulietaeasdale@yahoo.com

Palabras clave:

Introducción: El síndrome metabólico (SM) constituye un problema de salud pública de creciente relevancia a nivel mundial y nacional por ser crónico, progresivo y multifactorial. En Argentina, el SM afecta a 1 de cada 5 adultos y su abordaje desde la nutrición adquiere un rol central.

Objetivo: Evaluar un caso clínico de adulto con SM y abordarlo desde la terapéutica nutricional para reducir los factores de riesgo cardiometabólicos y mejorar la calidad de vida.

Materiales y métodos: diseño descriptivo, cuantitativo y prospectivo en consultorio nutricional entre julio y diciembre de 2024. El paciente presentó obesidad grado I y desórdenes metabólicos asociados, que otorgó consentimiento informado verbal. Se realizó anamnesis alimentaria y nutricional, encuesta de conducta alimentaria, recordatorio de 24 horas y Cuestionario de Frecuencia de Consumo Alimentario. Se evaluaron síntomas gastrointestinales, consumo de alcohol y tabaco, y el nivel de actividad física mediante un recordatorio de actividades diarias, clasificando al paciente como sedentario. El estadio de cambio conductual según Prochaska fue de Preparación. Se tomó peso, talla, circunferencia de cintura y cálculo del IMC. La presión arterial fue medida con las recomendaciones de la OMS. La evaluación bioquímica consideró glucosa sérica, hemoglobina glicosilada. Se prescribió una Dieta Mediterránea hipocalórica e hiposódica individualizada, acompañada de educación alimentaria y nutricional.

Resultados y discusión: el abordaje nutricional implementado fue efectivo y clínicamente relevante. El peso corporal se redujo de 94,4 a 86,4 kg (8,4%), con una pérdida promedio de 1,3 kg por mes. El IMC descendió de 30,64 a 28,5 kg/m². La CC se redujo de 103 a 96 cm. La glucemia en ayunas disminuyó 39,86% y la HbA1c a 6%. Los triglicéridos descendieron en 31,51%, mientras que el colesterol total disminuyó de 171 a 135 mg/dl. El colesterol LDL-c se redujo de 84 mg/dl a 69 mg/dl. El colesterol HDL-c mostró aumento de 37 a 39 mg/dl. La presión arterial disminuyó de 140/100 a 120/80 mmHg.

Conclusiones: el acompañamiento familiar y el abordaje nutricional y la alta motivación del paciente fueron factores facilitadores de la adherencia. La EAN continua permitió sortear limitaciones vinculadas al contexto laboral y al estrés.



ESTUDIO SOBRE LA PERCEPCIÓN DEL CONOCIMIENTO SOBRE EL USO TERAPÉUTICO DE LA DIETA CETOGÉNICA

Karavaski, N. E.¹ Da Ressurreicao, M.¹ López, E.¹ Vallejo, M.¹; Gozzi, M.¹

¹ Universidad Argentina de la Empresa, Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas e Instituto de Tecnología, Lima 775, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

*Contacto: nelly.karavaski@gmail.com

Palabras clave: dieta cetogénica, epilepsia refractaria, obesidad, diabetes

Introducción: La dieta cetogénica demostró eficacia en el tratamiento de la epilepsia refractaria y, en los últimos años, su aplicación clínica se extendió a otras patologías. Su implementación requiere un conocimiento específico, pero existen limitaciones en la formación de los profesionales. El rol del nutricionista es fundamental para los pacientes que reciben esta terapia. El presente trabajo tiene como objetivo explorar el grado de conocimiento que poseen profesionales de la salud y estudiantes sobre la dieta cetogénica.

Objetivos: Describir el conocimiento y formación que poseen los encuestados sobre la dieta cetogénica.

Materiales y métodos: Tipo de estudio: Observacional descriptivo y transversal Población: Estudiantes y profesionales de la salud. Instrumento: cuestionario de Google Forms. Variables: Género, edad, formación, conocimiento sobre dieta cetogénica (efecto, patología tratada, efectos adversos, capacitación). Método estadístico: Estadística descriptiva con frecuencia y porcentajes.

Resultados y discusión: 115 encuestados, media de edad de 35 años (± 12.7), 88.7% mujeres y 11.3% hombres, 44.3% nutricionistas, 27% estudiantes y 28.7% otras especialidades. Sobre la dieta cetogénica el 97.5% afirman que induce la cetosis, el 20% neuroprotección, el 40% la lipólisis y 33.9% baja la glucemia. Indican que esta dieta se usa para el tratamiento de: 70.4% epilepsia refractaria, 35.7% diabetes, 17.4% alzheimer, 15.7% insuficiencia cardíaca, 2.6% síndrome de ovario poliquístico.

Afirman que produce los siguientes efectos adversos: 60.9% efecto "Keto flu" (fatiga, dolor de cabeza, mareos, náuseas), 8.7% pérdida de masa muscular, 33.9% estreñimiento, 39.1% alteración de lípidos. Tipo de capacitación de los encuestados: 57.4% carrera de grado, 23.5% experiencia profesional, 46.1% artículos científicos, 30.4% por redes sociales/divulgadores y 16.5% posgrado.

Conclusiones: El 70.4% identificó que el principal uso de la dieta cetogénica es la epilepsia refractaria, este dato es similar a lo reportado en la literatura (entre 50 y 70%). Considerando que el efecto "Keto flu" es el principal efecto adverso, la mayoría de los encuestados (60.9%) pudo reconocerlo como tal, no hay evidencia en la literatura sobre el conocimiento de efectos adversos. Es alarmante que el 30.4% obtuvieron el conocimiento por redes sociales/divulgadores versus el 16.5% que realizaron cursos de posgrados. Este trabajo es un primer abordaje del tema, es necesario profundizar sobre el mismo.



PREVALENCIA SARCOPENIA Y RIESGO DE DESARROLLAR DIABETES EN ADULTOS JÓVENES

Karavaski, N. ¹ *, Ernst, G. ¹ , Zuccotti, A. ¹ , Reynoso, C. ¹ Curriá, M. ¹

¹ Hospital Británico de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

*Contacto: nelly.karavaski@gmail.com

Palabras clave: sarcopenia, riesgo de diabetes, obesidad

Introducción: La diabetes mellitus tipo 2 (DM2) es una de las enfermedades no transmisibles más prevalentes, la Organización Mundial de la salud considera relevante la implementación de medidas para prevenir su desarrollo. El músculo es el principal órgano de captación de glucosa, por ello la baja masa muscular podría contribuir a un descenso de la tolerancia oral a la glucosa y aumentar el riesgo de desarrollar DM2. El objetivo del presente estudio es analizar la prevalencia de riesgo de desarrollar DM2 y sarcopenia en adultos jóvenes.

Objetivos: Determinar la prevalencia de sarcopenia y riesgo de desarrollar DM2 en adultos jóvenes.

Materiales y métodos: Observacional descriptivo y transversal. Población: hombres y mujeres entre 18 y 65 años. Instrumento: Bioimpedancia, dinamómetro y cuestionario FINDRISK. Variables: Edad, sexo, peso, talla, índice de masa corporal (IMC), kg de masa muscular, % de masa grasa, índice de sarcopenia, fuerza de mano, score de riesgo de DM2. Método estadístico: Estadística descriptiva con frecuencia y porcentajes.

Resultados y discusión: 191 pacientes entre 18 y 65 años (146 mujeres y 45 hombres), media de edad de 41.2 años (± 13.3). La prevalencia de riesgo de DM2 fue de 35.6%. En relación con el score de riesgo, la media fue de 9.69 ± 6.09 : 11.5 ± 6.76 en hombres y 6.14 ± 5.79 en mujeres. La diferencia fue estadísticamente significativa ($p=0.025$). El 24.1% de las mujeres y el 11.5% de los hombres presentaron riesgo elevado de desarrollar DM2. La media de IMC fue de 26.4 kg/t2: para aquellos con riesgo elevado fue de 29.6 kg/t2 y para aquellos sin riesgo 26.6 kg/t2. La diferencia fue estadísticamente significativa ($p<0.001$). La prevalencia de sarcopenia fue 4.2%: 8.8% en hombres y 2.7% en mujeres. La diferencia entre ambos no fue estadísticamente significativa ($p=0.072$). La prevalencia de sarcopenia en la población con riesgo de desarrollar DM2 fue 4%.

Conclusiones:

La prevalencia de riesgo de desarrollar DM2 fue 35.6%, similar a datos obtenidos en diversos estudios (entre 7 y 39%). Se halló una prevalencia de sarcopenia de 4.2% que es inferior a los resultados encontrados en la literatura (entre 22 y 60%). La prevalencia de sarcopenia y riesgo de DM2 (4%) fue menor a la reportada (entre 8 y 15%). El seguimiento de estos pacientes es relevante para fomentar modificaciones del estilo de vida, disminuir el riesgo elevado de DM2 y lograr cambios favorables en su composición corporal.



PREVALENCIA DE OBESIDAD SARCOPENICA EN PACIENTES CON DIABETES TIPO 2

Karavaski, N. ¹*, Ernst, G. ¹, Zuccotti, A. ¹, Reynoso, C. ¹ Curriá, M. ¹

¹ Hospital Británico de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

*Contacto: nelly.karavaski@gmail.com

Palabras clave: sarcopenia, diabetes, obesidad

Introducción: El desarrollo de la diabetes tipo 2 (DM2) es consecuencia de un complejo fisiopatológico que combina la predisposición genética, el sedentarismo, la obesidad y una dieta inadecuada. La coexistencia de la sarcopenia y el exceso de masa grasa corporal se denomina obesidad sarcopénica; esta condición aumenta el riesgo cardiovascular, la discapacidad prematura y la mortalidad. Las personas con diabetes tienen el triple de probabilidad de desarrollar sarcopenia. La prevalencia de obesidad sarcopénica en pacientes con DM2 se encuentra entre el 27 y 29%

Objetivos: Determinar la prevalencia de obesidad sarcopénica en pacientes con DM2.

Materiales y métodos: Observacional descriptivo y transversal. Población: hombres y mujeres con DM2 entre 18 y 65 años. Instrumento: Bioimpedancia In Body modelo 120, dinamómetro. Variables: Edad, sexo, peso, talla, índice de masa corporal (IMC), kg de masa muscular, porcentaje de masa grasa, índice de sarcopenia, fuerza de mano. Método estadístico: Estadística descriptiva con frecuencia y porcentajes.

Resultados y discusión: 196 pacientes con DM2 entre 18 y 65 años, media de edad de 53 años (± 8.29). 44.4% hombres y 55.6% mujeres. La media de IMC 33.6 (± 7.21), en hombres 33.7 (± 6.95) y en mujeres 33.6 (± 7.56), la diferencia fue estadísticamente significativa ($p=0.003$). El 60.7% de los evaluados presento obesidad según IMC. La valoración del porcentaje de grasa corporal mostró una media de 36.3 (± 9.71), en hombres 32.1 (± 8.45) y en mujeres 41.7 (± 8.51). La diferencia fue estadísticamente significativa ($p < 0,001$). El 84.7% de los evaluados presentó elevada grasa corporal, el 96.3% de los hombres y el 70.1% de las mujeres. La prevalencia de sarcopenia total fue del 18.4%. El 31.1% de los hombres presentó sarcopenia y el 9.1% de las mujeres. La diferencia fue estadísticamente significativa entre hombres y mujeres ($p < 0,001$). El 17.9% presentó obesidad sarcopénica, el 31.2% de los hombres y el 1.2% de las mujeres.

Conclusiones: La prevalencia de obesidad (60.7%) fue similar a la reportada en la literatura (entre el 60 y 80%). La prevalencia de obesidad sarcopénica fue 17.9% similar a otras publicaciones (entre 5 y 25%). Considerando el aumento del riesgo cardiovascular en pacientes con DM2 (que se potencia aún más con la presencia de sarcopenia) se considera importante continuar investigando en esta línea de trabajo a fin de establecer herramientas que permitan disminuir el riesgo.



EVALUACIÓN DE CONDUCTAS ALIMENTARIAS Y DEL ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS CON TRASTORNO DEL ESPECTRO AUTISTA DE SALTA.

Soria, M. ¹, Paiva, M. J. ¹, Gutierrez, M. J. ¹, Curti, C. A. ^{2*}

¹ Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Salta Capital, Salta.

² Instituto de Investigaciones en Alimentos y Nutrición (IIAN), Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Salta Capital, Salta.

*Contacto: carolinaacurti@mail.com

Palabras clave: Trastorno del Espectro Autista; Estado Nutricional; Conductas Alimentarias; Niños.

Introducción: Los trastornos del espectro autista (TEA) son un grupo de afecciones caracterizadas por algún grado de dificultad en la interacción social y la comunicación. Los niños con TEA pueden presentar patrones atípicos de actividad y conductas alimentarias (CA) como selectividad, sensibilidad exagerada a ciertas texturas y aromas, conductas disruptivas como escupir la comida, rabieta a la hora de comer lo que puede condicionar su estado nutricional (EN). En Salta, los estudios que evalúan CA y EN en estos niños son escasos.

Objetivos: Conocer las CA y el EN de niños de 5 a 10 años con TEA. Salta, año 2024.

Materiales y métodos: estudio observacional, descriptivo, de corte transversal con 35 niños de 5-10 años, con diagnóstico de TEA que asistieron al “Centro Terapéutico Koina”, “Centro de Rehabilitación L.E.V.E.N.”, y “Fundación TEAmo como sos”. Se realizó una entrevista a padres/tutores, con consentimiento informado de los mismos. Se registraron los datos en cuestionario de Google Forms que incluyó variables sociodemográficas, Frecuencia de Consumo de Alimentos Cualitativo y una Breve Evaluación del Comportamiento a la Hora de Comer en Niños (cuestionario BAMBIC-validado internacionalmente). Se indagó si los niños consultaron con un profesional nutricionista y los motivos de la consulta. Se evaluó el EN con los indicadores P/E, T/E e IMC/E y la aplicación SAPMobile de la Sociedad Argentina de Pediatría.

Resultados y discusión: El 68,6% tuvieron entre 5 a 7 años de edad. El 34,3% no consultó con un nutricionista ya sea por “falta de derivación médica” (45,4%) o “no sentirlo necesario” (36,4%). El consumo de tubérculos, cereales refinados y pan blanco fue alto (6 a 7 veces por semana-v/s), igual que para carnes y huevos (57%) y bebidas artificiales con azúcar (28,6%) y sin azúcar (28,6%); incluyendo aquellas con edulcorantes no recomendados. Se registró un consumo medio de embutidos y fiambres (11,4%), golosinas (48,6%), productos de pastelería (42,9%) y nulo de pescados (65,7%), frutas secas (71,4%), cereales integrales y legumbres (54%). El consumo de frutas (40%) fue mayor que el de vegetales (14,3%). El 62,9% presentó un grado de dificultad moderado a la hora de comer (BAMBIC). La conducta problemática más prevalente fue la variedad limitada (34,3%). El 51,4% presentó malnutrición por exceso y el 88,6% una talla adecuada.

Conclusiones: Las CA y el EN detectados en los niños con TEA sugieren un abordaje interdisciplinario entre nutrición y distintas especialidades terapéuticas desde temprana edad.



ANÁLISIS DEL CONSUMO DE HIDRATOS DE CARBONO Y DEL NIVEL DE CONOCIMIENTO NUTRICIONAL EN JUGADORES DE BÁSQUETBOL DE LA LIGA PROVINCIAL MASCULINA DE MAYORES, EN ENTRE RÍOS, DURANTE 2025.

Levin D. ¹*, Rodriguez Fanlo E. ¹*, Perri, N. ¹*

¹ Universidad Maimónides, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: danalevin2025@gmail.com

Palabras clave: hidratos de carbono; conocimiento nutricional; básquetbol; ingesta alimentaria; asesoramiento nutricional.

Introducción: El básquetbol es un deporte intermitente de alta intensidad caracterizado por acciones explosivas repetidas que demandan elevados requerimientos energéticos. En este contexto, los hidratos de carbono (HC) constituyen el principal sustrato energético para sostener el rendimiento y favorecer la recuperación. Sin embargo, diversos estudios han señalado que los atletas de deportes de equipo frecuentemente no alcanzan las recomendaciones de ingesta. Asimismo, el conocimiento nutricional y el acceso a asesoramiento profesional pueden influir en las prácticas alimentarias de los deportistas.

Objetivos: Evaluar el consumo de HC durante un día de entrenamiento y el nivel de conocimiento nutricional en jugadores de básquetbol de la Liga Provincial Masculina de Mayores de Entre Ríos.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio cuantitativo, observacional, descriptivo y correlacional de corte transversal en 73 jugadores mayores de 18 años. La recolección de datos se efectuó mediante un registro dietético fotográfico correspondiente a un día de entrenamiento y el cuestionario validado Abridged Nutrition for Sport Knowledge Questionnaire para evaluar conocimiento nutricional general y deportivo. El consumo de HC se estimó a partir de las imágenes registradas y se comparó con recomendaciones internacionales ajustadas al peso corporal y la duración del entrenamiento. Se aplicaron análisis estadísticos descriptivos e inferenciales con un nivel de significancia de $p < 0,05$.

Resultados y discusión: El consumo promedio de HC fue de 223 ± 74 g/día, valor significativamente inferior al requerimiento estimado de 534 ± 105 g/día ($p < 0,001$). El 78 % de los jugadores presentó un conocimiento nutricional bajo. Los jugadores con asesoramiento nutricional profesional registraron un consumo de HC significativamente mayor que aquellos sin asesoramiento ($p < 0,001$); sin embargo, no se observaron diferencias significativas en el nivel de conocimiento nutricional entre ambos grupos ($p = 0,182$).

Conclusiones: El estudio evidenció un consumo de HC considerablemente inferior a las recomendaciones y un bajo nivel de conocimiento nutricional. Aunque el asesoramiento nutricional se asoció con una mayor ingesta, no garantizó la adecuación a las recomendaciones vigentes. Estos resultados destacan la importancia de fortalecer las estrategias de educación nutricional y el acompañamiento profesional en el ámbito deportivo.



PERFIL NUTRICIONAL Y FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A DIABETES GESTACIONAL EN POBLACIÓN HOSPITALARIA DE MISIONES, ARGENTINA

Suárez, N.

Hospital de referencia de la provincia de Misiones, Argentina.

Contacto: nutrisuareznatalia@gmail.com

Palabras claves: Diabetes gestacional; Estado nutricional; Ingesta alimentaria; Factores de riesgo; Embarazo

Introducción: La diabetes gestacional (DG) constituye una de las complicaciones metabólicas más frecuentes del embarazo y representa un problema de salud pública debido a su asociación con complicaciones materno-fetales y con el desarrollo posterior de diabetes tipo 2. El estado nutricional previo y durante la gestación, la calidad de la alimentación y diversos factores de riesgo personales desempeñan un rol central en su aparición. En la provincia de Misiones existe escasa evidencia sistematizada que describa estas asociaciones en población local.

Objetivos Objetivo general: Analizar la asociación entre la ingesta alimentaria, el estado nutricional y los factores de riesgo personales en mujeres con diagnóstico de diabetes gestacional atendidas en un hospital de referencia de la provincia de Misiones.

Objetivos específicos:

- Describir los hábitos alimentarios predominantes.
- Evaluar el estado nutricional mediante indicadores antropométricos.
- Identificar la presencia de factores de riesgo personales.
- Analizar posibles asociaciones entre estas variables.

Material y métodos: Estudio observacional de diseño transversal y retrospectivo. Se incluyeron 80 gestantes de entre 19 y 45 años con diagnóstico de DG según criterios ALAD/SAD, pertenecientes al Programa Provincial de Diabetes y Proyecto Edugest (2023). Se evaluaron variables antropométricas (peso, talla, IMC), clínicas (glucemias en ayunas, PTOG), antecedentes personales y familiares, nivel de actividad física e ingesta alimentaria mediante cuestionario estructurado de consumo. Se realizó análisis descriptivo porcentual.

Resultados y discusión: La edad promedio fue de 31 años, con predominio de mujeres mayores de 30 años (53,7%). El 57,5% presentó sobrepeso u obesidad al momento del diagnóstico, el 86,2% refirió inactividad física y el 66,3% presentó antecedentes familiares de diabetes tipo 2. En cuanto al patrón alimentario, se observó consumo insuficiente de frutas y verduras (2,2 porciones/día; 55% de la recomendación), bajo consumo de lácteos (1,4 porciones/día frente a 3 recomendadas) y de legumbres (0,15 porciones/día), predominio de cereales refinados y elevado consumo de azúcares simples (5,6 porciones/día). Estos hallazgos evidencian un patrón dietario de baja calidad nutricional y alta carga glucémica y, múltiples factores de riesgo asociados al desarrollo de la diabetes gestacional.

Conclusión: En esta población hospitalaria de Misiones, la diabetes gestacional se asocia exceso de peso, antecedentes familiares, inactividad física y un patrón alimentario inadecuado. Los resultados resaltan la importancia de fortalecer estrategias de educación alimentaria, control nutricional y promoción de estilos de vida saludables durante el control prenatal, con el objetivo de reducir el riesgo metabólico materno y mejorar los resultados maternos-perinatales.



PERFIL METABOLÓMICO PLASMÁTICO Y DIETA: APOORTE DE LA INGESTA RECIENTE Y HABITUAL

Carlino, B.¹*; Guerrero, G.¹; Leeson, S.¹; Gili, R.¹; Contreras, I.¹; Segovia, G.²; Pacheco, F.¹; Oliveira, S.¹; Niclis, C.³; Mayta, M.¹.

¹ Universidad Adventista del Plata; Libertador San Martín, Entre Ríos, Argentina.

² Loma Linda University; California, Estados Unidos.

³ Universidad Nacional de Córdoba; Córdoba, Argentina.

*Contacto: belen.carlino@uap.edu.ar

Palabras clave: metabólica; dieta; factores de riesgo cardiometabólico

Introducción: El perfil metabólico plasmático refleja procesos metabólicos endógenos y exposiciones dietarias. Sin embargo, existe escaso conocimiento sobre cómo la ingesta reciente y la habitual se relacionan con el perfil metabólico y con factores de riesgo cardiometabólico.

Objetivos: Evaluar correlaciones entre el perfil metabólico plasmático y la ingesta reciente, comparar la capacidad explicativa de la dieta reciente y habitual sobre metabolitos, y analizar asociaciones entre la ingesta reciente de nutrientes y metabolitos vinculados a factores cardiometabólicos.

Materiales y métodos: Se analizaron asociaciones entre 54 metabolitos plasmáticos e ingesta reciente mediante correlaciones parciales de Spearman ajustadas por variables sociodemográficas y de estilo de vida, con corrección por FDR (Benjamini–Hochberg). Las diferencias de ingesta entre metabolitos se evaluaron con Mann–Whitney. Para comparar la capacidad explicativa de dieta reciente y habitual se ajustaron modelos de regresión logística. Se realizaron análisis MANOVA para evaluar asociaciones entre ingesta reciente de nutrientes y metabolitos vinculados a riesgo cardiometabólico.

Resultados y discusión: La muestra incluyó 200 mujeres de 18–45 años (mediana 26 [22–31]). La ingesta reciente mostró alta variabilidad y elevada proporción de no consumidoras en varios grupos alimentarios. Los mayores consumos correspondieron a frutas, verduras crudas y cereales refinados. Se identificaron 23 asociaciones significativas entre metabolitos e ingesta reciente tras ajuste FDR, con correlaciones bajas a moderadas. La cafeína se correlacionó positivamente con bebidas estimulantes y riboflavina, la prolina betaína con frutas y verduras, el ácido hipúrico con bebidas estimulantes y la metionina negativamente con fibra dietaria. La dieta reciente y la habitual mostraron capacidad explicativa similar sobre el metabolito (R^2 de Tjur 0,075 vs 0,067). En el 58,4% de las muestras, el R^2 de la dieta reciente fue mayor. La ingesta reciente de fibra se asoció con el conjunto de metabolitos vinculados positivamente con riesgo cardiometabólico ($p = 0,012$).

Conclusiones: La ingesta reciente mostró múltiples asociaciones con metabolitos plasmáticos, reflejando exposiciones alimentarias específicas. La dieta reciente y la habitual presentaron capacidad explicativa similar sobre el metabolito, y algunos nutrientes recientes, particularmente la fibra, se asociaron con metabolitos vinculados al riesgo cardiometabólico.



COMPOSICIÓN CORPORAL, PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL Y CONDUCTAS ALIMENTARIAS DE RIESGO EN BAILARINES QUE ASISTEN A UNA ESCUELA DE BAILE. SALTA CAPITAL, 2025.

Villagrán, P. , Visentini, J. E.

Universidad Nacional de Salta (UNSa), Salta, Salta.

Contacto: visentinijuan@gmail.com

Palabras clave: Composición corporal; Imagen corporal; Danza; Conductas alimentarias de riesgo; Trastornos de la conducta alimentaria.

Introducción: La danza exige un alto nivel físico y estético, esto puede generar preocupación por la imagen corporal y promover conductas alimentarias de riesgo (CAR), ya que los bailarines buscan mantener un peso bajo para optimizar su expresión artística.

Objetivos: Determinar la composición corporal, la percepción de la imagen corporal y la presencia de conductas alimentarias de riesgo en bailarines de 18 a 30 años que asisten a una escuela de baile en Salta Capital, año 2025.

Materiales y métodos: Estudio observacional, descriptivo y transversal. La población estuvo conformada por bailarines de 18 a 30 años. Se aplicó antropometría para evaluar estado nutricional y composición corporal. La imagen corporal se evaluó a través del test de silueta. Para identificar la presencia de CAR se utilizó el cuestionario breve de conductas alimentarias de riesgo.

Resultados y discusión: Se evaluaron 31 bailarines, destacó las mujeres (96.77%) y el grupo etario entre 27 a 30 años (55%), la mayoría practicaban Jazz. El 54.8% presentó un EN normal y el promedio de IMC fue de $24.93 \text{ kg/m}^2 + 3.15$. El 64.52% obtuvo un porcentaje de Masa Grasa (%MG) en déficit. El 41.93% presentó un porcentaje de Masa Muscular (%MM) alto. En cuanto a imagen corporal el 64.52% sobrestimó su cuerpo, el 83.87% y un 67.74% aspiraron a un IMC menor al actual. Las CAR más frecuentes fueron la preocupación por engordar (42% "a veces"), la práctica de atracones (74% "a veces"), la sensación de falta de control al comer (58% "a veces") y la práctica de ejercicio excesivo se destacó como la más utilizada para el control del peso (45% "con mucha frecuencia"). No hubo asociación estadística entre composición corporal, la percepción de la imagen corporal y el riesgo de trastornos en la conducta alimentaria.

Conclusiones: Los bailarines presentaron %MG y %MM adecuados, sin embargo, se observó presencia de distorsión, insatisfacción corporal con deseo de tener cuerpos más delgados; además se identificaron CAR. No hubo asociación estadística entre las variables relacionadas.



INNOVACION EN TRATAMIENTO DIETOTERAPICO EN DIARREA CRONICA

Stetson, S. M.

Hospital Publico Nivel III Dr. Rene Favalaro, Posadas, Misiones.Argentina

*Contacto: sophiestetson@gmail.com

Palabras Clave: Diarrea cronica; Prebiotico; Psyllium; Sarachys boulardi.

Resumen: Innovación en tratamiento dietoterapico en diarrea crónica. Mejorar el cuadro de Diarrea crónica de un paciente con 11 meses de evolución de causa desconocida, que se interna en la Institución del Hospital Dr. Rene Favalaro. En el pase de sala diaria se constata el cuadro clínico del paciente masculino de 83 años con catarsis positiva escala Bristol 7, el cual no mejora con los tratamientos convencionales, descartada Enfermedad Celiaca, con un resultado de coprocultivo negativo para Shigella, ni Salmonella, biopsia que evidencia Duodenitis crónica, pólipo gástrico, gastritis crónica folicular, presencia de bacilos compatibles con Helicobacter pylori. Hipocalemia moderada y deshidratación.

Fundamentación: Debido a la necesidad de mejorar el cuadro de diarrea crónica de un paciente con 11 meses de evolución que se interna en la Institución del Hospital Público Dr. Rene Favalaro, en cual me desempeño como Nutricionista Clínica. En el pase de sala diaria se constata el cuadro clínico del paciente masculino de 83 años.

Objetivos: Objetivo general: Que mediante la Intervención dietoterápica se pueda resolver el cuadro de diarrea crónica de causa desconocida. Objetivos específicos: Restablecer la Microbiota Intestinal. Mejorar la absorción de nutrientes.

Metodología o desarrollo: El Servicio de Clínica Médica realiza la Interconsulta al Sector, el paciente llevaba adelante una dieta astringente con toma de Loperamida y probiótico Sarachys Boulardi. Se realiza anamnesis al paciente y entrevista al familiar, evaluado el caso se decide prescribir la toma de fibra soluble Psyllium para que actúe simbióticamente con el probiótico. Se gestiona la adquisición de la fibra soluble, no formaba parte del stock farmacológico hospitalario. El paciente inicia tratamiento dietoterápico en ayunas con 1 toma diaria de Psyllium, 1 cucharada tipo té con 100 cc de agua potable. Sumado a la toma cada 12h de probiótico Sarachys boulardi, dieta astringente y Loperamida.

Resultados: A las 24 horas de haber realizado la primera toma de Psillyum, se constata catarsis negativa. Al cuarto día de la ingesta continua de 1 toma diaria de Psillyum, se evidencia Catarsis positiva, Escala de Bristol 5. Al momento del alta el cuadro de diarrea crónica se encontraba resuelta.

Conclusión: A los 2 meses y medio, de haber sido dado de alta el paciente, me comunico con el familiar para interiorizarme acerca de la evolución de su cuadro de salud. El familiar me informa que el mismo, continua con la toma diaria de fibra soluble Psillyum y que el mismo al mejorar la absorción de los nutrientes, había aumentado de peso. Actualmente forma parte del Protocolo Terapéutico Nutricional, en casos de diarrea aguda y crónicas, independientemente del cuadro clínico, edad y/o antecedentes de enfermedades crónicas del paciente. Hasta el momento se han reportado 6 casos exitosos.



MALNUTRICIÓN ASOCIADA A LA ENFERMEDAD EN CANDIDATOS A TRASPLANTE HEPÁTICO: IMPLICANCIAS PARA LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Stambullian, M.^{1*}, Peralta, B. L.¹, Gerez, S. L.², Mendizabal, M.²

¹ Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias Biomédicas, Universidad Austral. Pilar, Provincia de Buenos Aires.

² Servicio de Hepatología, Hospital Universitario Austral, Universidad Austral. Pilar, Provincia de Buenos Aires.

*Contacto: mstambullian@austral.edu.ar

Palabras clave: Trasplante de Hígado; Desnutrición; Sarcopenia; Estado Nutricional; Composición Corporal

Introducción: el estado nutricional es predictor de resultados adversos tras intervenciones quirúrgicas, asociándose con menor calidad de vida, mayor dependencia, fragilidad y mortalidad. Su evaluación en candidatos a trasplante hepático permite identificar la necesidad de intervención nutricional e incorporarla al seguimiento de rutina.

Objetivo: determinar la proporción de personas en lista de trasplante hepático atendidas en el Servicio Hepatología, Hospital Universitario Austral con diagnóstico de malnutrición asociada a la enfermedad, sarcopenia y obesidad sarcopénica, previo a la cirugía.

Materiales y método: estudio transversal (sep 2024–nov 2025), adultos en lista de trasplante hepático, excluyendo pacientes con soporte nutricional, neoplasias extrahepáticas, comorbilidades o adicciones activas. Se recolectaron datos personales y clínicos (puntaje MELDNa; VN<40 puntos) y Lic. Nutrición realizaron valoración nutricional con mediciones antropométricas estandarizadas ajustadas por ascitis/edema. Se calculó IMC (peso seco). La malnutrición se definió por GLIM. La masa muscular se estimó mediante circunferencia pantorrilla; la sarcopenia por criterios EWGSOP2 y la función física por SPPB. Obesidad sarcopénica por sarcopenia asociada a IMC ≥ 30 kg/m² o circunferencia cintura aumentada. Se aplicó estadística descriptiva. Estudio aprobado por Comité Institucional de Evaluación (CIE P24-01).

Resultados y discusión: se evaluaron 25 pacientes (18 hombres), mediana edad 50 años; 76% ≤ 12 meses en lista. Mediana MELDNa: 14 puntos. Ninguno recibía seguimiento nutricional. IMC promedio \pm DE fue 29,8 \pm 6,05 kg/m²; 76% presentó exceso de peso. Según GLIM, 56% presentó malnutrición (24% leve; 32% severa). Sarcopenia, se diagnosticó en 16% (predominio formas severas) y un caso presentó obesidad sarcopénica. La capacidad funcional mostró limitaciones en 60% de los pacientes (32% moderadas-severas), principalmente en el test de la silla. La alta prevalencia de malnutrición pese a IMC elevado evidencia limitaciones del mismo y resalta la utilidad de GLIM y la evaluación funcional.

Conclusiones: en pacientes en lista de trasplante hepático sin seguimiento nutricional, la malnutrición asociada a la enfermedad fue elevada (56%). Su detección mediante GLIM, junto con la evaluación de masa y función muscular, permitiría optimizar la evolución clínica y los resultados quirúrgicos. El IMC resulta útil para identificar exceso de peso, pero insuficiente para diagnosticar malnutrición.



APORTE DE MICRONUTRIENTES EN ADULTOS HOSPITALIZADOS CON SOPORTE NUTRICIONAL EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Acosta Sero, O.^{1,2}, Peredo Bekovic, M.², Wilhelm, P.², Lopez, N.¹, Caputo, K. A.^{1,2*}

¹ Hospital Dr, Cosme Argerich, Ciudad de Buenos Aires, Argentina

² Universidad Abierta Interamericana, Buenos Aires, Argentina

*Contacto: caputoaylen@gmail.com

Palabras clave: Nutrición Enteral; Micronutrientes; Oligoelementos; Ingesta Dietética de Referencia.

Introducción: La malnutrición por déficit de micronutrientes se asocia con mayor riesgo de infecciones y peores resultados en pacientes hospitalizados. Su aporte depende de la composición de las fórmulas enterales y del volumen administrado, que puede verse reducido durante la internación. La evidencia al respecto es limitada en el ámbito local

Objetivos: Estimar el aporte de micronutrientes en adultos internados con soporte nutricional enteral exclusivo en un hospital público de la Ciudad de Buenos Aires.

Materiales y métodos: Estudio observacional, analítico y retrospectivo. Se incluyeron adultos internados ≥ 7 días (octubre 2024 a octubre 2025). Se relevaron variables demográficas y clínicas, tipo de fórmula enteral y volumen diario administrado (promedio de tres días). La adecuación se estimó según la Food and Nutrition Board (FNB) y la Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo (ESPEN). Se analizó la asociación con el volumen y el tipo de fórmula.

Resultados y discusión: Se incluyeron 89 pacientes (edad media $55 \pm 15,9$ años; 48,3% mujeres), con mediana de internación de 17 días (RIC:8-42). El volumen y la energía promedio fueron 1274 ± 380 ml y 1357 ± 406 kcal/día. Según FNB, se observaron déficits en los 28 micronutrientes evaluados, predominando vitamina K (60,7%), B9 (36%), flúor (100%), potasio (93,3%) y magnesio (52,8%). Se superaron los límites máximos (UL) de niacina (10,1%) y calcio (13,5%). El volumen administrado se asoció con la presencia de déficits ($p < 0,001$), mientras que la asociación con el tipo de fórmula varió según el micronutriente. Según ESPEN, entre quienes alcanzaron 1500 kcal/día ($n=30$), se observaron déficits en 19 de 22 micronutrientes, principalmente vitamina K (43,3%), D (33,3%), C (30%), yodo y hierro (33,3%). No se superaron los UL. En quienes no alcanzaron 1500 kcal ($n=59$), todos presentaron déficits, aunque para B2, B7, B12, zinc, cromo y molibdeno la proporción sin cobertura fue menor (1,7–15,3%). Los déficits fueron más frecuentes con fórmulas mixtas (23 de 26 micronutrientes) y menores con fórmulas específicas. Los resultados son consistentes con estudios previos que describen déficits frecuentes en vitamina K, flúor y potasio, explicándose en parte, por la variabilidad en la composición de las fórmulas.

Conclusiones: Se evidencian déficits frecuentes de micronutrientes, lo que resalta la necesidad de monitoreo sistemático y de estrategias de suplementación en pacientes que no alcanzan los volúmenes requeridos.

Declaración de conflictos de interés: las autoras declaran no presentar conflictos de interés



CONSUMO DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS Y AZÚCARES LIBRES EN RELACIÓN A LA COMPOSICIÓN CORPORAL Y LA INFLAMACIÓN EN POBLACIÓN ADULTA

Oliva, M. L.¹, Arce, M. L.¹, Albornoz, M.¹; Leguiza, C. I.², Sánchez Gelos, D.²; Janjetic, M. A.^{3,4,5*}

¹.Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, CABA, Argentina

². Instituto Alberto C. Taquini de Investigaciones en Medicina Traslacional (IATIMET), Facultad de Ciencias Médicas, CABA, Buenos Aires, Argentina

³.Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias y Nutricionales (CISPAN), CABA, Buenos Aires, Argentina;

⁴Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), CABA, Buenos Aires, Argentina;

⁵.Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Física, CABA, Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: mjanjetic@fmed.uba.ar

Palabras clave: alimentos ultraprocesados, azúcares libres, composición corporal, inflamación

Introducción: El consumo de productos ultraprocesados (UP) y de azúcares libres se ha asociado con mayor riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles. Evidencia reciente sugiere una posible relación entre el consumo de UP y biomarcadores de inflamación, aunque los resultados aún no son concluyentes.

Objetivo: Evaluar el consumo de alimentos ultraprocesados y azúcares libres en relación a la composición corporal y la inflamación en adultos.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio observacional y transversal en adultos de 18 a 65 años que asistieron a consultorios externos del Instituto Taquini. Se administró una encuesta sociodemográfica y un cuestionario de frecuencia alimentaria validado. Se determinaron niveles séricos de proteína C reactiva ultrasensible (PCR-us) y otras variables bioquímicas. Para evaluar consumo de ultraprocesados se utilizó la clasificación NOVA. La composición corporal se evaluó mediante bioimpedancia eléctrica multifrecuencia, y se midieron circunferencia de cintura y nivel de actividad física (AF). El análisis estadístico se realizó con SPSS 17.0.

Resultados y discusión: Se incluyeron 125 participantes, con media de edad $44,7 \pm 11,9$ años; el 75,2% fueron mujeres. El 70,5% presentó exceso de peso y el 57,6% no alcanzó la recomendación de AF. El consumo promedio de UP representó el 23,3% de la ingesta total. La media de PCR-us fue de $2,4 \pm 3,1$ mg/L y el porcentaje promedio de masa grasa fue de 37,2%. No se observaron asociaciones estadísticamente significativas entre el consumo de UP o azúcares libres y la masa grasa. En contraposición, la evidencia existente muestra asociación entre el consumo de UP y estado nutricional. La PCR-us no se asoció al consumo de UP; pero si se asoció positivamente con la masa grasa ($p=0,0001$) y negativamente con la AF ($p=0,025$). En lo que respecta a la relación entre el consumo de UP y los marcadores de inflamación, los resultados en la literatura aún son incipientes, por lo que este trabajo aporta evidencia en este campo. Las discrepancias observadas en relación al consumo de UP con estado nutricional podrían atribuirse al tipo de diseño, de muestreo y la clasificación de UP, entre otros factores.

Conclusiones: En el presente trabajo el porcentaje de masa grasa no se asoció al consumo de UP ni de azúcares libres. La PCR no se asoció al consumo de UP, pero si a la masa grasa y la AF. Se necesitan estudios prospectivos en relación a UP e inflamación para confirmar estos hallazgos.

Declaración de conflictos de interés: Los autores declaran no presentar conflictos de interés



EVALUACIÓN DEL RIESGO CARDIOVASCULAR Y CONSUMO DE ALIMENTOS CARDIOPROTECTORES EN PACIENTES TRANS DURANTE LA TERAPIA DE AFIRMACIÓN HORMONAL

Corvalan, L. ^{1*}, Ferrada, P.², Avena, M. V.¹.

¹ Facultad Ciencias de la Salud, Universidad de Mendoza, Mendoza, Argentina.

² Hospital Central, Mendoza, Argentina.

*Contacto: l.corvalan@alumno.um.edu.ar

Palabras clave: Personas Transgénero; Terapia Hormonal de Afirmación de Género; Riesgo Cardiovascular; Índice de Masa Corporal; Dieta

Introducción: La terapia de afirmación hormonal constituye una de las intervenciones médicas posibles dentro del proceso de transición de género en personas trans, aunque puede asociarse a modificaciones metabólicas y del perfil lipídico que impactan en el riesgo cardiovascular. En este contexto, resulta relevante evaluar tanto parámetros clínicos como hábitos alimentarios.

Objetivos: Determinar el riesgo cardiovascular y el consumo de alimentos cardioprotectores en personas trans adultas que reciben terapia hormonal en el Hospital Central de Mendoza.

Materiales y métodos: Estudio observacional, descriptivo y transversal en 87 pacientes trans. Se relevaron variables antropométricas, bioquímicas, de estilo de vida y alimentación mediante encuestas y revisión de historias clínicas. El estado nutricional se evaluó mediante índice de masa corporal (IMC) y marcadores de adiposidad central. El riesgo cardiovascular se estimó a partir del perfil lipídico e índices aterogénicos. El análisis incluyó estadística descriptiva (media \pm DE y frecuencias), prueba de Shapiro–Wilk y métodos no paramétricos. Se utilizó U de Mann–Whitney para comparaciones y correlaciones de Spearman. Se consideró $p < 0,05$. El estudio contó con consentimiento informado y aprobación del comité de ética.

Resultados y discusión: La muestra estuvo conformada por mujeres trans (MT, $n=34$) y hombres trans (HT, $n=53$), con una edad media fue de $29,78 \pm 8,54$ años y el 72,4% presentaba más de 2 años de tratamiento. El IMC medio fue de $26,79 \pm 6,25$ kg/m², con mayor prevalencia de sobrepeso/obesidad en HT. Se observaron fuertes correlaciones entre IMC y adiposidad central ($r > 0,90$; $p < 0,0001$), evidenciando un patrón de riesgo cardiometabólico. En MT, el IMC se asoció con menor HDL ($r = -0,51$; $p = 0,002$) y mayor índice aterogénico ($r \approx 0,58$; $p < 0,001$), mientras que en HT la calidad de la dieta se correlacionó positivamente con HDL ($r = 0,28$; $p = 0,046$). El 43,7% no realizaba actividad física y el 39,1% era fumador. Se evidenció bajo consumo de alimentos cardioprotectores, con solo el 38,2% alcanzando las recomendaciones de verduras, además de baja ingesta de pescado, legumbres y semillas.

Conclusiones: Los resultados evidencian un perfil de riesgo cardiovascular potencial en esta población, asociado tanto a factores metabólicos como a hábitos de vida. Se destaca la necesidad de implementar estrategias integrales de intervención nutricional orientadas a la prevención y al acompañamiento en el contexto de la terapia hormonal.



IMPACTO DE LA ADMINISTRACIÓN DE SEMAGLUTIDA SOBRE INDICADORES METABÓLICOS EN UN MODELO EXPERIMENTAL MURINO

Roberts, F.¹, Repossi, G.^{1*}, Díaz, G.T.¹, Priotto, S.¹, Reartes, G.¹

¹ Instituto de Biología Celular, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Ciudad de Córdoba, Córdoba.

*Contacto: grepossi@fcm.unc.edu.ar

Palabras clave: Semaglutida; Síndrome metabólico; Diabetes; Obesidad

Introducción: El Síndrome Metabólico (SM), una condición con prevalencia global en aumento, se caracteriza por presentar obesidad, especialmente abdominal, hipertensión (HTA), trigliceridemia, colesterolemia y glucemia elevadas. Incrementando el riesgo de diabetes tipo 2 y enfermedad cardiovascular. Desde una perspectiva nutricional, el SM está estrechamente vinculado a los hábitos alimentarios, al metabolismo y estilos de vida poco saludables, como el sedentarismo. Semaglutida, un análogo del GLP-1, es un fármaco actualmente utilizado para personas diabéticas que no responden bien a los antiglicémicos orales y para el tratamiento de la obesidad en pacientes con o sin diabetes. Cuyo mecanismo de acción se basa en la activación de los receptores de GLP-1 en el sistema nervioso central, lo que modula procesos metabólicos clave. Esto podría resultar en efectos beneficiosos para el tratamiento de todos los componentes del SM.

Objetivos: Determinar el efecto de la administración de semaglutida sobre las alteraciones metabólicas producidas en un modelo experimental murino de SM.

Materiales y métodos: Estudio experimental comparativo. Se usaron 40 ratas Wistar adultas (ambos sexos), se indujo SM mediante una dieta alta en grasas (30% grasa, 25% saturadas). Luego, se distribuyeron aleatoriamente en 2 grupos, a uno (SEM) se le realizaban inyecciones semanales de semaglutida (4 ug/Kg peso) y al otro de solución fisiológica (CTRL). El ensayo total duró 36 semanas. Se analizaron Índice de Masa Corporal (IMC), circunferencia abdominal (CA), glucemia, HbA1c, insulinemia, insulinorresistencia, trigliceridemia, colesterolemia total, hipertrofia ventricular izquierda (para determinar presencia de HTA). Se analizaron los resultados mediante ANOVA (post hoc Tukey), significancia: $p \leq 0,05$.

Resultados y discusión: La semaglutida no tuvo efecto significativo sobre IMC ($p=0,909$), pero redujo la CA (SEM: 19,0; CTRL: 19,9). Disminuyó la glucemia (SEM: 122,79; CTRL: 175,22 mg/dL), HbA1C (SEM: 7,26%; CTRL: 7,74%), colesterol total (SEM: 273,5 vs CTRL: 548,9 mg/dL) y triglicéridos (SEM: 175,8 vs CTRL: 222,7 mg/dL). No se observaron efectos en insulinemia ($p=0,116$), insulinorresistencia ($p=0,411$) ni HVI ($p=0,460$). No se encontraron diferencias por sexo.

Conclusiones: La semaglutida tuvo mejoró significativamente la mayoría de las alteraciones metabólicas asociadas al SM en este modelo murino, por lo que podría ser una importante herramienta terapéutica para el tratamiento del SM en humanos.



PROPUESTA DE TERAPIA NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADA EN UN CASO DE DIABETES MELLITUS TIPO 1 CON MAL CONTROL GLUCEMICO.

Oropeza, C. V.¹

¹ Rosario de la Frontera, Salta.

*Contacto: cvo.7920@gmail.com

Palabras clave: diabetes, conteo de HC, educación, control glucémico

Fundamentación: El buen control glucémico es el patrón de oro para prevenir complicaciones en Diabetes tipo 1. Ante el conocimiento de un paciente adulto joven con diagnóstico de diabetes tipo 1 con mal control glucémico, hipotiroidismo y esteatosis hepática surgió la necesidad de proponer una terapia nutricional individualizada fin de lograr el adecuado control de su diabetes.

Objetivo: Lograr un adecuado control glucémico a través de una terapia nutricional que considere las recomendaciones de energía y nutrientes, necesidades de insulina según consumo de hidratos de carbonos tomando como estrategia el conteo de HC y el aporte de fibra en las comidas principales y patología agregada (MASLD)

Metodología-desarrollo: Se contactó al médico tratante para conocer diagnóstico, tratamientos, valores de laboratorio. Se entrevistó al paciente para la obtención de datos personales, antropométricos, de monitoreo de glucosa y alimentarios (recordatorio de 24 hs y frecuencia de consumo), laboratorio. Esta información permitió un diagnóstico nutricional para el diseño de la intervención nutricional. La misma se realizaría a través de consultas que tomaran como eje la educación alimentaria.

Resultados: Diagnostico nutricional: paciente con diabetes tipo 1, normopeso por IMC, sobrepeso abdominal según Índice Cintura/talla, con riesgo cardiometabólico aumentado por sobrepeso abdominal, mal control glucémico (HbA1C: 12.4, hiperglucemia crónica, glucosuria) y esteatosis hepática. Alimentación: importante consumo de grasas (consumo habitual de fiambres y salchichas), bajo aporte de fibra (6,1 g/día), consumo excesivo de sodio.

La propuesta terapéutica toma como estrategia el método de conteo de hidratos de carbono considerando la importancia de la educación nutricional en 4 consultas que abordan: introducción al conteo de HC, relación HC/I, conceptos de patrón alimentario saludable y alimentos para el tratamiento de MASLD, indicación de actividad física aeróbica.

Conclusión: La terapia nutricional debe realizarse a partir de una evaluación nutricional completa que permita individualizar recomendaciones. Se entendió que las las consultas deberían abordarse tomando como eje la educación alimentaria ya que la evidencia sugiere mejoras en la adherencia al tratamiento. Se seleccionó el conteo de carbohidratos para enseñar acerca de su distribución en las comidas ya que existe suficiente evidencia que demuestra contribuir a un mejor control glucémico.

El trabajo interdisciplinario junto al trabajo en redes con instituciones del medio para referenciar al paciente es necesario para el logro de las metas del control de la diabetes.



ESTUDIO DE LOS EFECTOS SOBRE PARÁMETROS METABÓLICOS DE UN AMBIENTE ENRIQUECIDO EN UN MODELO EXPERIMENTAL DE DIABETES TIPO 2 CON UNA DIETA RICA EN GRASAS SATURADAS Y CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL

Reartes, G.¹, Díaz, G. T.¹, Priotto, S.¹, Repossi, G.¹

¹ Instituto de Biología Celular, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Ciudad de Córdoba, Córdoba.

*Contacto: grepossi@fcm.unc.edu.ar

Palabras clave: Ambiente Enriquecido; Metabolismo; Diabetes Tipo 2; Dieta Rica em Grasas Saturadas; Consumo Moderado de Alcohol

Introducción: La diabetes tipo 2 (DM2), posee un proceso fisiopatológico subyacente de alteraciones metabólicas e inflamación de bajo grado que están vinculadas con modificaciones perjudiciales en los hábitos alimentarios, entre otro mayor consumo de grasas saturadas y de alcohol, y una disminución en la actividad física. El enriquecimiento ambiental (validado por Dorfman y colaboradores) podría prevenir/minimizar estas alteraciones en animales experimentales.

Objetivos: Determinar el efecto de dietas ricas en grasas saturadas, consumo de alcohol y un ambiente enriquecido sobre marcadores clínicos y metabólicos en un modelo murino de DM2.

Materiales y métodos: Estudio experimental comparativo. La DM2 se indujo mediante dieta. Dietas: al alimento balanceado (Chow) se agregó 25% grasas saturadas P/P (dieta HFD) y/o consumo de alcohol de 0,42 g/kg de peso/día. El Ambiente Enriquecido consta de una jaula de mayor tamaño y elementos que permiten desarrollar mayor actividad física (rueda, rampas, 3 niveles). 60 ratas Wistar macho adultas maduras (12 meses edad al inicio) fueron divididas en 5 grupos experimentales: Chow (Control), rica en grasas saturadas (HFD), consumo de alcohol (Alc), grasas saturadas+alcohol (HFD+Alc) y grasas saturadas+alcohol+Ambiente Enriquecido (HFD+Alc+AE). El ensayo duró 16 meses. Se estudiaron variables clínicas y de laboratorio. Se analizaron los resultados mediante ANOVA (post hoc Tukey), significancia: $p \leq 0,05$.

Resultados y discusión: Los grupos HFD, Alc y HFD+Alc tuvieron un peso mayor al final (535; 640 y 550 g respectivamente) y un IMC aumentado, comparado con grupos Control (419,8 g) y HFD+Alc+AE (411,5 g). Los animales consumiendo HFD y/o Alcohol mostraron elevadas HbA1c ($\geq 6,5$ %). Los grupos HFD, Alc, HFD+Alc (≥ 125 mg/dl) mostraron glucemias elevadas, mientras HFD+Alc+AE (119,67 mg/dl) y Control fueron normales (≥ 120 mg/dl). Se observó insulinoresistencia en todos los grupos (menos Control), pero más leves en HFD+Alc+AE. Los grupos consumiendo HFD fueron hipercolesterolémicos (≥ 200 mg/dl); HFD, Alc y HFD+Alc fueron hipertrigliceridémicos (≥ 150 mg/dl). En el grupo Control las lipidemias fueron normales (Trigl: 105,6 y Col: 79,2).

Conclusiones: Consumir más grasas saturadas y alcohol produjo alteraciones clínicas, metabólicas y DM2. Los animales mantenidos en un Ambiente Enriquecido, más estimulados y con mayor actividad física, aun con la misma dieta, mostraron menores alteraciones en los parámetros analizados.



FUNCIÓN GASTROINTESTINAL Y USO DE ANTIBIÓTICOS EN ADULTOS DE SANTIAGO DEL ESTERO: CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS

Lavaisse, L. M.^{1*}, Valoy, F.¹, Figueroa Saganías, D.¹, Gerez, G.¹

¹Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Católica de Santiago del Estero (FCS-UCSE), Santiago del Estero, Argentina

*Contacto: luciamaria.lavaisse@ucse.edu.ar

Palabras Clave: antibióticos; función gastrointestinal; conocimiento; prácticas; actitudes

Introducción: Los antibióticos son fármacos eficaces para tratar infecciones bacterianas; sin embargo, su uso inadecuado puede generar efectos adversos. Dado que el tracto gastrointestinal es susceptible a los antibióticos, en los últimos años ha aumentado el interés por estudiar sus efectos sobre la salud intestinal. A pesar de la normativa que exige prescripción médica, la automedicación continúa siendo frecuente y se asocia a prácticas inadecuadas. En este contexto, resulta relevante analizar los conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con el uso de antibióticos y su posible asociación con síntomas gastrointestinales.

Objetivos: Describir la función gastrointestinal y los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el uso de antibióticos en adultos de Santiago del Estero según variables sociodemográficas.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo, no experimental y de corte transversal. La muestra incluyó adultos residentes en Santiago del Estero que hubieran consumido antibióticos o estuvieran bajo tratamiento antibiótico oral. Se utilizó muestreo no probabilístico por cuotas. Las variables fueron evaluadas mediante la aplicación autoadministrada de la Escala de Evaluación de la Función Gastrointestinal y el cuestionario Conocimientos, actitudes y prácticas relacionados con el uso personal de antibióticos. Los cuestionarios fueron autoadministrados en formato digital. Se utilizaron estadísticos descriptivos y pruebas no paramétricas.

Resultados y discusión: El 41,2 % de los participantes presentó disfunción leve y el 5,3 % disfunción moderada. Se observó buen reconocimiento del problema de la resistencia bacteriana, aunque persistieron creencias erróneas sobre la eficacia de los antibióticos frente a infecciones virales y prácticas inadecuadas en un subgrupo de participantes. Se registró alta confianza en los médicos, aunque la percepción sobre la claridad de la comunicación clínica fue variable. También se identificaron diferencias según sexo, edad, nivel educativo y situación laboral.

Conclusiones: Aunque predominan conocimientos y actitudes favorables hacia el uso de antibióticos, persisten creencias y prácticas inadecuadas en parte de la población. Estos resultados resaltan la necesidad de fortalecer las estrategias de educación sanitaria y la comunicación entre profesionales de la salud y la comunidad para promover el uso racional de antibióticos.

Investigación financiada por FCS-UCSE



IMPACTO DE LA QUIMIOTERAPIA SOBRE EL RIESGO NUTRICIONAL, LA MASA MUSCULAR Y LA CAPACIDAD FUNCIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS.

Bonci, M. L. *, Coronado, D., Martin C., Abregú, A.

Hospital Universitario Privado Núñez, Córdoba, Córdoba.

Contacto: laubonci@gmail.com

Palabras clave: Quimioterapia; riesgo nutricional; sarcopenia; capacidad funcional; soporte nutricional.

Introducción: La malnutrición asociada a la enfermedad, pérdida de peso no intencional y la disminución de la masa muscular afectan hasta el 80% de los pacientes oncológicos según el estadio tumoral. La sarcopenia, frecuentemente asociada, se vincula con mayor morbimortalidad y disminución de la capacidad funcional. La detección temprana de riesgo nutricional (RN) y la intervención oportuna resultan claves para preservar la masa muscular y la calidad de vida durante el tratamiento.

Objetivos: Evaluar el impacto de la quimioterapia (QMT) sobre el riesgo nutricional, la pérdida de peso y la capacidad funcional de pacientes oncológicos en el Centro de Oncología y Terapias Avanzadas del Hospital Universitario Privado Núñez, período septiembre 2025 – febrero 2026.

Materiales y métodos: Estudio observacional longitudinal con evaluación apareada pre y post QMT (n=74) Variables: riesgo nutricional (NutriScore ≥ 5), fuerza prensora (FP, dinamometría), perímetro de pantorrilla (PP), porcentaje de pérdida de peso (%PP), escalas KPS, ESAS y SARC-F (≥ 60 años), tipo de actividad física (AF) y soporte nutricional (SN). Los tumores se agruparon en tres categorías diagnósticas (mama, digestivos y otros). Tests no paramétricos: Wilcoxon, McNemar, Kruskal-Wallis, Spearman. Los resultados se expresaron con un 95% de confianza utilizando el software Stata 17.0.

Resultados y discusión: El 33,8% presentó riesgo nutricional al inicio; el 44,6% FP disminuida y el 47,3% pérdida de peso moderada/severa. El NutriScore no cambió globalmente ($p=0,247$), aunque el riesgo se redujo del 34,2% al 25,7%. La FP disminuyó significativamente (Wilcoxon $p=0,002$; $\Delta=-1,35$ kg); en varones la proporción con FP disminuida pasó del 25,0% al 58,3% (McNemar $p=0,005$). El PP se redujo 0,43 cm ($p=0,006$); ningún paciente con PP bajo inicial lo normalizó. El %PP moderado/severo aumentó del 47,3% al 55,4% (McNemar $p<0,001$). El SN tuvo efecto estabilizador sin revertir la pérdida (McNemar $p=1,000$ intragrupo). La correlación $\Delta\%PP-\Delta FP$ fue el hallazgo más robusto ($\rho=-0,564$; $p<0,001$), acentuándose en ≥ 60 años ($\rho=-0,667$). Los pacientes con AF de fuerza preservaron la dinamometría ($p=0,644$) frente al deterioro del grupo aeróbico ($p=0,009$). El grupo Digestivo concentró la mayor vulnerabilidad en todas las variables.

Conclusiones: La QMT produjo deterioro significativo de la FP y el %PP. La pérdida de peso y de fuerza son fenómenos estrechamente vinculados. El grupo Digestivo requiere intervención nutricional diferenciada. La AF de fuerza emergió como factor protector de la masa muscular funcional. Se recomienda incorporar la prescripción de ejercicio de fuerza en el protocolo oncológico.



ESTADO NUTRICIONAL, INTENSIDAD DE LA SINTOMATOLOGÍA Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN MUJERES DIAGNOSTICADAS CON ENDOMETRIOSIS QUE ASISTEN AL SANATORIO BORATTI DE LA CIUDAD DE POSADAS MISIONES

Pintos, Clara Melyna.

Universidad de la Cuenca del Plata – Sede Posadas.

Contacto: melynarpintos24@gmail.com

Palabras clave: Endometriosis, Inflamación, Dolor Crónico, Alimentación.

Introducción: El estudio analiza la relación entre el estado nutricional, la intensidad de los síntomas y el consumo de alimentos en mujeres de 24 a 40 años diagnosticadas con endometriosis que asisten al Sanatorio Boratti de Posadas. La endometriosis es una enfermedad frecuente en mujeres en edad reproductiva, caracterizada por dolor crónico e inflamación, donde la alimentación puede influir en la sintomatología.

Objetivos: Evaluar el estado nutricional, la sintomatología y el consumo de alimentos en mujeres diagnosticadas con endometriosis de 24-40 años de la Ciudad de Posadas Misiones.

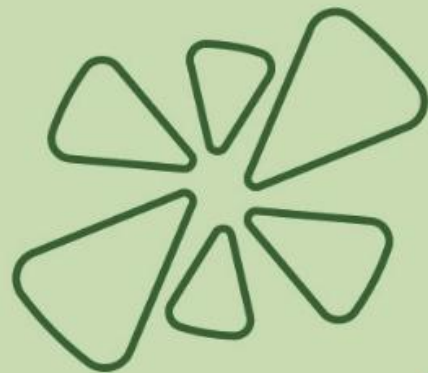
Materiales y métodos: Se realizó una investigación descriptiva, observacional y transversal con una muestra de 50 mujeres. Se evaluó el estado nutricional mediante el IMC, la intensidad del dolor con la escala EVA y los hábitos alimentarios a través de encuestas de frecuencia de consumo, enfocándose en vitamina D y grasas saturadas.

Resultados y discusión: Los resultados muestran que la mayoría de las participantes presenta normopeso, con un caso de obesidad. En cuanto al dolor, predominan niveles moderados y severos, afectando significativamente la vida cotidiana, especialmente el trabajo, estudio, actividad física y relaciones sociales. Respecto a la alimentación, el 100% de la muestra presenta un consumo inadecuado de vitamina D, asociado a una mayor inflamación y dolor. Al mismo tiempo, se observa un consumo elevado de grasas saturadas, principalmente de productos de panadería y embutidos, lo cual podría agravar los síntomas al aumentar los niveles de estrógeno y la inflamación.

Conclusión: Se concluye que existe una fuerte relación entre la dieta y la sintomatología de la endometriosis. Una ingesta insuficiente de vitamina D y el exceso de grasas saturadas contribuyen al empeoramiento del cuadro clínico. Por ello, se destaca la importancia del abordaje nutricional como estrategia terapéutica, promoviendo alimentos antiinflamatorios (como pescado, lácteos y huevos) y reduciendo grasas saturadas. Además, se recomienda un enfoque integral con profesionales de la salud para mejorar la calidad de vida de las pacientes y disminuir el dolor crónico.



Ejercicio Profesional.



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones



FEDERACIÓN ARGENTINA
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN



IMPACTO DE LA SIMULACIÓN CLÍNICA EN LA PERCEPCIÓN DE COMPETENCIAS Y SEGURIDAD DEL PACIENTE EN LOS ESTUDIANTES DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN: EXPERIENCIA 2025

Aballay, M. ¹ *Silva, G. ² .

¹ Universidad Católica de Cuyo, San Juan, San Juan.

² CESIC, San Juan, San Juan.

*Contacto: aballay.mariana.18@gmail.com

Palabras clave: seguridad del paciente; simulación clínica; educación en nutrición; formación profesional; innovación educativa.

Fundamentación: La seguridad del paciente constituye un eje central en la formación de profesionales de la salud. La simulación clínica permite que los estudiantes desarrollen competencias técnicas, comunicacionales y de toma de decisiones en entornos seguros, donde el error se transforma en oportunidad de aprendizaje sin riesgo real. En 2025, el Centro de Simulación Clínica (CESIC) incorporó de manera sistemática actividades orientadas a fortalecer la preparación profesional del estudiante de Nutrición antes del contacto con pacientes reales.

Objetivo: Describir la implementación de la simulación clínica como estrategia formativa orientada a la seguridad del paciente y al desarrollo de competencias profesionales en la carrera de Licenciatura en Nutrición.

Metodología: Se desarrollaron actividades en cinco cátedras con participación de 149 estudiantes y 12 docentes. Las intervenciones incluyeron simulaciones en Zona 1 y Zona 2, consultas con paciente simulado, role-play, listas de cotejo y debriefing estructurado. En una de las cátedras se implementó una experiencia inmersiva en la que el estudiante debió evaluar a un paciente simulado con pérdida ponderal significativa, tomar decisiones diagnósticas y realizar consejería nutricional bajo observación docente, seguido de debriefing reflexivo.

Resultados: Más del 80% de los estudiantes valoró positivamente la experiencia de simulación, destacando mayor seguridad en la toma de decisiones y estructuración de la entrevista nutricional. La experiencia permitió entrenar habilidades clínicas y comunicacionales en un entorno controlado, favoreciendo la identificación de errores frecuentes y su corrección antes de la práctica real generando que el 94% manifieste interés en repetir la experiencia.

Conclusiones: La alta valoración de la experiencia (>80%) junto con la identificación y análisis de errores clínicos durante el feedback sugieren que la simulación clínica favorece el desarrollo de competencias seguras en estudiantes de nutrición, especialmente en habilidades comunicacionales y toma de decisiones.



NUTRICIÓN Y CANNABIS MEDICINAL: EXPERIENCIAS DE FORMACIÓN EN EXTENSIÓN UNIVERSITARIA Y VOLUNTARIADO.

¹ Marano, D., ^{1,2} Filippa, C., ³ Gullino, S., ^{1,2} D'Alesandro, M. E., ^{1,2} Oliva, M. E.

¹ Laboratorio de Estudio de Enfermedades Metabólicas Relacionadas con la Nutrición (LEEMREN). Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (FBCB-UNL). Santa Fe, Santa Fe, Argentina.

² Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Santa Fe, Argentina.

³ Asociación Civil Conectar.

Contacto: daianamamarano@gmail.com

Palabras clave: Nutrición, Cannabis Medicinal, Extensión universitaria, voluntariado.

Introducción: La formación de grado de Nutrición enfrenta el desafío de actualizarse ante nuevos paradigmas terapéuticos. La planta de Cannabis sativa L. es reconocida por sus propiedades en la prevención y tratamiento de diversas situaciones patológicas. Un proyecto de Extensión de la FBCB-UNL junto a la Asociación Civil Conectar busca integrar el conocimiento del Sistema Endocannabinoide (SEC) con el Síndrome Metabólico.

Objetivo: Identificar y describir las demandas de estudiantes y graduados en Nutrición durante instancias de formación universitaria y voluntariado sobre Cannabis medicinal.

Metodología: Se realizó un análisis descriptivo de las cohortes 2024-2025 de un curso de actualización enfocado en el SEC y Síndrome Metabólico, y de jornadas de actualización. Se analizaron encuestas de satisfacción, perfiles de inscriptos y registros de voluntarios del Proyecto de Extensión.

Resultados: En las cohortes 2024 y 2025 del curso, la participación de estudiantes y graduados de nutrición fue del 27% y 32%, respectivamente. El 92% de los encuestados consideró a los contenidos teóricos y a los seminarios como muy útiles, aunque un 67% señaló que la dificultad fue de nivel medio, lo que sugiere que el abordaje del cannabis requiere una base de formación previa. El módulo que despertó mayor interés fue el que abordó el SEC (67%). Mientras que el 92% expresó que los docentes transmitieron las ideas de forma clara y sencilla, respondiendo de forma exitosa las preguntas según la totalidad. El voluntariado del proyecto contó con una fuerte impronta de alumnos de la Licenciatura en Nutrición (35%), con estudiantes que dedicaron 2 a 5 horas semanales a actividades como visitas a la clínica Conectar Med y Asociación Civil Conectar, confección de material educativo para la población general, participación en ferias locales con ONGs y otros eventos realizados en el marco del proyecto. Finalmente, en las jornadas realizadas para profesionales, los nutricionistas que concurren manifestaron interés en profundizar sobre: Uso de Cannabis en el tratamiento de Enfermedades Crónicas y trastornos de la conducta alimentaria; Uso de cáñamo en suplementación dietaria; Interacción del SEC con el metabolismo.

Conclusión: Existe un creciente interés y compromiso de los nutricionistas en el área del Cannabis Medicinal. La extensión universitaria actúa como un puente que dota a la práctica nutricional de herramientas para abordar el Síndrome Metabólico desde una perspectiva innovadora.



EVALUACIÓN, GOBERNANZA ACADÉMICA Y CALIDAD EN LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA EN NUTRICIÓN: EXPERIENCIA DE ADECUACIÓN CURRICULAR EN UNA CARRERA MULTISEDE

Capella, N., Delgado, F., Lanzellotta, C., Macri, M., Vrillaud, J. ¹

¹ Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales (UCES), Buenos Aires, Argentina.

*Contacto: lic.fernanda.delgado@gmail.com

Palabras clave: Gobernanza académica; Adecuación curricular; Educación superior; Trayectorias estudiantiles; Multisede

Fundamentación La incorporación de la Lic. en Nutrición al régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior implicó la adecuación del plan de estudios a estándares nacionales. En una institución multisede, este proceso presentó desafíos vinculados a la coherencia curricular y a la diversidad de perfiles estudiantiles y docentes de distintos territorios. En la Facultad de Ciencias de la Salud de la UCES se identificó la necesidad de implementar una adecuación que no interrumpiera las trayectorias académicas en curso, contemplara las particularidades de cada sede y fortaleciera la calidad formativa. La relevancia social del campo alimentario- nutricional refuerza la necesidad de sostener procesos formativos rigurosos y contextualizados.

Objetivos Analizar el proceso de adecuación curricular en una carrera multisede.

Metodología o desarrollo Se desarrolló una estrategia de gestión académica centrada en la revisión integral del plan de estudios, la actualización de contenidos mínimos y la reorganización de correlatividades. Se realizó un análisis individualizado de historias académicas para definir equivalencias y recorridos posibles, evitando discontinuidades. Se llevaron a cabo instancias de trabajo curricular con docentes, reuniones entre sedes y asesoramiento pedagógico. Se incorporó la voz estudiantil mediante encuestas previas a la implementación. Asimismo, se realizaron pruebas piloto del ECOE como dispositivo de evaluación integradora. El proceso incluyó mejoras en infraestructura y recursos para la formación práctica.

Resultados Se logró actualizar el plan de estudios, fortaleciendo la articulación entre asignaturas y la progresión formativa. El análisis de trayectorias permitió sostener la continuidad académica. El trabajo docente favoreció la construcción de criterios compartidos entre sedes. La implementación del ECOE permitió avanzar hacia evaluaciones más objetivas. Las principales dificultades se vincularon a la transición curricular y la heterogeneidad de perfiles, abordadas mediante estrategias de acompañamiento institucional.

Conclusión La adecuación curricular en una carrera multisede requiere coordinación académica, acompañamiento a estudiantes y trabajo colectivo. La sostenibilidad del proceso se vinculó con la construcción de acuerdos institucionales. Estas estrategias contribuyen a fortalecer la calidad formativa y la vinculación entre universidad, territorio y ejercicio profesional.



GESTIÓN INSTITUCIONAL Y SEGURIDAD SOCIAL: EL DESAFÍO DE LA LEGITIMIDAD EN EL COLEGIO DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN DE SALTA

Romero Talló, E.¹, Curti, C.¹, Gutiérrez, J.^{1*}, Allende, L.¹

¹ Colegio de Graduados en Nutrición de la provincia de Salta - Salta Capital - Argentina

*Contacto: josefinagutierreznutrisalta@gmail.com

Palabras clave: Seguridad social, legitimidad social, ejercicio profesional.

Fundamentación: La creación de la Caja Interprofesional de Seguridad Social de Salta (CISSS) representa un hito en la jerarquización del ejercicio autónomo. Sin embargo, su implementación ha tensionado la estructura del Colegio de Graduados en Nutrición, evidenciando una dicotomía entre la legalidad administrativa, expresada a través del cumplimiento de normas estatutarias, y la legitimidad social derivado del consenso de las bases. En un contexto de precarización laboral y multiempleo, la superposición de aportes (matrícula y caja) emerge como un factor de exclusión que genera incertidumbres y tensiones en los colegiados.

Objetivos: Reflexionar sobre los mecanismos de decisión, la conflictividad y el impacto en la matrícula profesional derivados de la puesta en marcha de la CISSS

Metodología o desarrollo: El proceso de creación de la CISSS se estructuró en tres fases: una técnica-informativa, con escasas precisiones de alcances del proyecto; una de relevamiento, mediante encuestas dicotómicas que limitaron el matiz de las inquietudes; y una resolutive vía Asamblea Extraordinaria donde, pese al quórum legal, la participación fue exigua respecto al total de profesionales.

Resultados: A un año de vigencia de la Ley, se observaron efectos críticos a nivel de la gestión institucional:

- Incremento en la tensión Institucional debido a la percepción de colegiados de una imposición vertical sin base técnica sólida.
- Impacto en la Matrícula dado por el incremento sostenido de bajas y licencias, principalmente en profesionales jóvenes e independientes, con situación laboral inestable.
- Acciones de mitigación, que incluyeron instancias de escucha activa, relevamiento de perfiles afectados y gestiones ante autoridades de la CISSS para acercar inquietudes y visibilizar la vulnerabilidad económica del sector.

Conclusión: La experiencia demuestra que el cumplimiento de los términos legales que hacen a la organización de un colegio profesional, no garantiza la armonía institucional. La seguridad social, si bien necesaria, debe diseñarse con un enfoque contextualizado y progresivo, que contemple las condiciones reales de ejercicio profesional. Desde la gestión institucional, se reafirma la necesidad de construir modelos inclusivos que no expulsen a los profesionales del sistema, sino que promuevan su permanencia y fortalecimiento, garantizando así la sostenibilidad del ejercicio profesional y la cohesión del colectivo.



INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LA GESTIÓN DEL CONSULTORIO NUTRICIONAL: EXPERIENCIA PRELIMINAR CON NUTREANDO.COM

Richieri, A. M.^{1*}, Richieri, F. A.¹

¹ Nutreando.com, CABA, Buenos Aires, Argentina

*Contacto: almarichnutricion@gmail.com

Palabras clave: Gestión digital, Inteligencia Artificial, Ejercicio profesional, Innovación, Nutrición clínica

Resumen: Se presenta una experiencia de innovación tecnológica mediante la implementación de una plataforma con IA para optimizar el ciclo nutricional integral. El proceso detalla una reingeniería en tres etapas: 1) Pre-consulta: autogestión de turnos y pagos; 2) Durante la consulta: registro asistido de historia clínica, antropometría y laboratorios con soporte de IA; 3) Post-consulta: elaboración eficiente de planes y seguimiento proactivo. Los resultados muestran una reducción significativa del tiempo de gabinete, jerarquizando el ejercicio profesional al centrar el foco en el vínculo terapéutico y la precisión diagnóstica.

Fundamentación: El nutricionista independiente enfrenta una fragmentación operativa crítica: la gestión de turnos, planes y comunicación se resuelve habitualmente con herramientas dispersas, generando pérdida de tiempo asistencial. Este trabajo presenta la experiencia con una plataforma digital con IA diseñada para centralizar estas tareas, potenciando el criterio profesional mediante la automatización de procesos repetitivos y la unificación de la información.

Objetivos: Presentar Nutreando.com como herramienta de gestión centralizada. Describir la optimización de tiempos mediante el uso de IA contextualizada en las etapas del ciclo de atención. Exponer la mejora en la interacción profesional-paciente a través de herramientas de autogestión.

Metodología: Se desarrolló una plataforma sobre cinco ejes: (1) gestión clínica centralizada (historia clínica, antropometría e integración de laboratorios); (2) IA contextualizada para generación asistida de planes con bases verificadas (SARA 2, USDA) y análisis de estudios (Tanita, ISAK); (3) portal del paciente para autogestión de turnos y pagos; (4) operativa administrativa con agenda sincronizada y branding profesional; (5) escalabilidad multi-consultorio. Implementación fase piloto en Argentina.

Resultados preliminares: Los principales logros incluyen una reducción drástica en la carga horaria de gabinete: la elaboración de planes promedió menos de 30 minutos (frente a las 2 horas de labor manual previa) mediante asistencia de IA. Se constató una simplificación operativa al eliminar la fragmentación de plataformas y una mejora en la calidad del registro clínico. Como dificultades, se identificó la complejidad inicial en la migración de datos históricos y una curva de aprendizaje en la adaptación de los pacientes al flujo de autogestión. Superada la transición, se reportó una mayor fidelización, feedback inmediato y una comunicación fluida profesional-paciente que fortaleció la adherencia al tratamiento.

Conclusiones: La integración de IA permite recuperar tiempo clínico destinado a tareas administrativas, jerarquizando el ejercicio profesional. La tecnología actúa como un soporte que eleva la capacidad analítica del nutricionista. Se requiere ampliar la muestra para validar estos hallazgos.

Declaración de conflictos de interés: Los autores Richieri, A. M. y Richieri, F. A. declaran ser desarrolladores y propietarios de la plataforma Nutreando.com. Sin financiamiento externo para esta experiencia.



SATISFACCIONES Y DESAFÍOS DEL EJERCICIO PROFESIONAL EN EL ÁMBITO PÚBLICO y EN CONTEXTO RURAL

Graf, R. S. ¹ *.

¹ Hospital Nivel II Dr. Justo José Pereyra. Aristóbulo del Valle. Ministerio de Salud Pública de Misiones. Universidad Nacional del Alto Uruguay. San Vicente. Misiones

*Contacto: rominasoledadgraf@gmail.com

Palabras Clave: Ejercicio Profesional; Subsector Público; Contexto Rural, Equipos Interdisciplinarios.

El trabajo cotidiano del profesional nutricionista en el interior de la provincia de Misiones, en contexto mayoritariamente rural y peri-urbano, en el subsector público, se encuentra lleno de experiencias sumamente desafiantes, disruptivo en relación con la formación profesional e interesante en cuanto a las particularidades del perfil clínico y sociocultural, por lo que desafía al nutricionista en su creatividad y modos de abordaje de las problemáticas alimentario-nutricionales.

Los objetivos del presente relato son los de visibilizar la labor del nutricionista en contextos rurales y periurbanos de Misiones, motivar a profesionales con trayectoria y a ingresantes a fortalecer su trabajo en el subsector público, promover el pensamiento crítico sobre el ejercicio profesional en ese ámbito.

El ejercicio profesional requiere formación continua y metodologías adaptadas a la complejidad local. Es clave construir relaciones de respeto con pacientes y familias, articular con otros profesionales y actores comunitarios, y adoptar una mirada biopsicosocial. Evitar interpretaciones simplistas (por ejemplo, atribuir la baja participación en talleres a falta de interés) y reemplazarlas por creatividad y comprensión del contexto sociocultural y de las múltiples barreras que enfrentan las personas.

Logros principales: satisfacción por intervenir en salud pública; acompañar procesos centrados en la persona; trabajo interdisciplinario y redes colaborativas que potencian resultados; repuestas concretas como revertir la baja talla, recuperar la lactancia y lograr mayor compromiso de familias y del equipo médico. Estos avances a menudo no se reflejan en indicadores cuantitativos inmediatos, pero tienen impacto a mediano y largo plazo en las prácticas y en la calidad del cuidado.

El trabajo en zonas rurales exige flexibilidad, creatividad y disposición para superar barreras personales y culturales. Mantener la motivación y anclarse en los logros concretos es esencial para no perder sentido en la práctica profesional y para ser agentes de confianza y cambio en comunidades con altas necesidades.



GESTIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN UN CONGRESO DE NUTRICIÓN: EXPERIENCIA DEL ÁREA CIENTÍFICA DEL IV CONGRESO AALEN 2025

Janjetic, M.¹ Goncalvez de Oliveira, E. ¹, Wallinger, M. ¹. Elorriaga, N ¹, Oliva, M. L. ¹ *

¹ Asociación Argentina de Licenciados en Nutrición (AALEN) Comité Científico

*Contacto: marialauraoliva@gmail.com

Palabras clave: Producción científica; Congreso; Nutrición; Revisión por pares.

Fundamentación: Los congresos científicos constituyen espacios clave para la difusión del conocimiento y la producción científica en nutrición. En este marco, el área científica (AC) cumple un rol central en la evaluación, selección y jerarquización de los trabajos, garantizando calidad, transparencia y rigor metodológico.

Objetivos: Describir la experiencia del AC en la gestión, evaluación y selección de trabajos presentados en el IV Congreso AALEN.

Desarrollo: El AC del IV Congreso AALEN 2025, realizado en noviembre en CABA, estuvo conformado por licenciados en nutrición responsables de evaluar resúmenes, trabajos a premio y e-posters. Se elaboró un reglamento con dos modalidades: resúmenes y resúmenes candidatos a premio. Estos últimos atravesaron una evaluación inicial de admisibilidad y luego presentaron el trabajo completo. Tras el cierre de la convocatoria, se implementó un proceso de revisión estructurado, con evaluadores especializados bajo modalidad de revisión por pares. Los trabajos se organizaron en áreas temáticas y categorías. Se realizaron devoluciones a los autores y se organizaron exposiciones orales y recorridas de e-posters, junto con la selección de trabajos destacados.

Resultados: Se recibieron 55 trabajos: 47 resúmenes y 8 a premio. Predominaron los trabajos de investigación (n=36), seguidos por relatos de experiencia (n=10), reportes de casos (n=5) y revisiones (n=4). La temática principal fue nutrición clínica en adultos (n=28), seguida de nutrición comunitaria (n=15), ciencia de los alimentos (n=5), nutrición en niñez y adolescencia (n=5) y gestión de servicios (n=2). La revisión por pares garantizó calidad y transparencia. Se seleccionaron 5 trabajos candidatos a premio, con un ganador y 3 menciones especiales según puntaje. La articulación entre evaluadores y comités permitió un proceso ordenado, favoreciendo la diversidad temática y el intercambio académico.

Conclusión: La experiencia del AC resalta la importancia de procesos sistematizados de evaluación para asegurar calidad, transparencia y pertinencia en congresos de nutrición, así como su aporte al desarrollo académico, la formación de redes y la visibilización de investigaciones.



ORGANIZACIÓN Y DESAFÍOS DEL COMITÉ CIENTÍFICO DEL IV CONGRESO DE LA ASOCIACIÓN ARGENTINA DE LICENCIADOS EN NUTRICIÓN (AALEN 2025)

Goncalvez de Oliveira, E. ¹, Andrenacci, P. ¹, Merr, G. ¹, Cardone, F. ¹, Mandagarán, A. ¹, Rodriguez Bugueiro, J. ¹, Forte, C. ¹, Oliva, M. L. ^{1*}

¹ Asociación Argentina de Licenciados en Nutrición (AALEN) Comité Científico

*Contacto: marialauraoliva@gmail.com

Palabras clave: Comité científico; Congreso; Nutrición; Organización; Comunicación

Fundamentación: Los congresos científicos son espacios estratégicos para la actualización profesional y la construcción colectiva de saberes. En un contexto de sobreinformación y desinformación en salud, resulta clave garantizar propuestas académicas basadas en evidencia y comunicación responsable. Los Congresos AALEN surgieron para promover el intercambio interdisciplinario, integrando perspectivas clínicas, sociales y comunicacionales, y fortaleciendo el rol del nutricionista. El Comité Científico (CC) cumple un rol central en la planificación y validación de contenidos, asegurando calidad y pertinencia.

Objetivos: Describir la experiencia de organización del CC, analizar estrategias de planificación académica, visibilizar su rol en la calidad del programa y reflexionar sobre sus aportes en el IV Congreso AALEN.

Desarrollo: El IV Congreso AALEN se realizó del 5 al 7 de noviembre de 2025 en la Academia Nacional de Medicina (CABA), bajo el lema "Redefiniendo la Nutrición: Construyendo puentes entre la evidencia científica y la comunicación responsable". El CC trabajó en la definición de ejes y selección de disertantes. El programa se estructuró en cuatro ejes: Actualizaciones, Comunicación en salud, Ejercicio profesional y ética, y Conversatorio. El proceso incluyó planificación, reuniones periódicas, articulación con disertantes e instituciones y evaluación de contenidos según relevancia científica, actualidad y pertinencia profesional.

Resultados: Participaron 510 inscriptos de 14 provincias. Se otorgaron 228 becas a profesionales de provincias alejadas, estudiantes avanzados y residentes, favoreciendo el acceso federal. El programa contó con 125 participantes entre disertantes, coordinadores y secretarios, y más de 50 actividades científicas interdisciplinarias. Se evidenció alta calidad académica y satisfacción general. La organización por ejes permitió jerarquizar contenidos y facilitar la participación. Entre las dificultades se destacaron la carga operativa y la coordinación de múltiples actores.

Conclusión: La experiencia resalta la importancia de una planificación científica estratégica y del rol del CC en garantizar calidad, equidad y alcance federal, fortaleciendo el ejercicio profesional en nutrición.



**XVI CONGRESO
ARGENTINO
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN**
El desafío de alimentar un mundo en constante transformación

Resúmenes de Trabajos Completos.



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones

FAGRAN
FEDERACIÓN ARGENTINA
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN



CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN UN COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA PROVINCIA DE SALTA

Cornejo Noceti, M.¹; Nieva Moreno, M. R.¹; Yapura, S. M. E.¹; Amador, F. J.²

¹ Universidad Nacional de Salta. Facultad de Ciencias de la Salud. Argentina

² Universidad Nacional de Salta. Secretaría de Bienestar Universitario. Argentina

Contacto: micaelacornejon@gmail.com

Palabras Clave: Buenas Prácticas de Manufactura, Inocuidad alimentaria, Comedor universitario, Higiene de manos.

Resumen

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, en la etapa de elaboración de comidas, del comedor universitario, durante el año 2025.

Metodología: Estudio observacional, descriptivo y transversal. Se emplearon técnicas de observación directa, encuestas, entrevistas y análisis microbiológico mediante hisopado de manos del personal. Se analizaron variables de infraestructura, equipamiento, prácticas higiénicas, conocimientos del personal, condiciones de los alimentos y control de tiempo-temperatura.

Resultados: La infraestructura y el equipamiento alcanzaron un cumplimiento del 54,5%. Las condiciones y prácticas higiénicas del personal se situaron en un 50%, cifra que no se correlaciona con el alto nivel de conocimientos teóricos detectado (88,9%). En el análisis microbiológico de manos, el 75% de las muestras cumplió con los límites para aerobios mesófilos y el 87,5% para coliformes totales; no obstante, se detectó presencia de *Staphylococcus aureus* en el 62,5% de los casos y ausencia de *Escherichia coli*. Las condiciones higiénicas de alimentos y preparaciones mostraron un cumplimiento del 47,1%. Respecto a la temperatura, solo el 33,3% de los alimentos críticos al ingreso eran adecuados, frente al 74,1% de las preparaciones finales.

Conclusión: El comedor cumple parcialmente con las BPM. La presencia de *S. aureus* en manos, asociada a prácticas deficientes de higiene y lavado, contrasta con la seguridad microbiológica respecto a *E. coli*. Se identificó un control térmico adecuado en preparaciones calientes, pero crítico e insuficiente en las preparaciones frías.

Conflictos de interés: Las autoras declaramos no tener conflictos de interés.



CEPAS PROBIÓTICAS DISPONIBLES EN ARGENTINA PARA SII: CRITERIOS BASADOS EN EVIDENCIA POR WGO -REVISIÓN NARRATIVA-

Chavez, P. M. y Luna, M. J.

Contacto: nutricionistapatriciachavez@gmail.com

Palabras clave: Síndrome del intestino irritable, probióticos, microbioma, microbiota.

Resumen:

Uno de los pilares del tratamiento para el manejo del Síndrome de Intestino Irritable es la modulación de la microbiota intestinal. Algunas de las cepas probióticas pueden ayudar a recuperar las funciones de la microbiota intestinal impactando de manera positiva en la calidad de vida de los pacientes. El propósito de esta revisión narrativa es abordar específicamente aquellas cepas probióticas para adultos citadas por la *World Gastroenterology Organization (WGO)* según niveles de evidencia de acuerdo con los criterios de la medicina basada en la evidencia, para los beneficios del tratamiento en síndrome de intestino irritable (SII). Las cepas probióticas referidas por la WGO pueden mejorar algunos de los síntomas: dolor, flatulencias, distensión abdominal, diarrea, constipación y mejoras en la puntuación global del SII. Tras una revisión exhaustiva de la guía elaborada por la WGO, pudimos concluir que de los 22 ensayos controlados aleatorizados (ECA) positivos donde se mencionan suplementos probióticos monocepas o multicepas, solamente 8 se encuentran disponibles en el país. En base a estos hallazgos, la presente revisión constituye una herramienta fundamental, al facilitar la selección de cepas probióticas, basadas en evidencia, disponibles en el mercado nacional. Sin embargo, el efecto beneficioso está asociado a la cepa específica por lo cual aún queda mucho por investigar en un campo de constante evolución.



PLAN ALIMENTARIO MUNICIPAL INTEGRAL: REFORMULACIÓN DE PRESTACIONES COMO ESTRATEGIA LOCAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Parodi, M. B.^{1*}

¹ Área de Desarrollo Social, Municipio de Gilbert, Entre Ríos, Argentina. Responsable del diseño, implementación y evaluación del Plan Alimentario Municipal Integral. Docente universitaria, Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER).

*Contacto: belenparodi17@gmail.com

Palabras Clave: Salud pública; Seguridad alimentaria; Nutrición comunitaria; Política pública local; Niñez y adolescencia.

Resumen

La alimentación adecuada constituye un derecho humano fundamental y un determinante clave del crecimiento, desarrollo y formación de hábitos alimentarios de niños, niñas y adolescentes. En este marco, los municipios ocupan un rol estratégico en la implementación de políticas públicas alimentarias contextualizadas, con capacidad de articulación territorial e intersectorial.

El presente trabajo describe y analiza la experiencia de diseño e implementación progresiva de un Plan Alimentario Municipal Integral, desarrollando en profundidad una de sus estrategias para garantizar la seguridad alimentaria: la reformulación de prestaciones en población infanto-juvenil ofrecidas en un espacio educativo municipal. La intervención se inicia a partir del diagnóstico de su baja calidad nutricional, evidenciada por predominio de alimentos ultraprocesados y escasa presencia de alimentos frescos. Se implementa una estrategia de reformulación progresiva alineada con las Guías Alimentarias para la Población Argentina, que incluye planificación de menús, incorporación gradual de alimentos de alta densidad nutricional, reducción de azúcar y alimentos ultraprocesados, y desarrollo de instancias de Educación Alimentaria Nutricional dirigidas a niños, niñas, adolescentes y familias.

Los resultados cualitativos evidencian mayor aceptación de alimentos de alta densidad nutricional por parte de niños, niñas y adolescentes, junto con una reducción sostenida del consumo de alimentos ultraprocesados dentro del espacio institucional. Asimismo, la implementación de una planificación formal de menús y un sistema de stock fortalece la estructura operativa de la cocina. La experiencia contribuye a la institucionalización progresiva de la estrategia como política pública local, consolidando un modelo integral que articula mejora del ambiente alimentario, educación y gestión territorial.



COMPOSICIÓN CORPORAL E INGESTA ALIMENTARIA EN JUGADORES JUVENILES MASCULINOS DE RUGBY AMATEUR, TIGRES RUGBY CLUB

Padilla, M. F.¹; Villagrán, P. G.¹

¹ Universidad Nacional de Salta;
Contacto: fernandampadilla11@gmail.com

Palabras clave: masa adiposa, masa muscular, calorías, macronutrientes, recordatorio de 24 horas.

Resumen

El estudio tuvo como objetivo analizar la relación entre composición corporal e ingesta alimentaria en jugadores masculinos juveniles de rugby amateur de Tigres Rugby Club (San Lorenzo). Se realizó un estudio observacional, descriptivo y correlacional de corte transversal. Se evaluaron medidas antropométricas mediante protocolo ISAK y la ingesta energética y de macronutrientes mediante recordatorios de 24 horas en 53 jugadores de categorías M15 y M16 (backs y forwards).

Los resultados indicaron que la mayoría presentó valores adecuados de masa adiposa (64%) y masa muscular (83%), aunque un 36% mostró exceso de adiposidad y un 17% déficit muscular, con mayor prevalencia en los forwards. En cuanto a la ingesta energética, el 62% alcanzó valores adecuados, registrándose tendencia de exceso calórico en algunos backs y de déficit en ciertos forwards. La distribución de macronutrientes evidenció ingesta insuficiente de carbohidratos (73%) y excesos en grasas (96%) y proteínas (36%). Además, se observó un patrón alimentario con alto consumo habitual de ultraprocesados y baja ingesta de frutas y verduras.

No se encontraron asociaciones estadísticamente significativas entre composición corporal e ingesta; sin embargo, las tendencias sugieren que el exceso de masa adiposa y el desarrollo de masa muscular en los jugadores se relacionan más con la calidad de la alimentación y la distribución de macronutrientes que con el aporte calórico total, junto con factores propios de la adolescencia, como crecimiento y maduración.

En conclusión, aunque la composición corporal general es adecuada, se evidencia una calidad alimentaria deficiente que requiere intervenciones nutricionales orientadas al rugby juvenil.



ENTORNO ALIMENTARIO DE LA INFORMACIÓN EN EL PERIDOMICILIO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE CÓRDOBA CAPITAL.

Magnotti, N.¹ Biondini, R. S.¹. Moos, A. C.¹

¹Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Proyecto de investigación FORMAR, SeCyT-UNC.

Contacto: natali_magnotti@hotmail.com

Palabras claves: Entornos alimentarios - Salud escolar - Publicidad alimentaria

Resumen

Los entornos alimentarios de información (EAI) están relacionados a la exposición de publicidad alimentaria, que en cercanía a las instituciones educativas (IE) pueden condicionar las elecciones alimentarias de escolares impactando en la salud. El objetivo es analizar los EAI de proximidad a escuelas secundarias, en 6 barrios de diferente nivel socioeconómico (NSE) de la ciudad de Córdoba, año 2024. Estudio ecológico, descriptivo, analítico y transversal del EAI del peridomicilio de 6 escuelas. Variables: Puntos de publicidad de alimentos y bebidas (PPAyB): tipo, distancia, ubicación, clasificación según GAPA y NOVA, estrategias de marketing, legislación; NSE.

Se identifican 127 PPAyB, \bar{x} 5,71 (DE 8,72) anuncios por PPAyB, a una distancia media de 185,01 metros (DE 93,73) del establecimiento. El 60% corresponde a alimentos ultraprocesados (UP). Cerca del 25% corresponde a publicidad exenta/no obligada a presentar sellos (Ley PAS). Los PPAyB en NSE-alto presentan la menor distancia media (136,52 m) al establecimiento. Los anuncios de puntos de venta son mayores en NSE-medio/bajo y bajo, mientras que vallas y carteles tienen una presencia mayor en medio-alto y alto ($p=0,015$).

Concluyendo, predominan PPAyB de tipo UP; según NSE muestran diferencias estadísticamente significativas respecto del tipo de publicidad, proximidad a IE, ubicación, estrategias de marketing y legislación. Entornos con estas características incentivan prácticas alimentarias poco saludables con potencial impacto negativo en la salud de los escolares. Se evidencia que la legislación sobre los EAI deja vacíos normativos.



PROYECTO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA: PROMOVRIENDO COMIDAS SEGURAS Y SALUDABLES EN COMEDORES ESCOLARES DE SALTA

Yapura, S. M. E.¹; Márquez, R. D. ¹; Díaz Franco, M. G. ¹; Chávez Sotar, F. N.¹ Toconas, N. A. B. ¹

¹. Universidad Nacional de Salta. Facultad de Ciencias de la Salud. Argentina

*Contacto: yapurasoledad@gmail.com

Palabras Clave: inocuidad alimentaria; comedores escolares; salud pública, extensión universitaria

Resumen

El presente trabajo describe una experiencia de extensión universitaria orientada a promover prácticas de alimentación segura y saludable en comedores escolares de la provincia de Salta, durante el periodo 2024–2025. Tuvo como objetivo, promover el consumo de una alimentación segura y saludable en los comedores de la provincia de Salta. La intervención, protagonizada por estudiantes y docentes de la asignatura Administración de Servicios de Alimentación, de la Carrera Licenciatura en Nutrición, se desarrolló mediante capacitaciones, talleres participativos y diseño de materiales educativos sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y planificación de menús saludables. Participaron de la actividad 73 manipuladores de alimentos pertenecientes a 13 instituciones educativas. Los resultados evidencian una alta valoración de los contenidos y un fortalecimiento de los conocimientos vinculados a la inocuidad alimentaria. La experiencia favoreció el vínculo entre universidad y comunidad, promoviendo procesos de educación alimentaria y nutricional situados y contribuyendo a la formación integral de los estudiantes mediante el aprendizaje en contextos reales.

Conflictos de interés: Las autoras declaramos no tener conflictos de interés.



DIVERSIDAD EN ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES: NUTRICIÓN INTERCULTURAL E IDENTIDAD MBYÁ GUARANÍ

Benitez, M. F.¹; Cuadra, C. V.²; Gómez, Y. A.³; Meza, N. B.⁴; Sawallisch, M. S.⁵; Rigo, C. G.⁶; Vidaña, C. M. D.⁷

¹MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Ignacio, Misiones - Lic. en Nutrición del Equipo Técnico de la DNE

²MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Montecarlo, Misiones - Lic. en Nutrición del Equipo Técnico de la DNE

³MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Antonio, Misiones. Lic. en Nutrición del Equipo Técnico de la DNE

⁴MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, L. General San Martín, Misiones - Lic. en Nutrición del Equipo Técnico de la DNE

⁵MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Bernardo de Irigoyen, Misiones - Lic. en Nutrición del Equipo Técnico de la DNE

⁶MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Aristóbulo del Valle, Misiones - Lic. en Nutrición del Equipo Técnico de la DNE

⁷Vidaña, Carolina Maria Delia- MECyT – Dirección de Nutrición Escolar - Equipo Técnico de la DNE –

Contacto: maribenitez90@gmail.com

Palabras Clave: Educación Intercultural Bilingüe; Mbya Guaraní; Soberanía alimentaria; Identidad cultural; Nutrición escolar

Resumen:

El proyecto “Diversidad en Entornos Escolares Saludables: Nutrición Intercultural e Identidad Mbyá Guaraní”, implementado durante el año 2025, tuvo como objetivo fortalecer la pertinencia cultural y la calidad alimentaria en las Escuelas de Educación Intercultural Bilingüe (EIB) que asisten a comunidades Mbya Guaraní. La intervención surge ante la detección de una desconexión entre la asistencia alimentaria escolar y las tradiciones ancestrales, sumada a una creciente prevalencia en el consumo de alimentos ultraprocesados.

Mediante una metodología de intervención social se realizaron diagnósticos participativos en 19 instituciones y en base a los resultados obtenidos, se planificaron diversas acciones educativas. Entre ellas se capacitaron a 84 actores claves, destacando el rol del Auxiliar Docente Indígena (ADI) y los caciques como nexos de saberes ancestrales. También se diseñaron, implementaron y adaptaron 19 menús escolares interculturales que incorporan alimentos nativos como maíz (avachi), mandioca (manji’o), batata (jety) y frutos locales (ñande yva’y). Por último, se realizó la entrega de material didáctico bilingüe, fomentando la revalorización de la identidad cultural y la soberanía alimentaria. A pesar de enfrentar obstáculos estructurales de infraestructura en el 68% de las escuelas, la experiencia demostró que el respeto por la cosmovisión indígena mejora la nutrición y fortalece la autoestima de los estudiantes.



EVALUACIÓN NUTRICIONAL COMO FACTOR PRONÓSTICO PREQUIRÚRGICO EN CENTRO HOSPITALARIO DE ALTA COMPLEJIDAD ESPECIALIZADO EN CARDIOLOGÍA

Segovia Barrios, N. B.¹

¹Universidad de la Cuenca del Plata. - Residente de Nutrición Clínica de 3° año | Instituto de Cardiología de Corrientes "Juana Francisca Cabral"

Contacto: noesegovia1223@gmail.com

Palabras clave: Cirugía cardíaca, Estado nutricional, Complicaciones postoperatorias

Resumen

La malnutrición preoperatoria es un factor pronóstico relevante en cirugía cardíaca, aunque su impacto permanece subestimado. El objetivo de este estudio es evaluar la asociación entre el estado nutricional prequirúrgico y las complicaciones postoperatorias en pacientes intervenidos por cirugías cardiovasculares centrales en un centro hospitalario de alta complejidad especializado en cardiología.

Se desarrolla un estudio observacional prospectivo con 71 adultos evaluados mediante Índice de Masa corporal (IMC), Nutritional Risk Screening 2002 (NRS 2002), Valoración Global Subjetiva (VGS) y análisis de composición corporal mediante bioimpedancia eléctrica. El punto final primario combinado incluye mortalidad intrahospitalaria, infecciones y desarrollo de fragilidad.

La muestra presenta una edad promedio de 63 años y predominio masculino (75%). El 66,2% presenta exceso de peso según el IMC y el 96% posee masa grasa elevada, con un valor promedio de grasa visceral de 133,7 cm². El 29,6% desarrolla al menos una complicación, siendo la fragilidad la más frecuente. El IMC \geq 35 kg/m² y la grasa visceral \geq 130 cm² se asocian significativamente con mayor riesgo de complicaciones (OR 4,6 [IC 95% 1,14 – 18,5] y OR 3,19 [IC 95% 1,1 – 10,3] respectivamente). Las herramientas NRS 2002 y VGS, no muestran asociación significativa.

Los hallazgos demuestran que la malnutrición por exceso, especialmente la obesidad severa y la adiposidad visceral, constituye un factor pronóstico relevante en cirugía cardíaca. La incorporación de estos parámetros en la evaluación prequirúrgica podría contribuir a identificar pacientes de mayor riesgo y optimizar la intervención nutricional perioperatoria.



LA COCINA DE LAS COCINAS: EXPERIENCIA DE UNA TESIS DOCTORAL EN PROCESO

Orlando, M. F.¹ y Viudes, S. G.²

¹Lic. en Nutrición, Becaria doctoral Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas Posadas, Misiones.

²Dr. en Cs. Humanas y Sociales (UNaM), Maestría en Salud Pública y Enfermedades transmisibles, UNaM. Posadas, Misiones

Contacto: orlandoflores1984@mail.com

Palabras Clave: Cocinas; Diabetes; Etnografía; Metodología; Determinantes

Resumen:

El análisis y comprensión de las cocinas está atravesado por múltiples determinantes. Como nutricionistas, se disciplina fuertemente a indagar los hábitos, registrar ingestas, dimensiones corporales, actividades realizadas mayormente en consultorio. Dicho quehacer adquiere otros matices cuando implica desplazarse hacia el territorio del otro, para acceder a las cocinas, comprender las formas de pensar/hacer y luego interpretar tal comprensión; desde “lo que es”, y no lo que “debería ser”. El objetivo del presente es reflexionar sobre la experiencia como tesis doctoral, en clave metodológica. Para ello se realizó un compendio de los archivos informáticos y los registros de campo correspondiente a los más de 14 encuentros, con 8 personas entrevistadas a la fecha. Sobre dicho material se realizó un proceso de reflexión teniendo por centro el proceso metodológico de empleo de técnicas, y sus implicancias. Como resultados se obtuvo una cocina compuesta de diferentes condimentos, herramientas, procesos, a saber: las facilidades/ dificultades de contactar a las personas y de ingresar a las cocinas, territorio del otro; de diálogos y entrevistas, múltiples aspectos; y la problematización de los registros alimentarios. Se concluye que para acceder a la intimidad de los hogares/cocinas se requiere construir relaciones de confianza, que implican tiempo y poner el cuerpo, a sabiendas de que nuestra presencia hace a la situación de interacción. Reflexionar sobre nuestra cocina metodológica, implica practicar la reflexividad y vigilancia constante, no para decir lo que debiera de haber, sino lo que hay y sus implicancias.



MORTALIDAD POR DIABETES MELLITUS EN LA PROVINCIA DE MISIONES, ARGENTINA, PERÍODO 2013 AL 2024.

Da Silva, R. S.¹ Harasemchuk, L. B.¹; Rodríguez, B. M.² ; Ramírez Cano, D. E.³. Paez, S. A.³; Viudes, S. G.⁴.

¹Universidad Gastón Dachary. Misiones; Residencia Nacional de Epidemiología. Sede Misiones; Universidad Católica de la Plata. La Plata.

²Dirección de Programación y Planificación, Ministerio de Salud Pública, Misiones. Universidad Gastón Dachary. Misiones.

³Dirección de Programación y Planificación, Ministerio de Salud Pública, Misiones; Instituto de Estudios Superiores. Misiones.

⁴Dirección de Programación y Planificación, Ministerio de Salud Pública, Misiones; Maestría en Salud Pública y Enfermedades Transmisibles.

Contacto: lic.rociodasilva@gmail.com

Palabras claves: Diabetes mellitus. Provincia de Misiones. Mortalidad.

Resumen

Las enfermedades no transmisibles representan a nivel global la principal causa de defunción. Entre ellas, la diabetes mellitus (DM), donde el componente alimentario nutricional, obesidad y sobrepeso poseen un rol destacado, muestra un aumento sostenido en los últimos años en la provincia de Misiones, encontrándose entre las primeras cinco causas de muerte. El objetivo del trabajo es describir la tendencia de la mortalidad por DM en la provincia, incluyendo el desagregado a nivel departamental. Se unificaron y procesaron bases de mortalidad provinciales para el período 2013 al 2024, analizando registros correspondientes a los códigos de defunción E10 a E14, de la clasificación internacional de enfermedades, décima edición. El procesamiento se realizó con PSP y Microsoft Excel, y la representación geográfica mediante QGIS, se analizaron datos brutos, tasas brutas y tasas de mortalidad estandarizadas por edad (TMAPE) y elaboraron mapas departamentales para años seleccionados. Los resultados indican que las defunciones por DM correspondieron al 5,46% del total de defunciones, con un valor absoluto de 4941. La mayoría se produjeron en el grupo de 50 años y más. Considerando la TMAPE se observa una tendencia en ascenso y valores que se corresponde más con países limítrofes como Paraguay y Brasil que con la Argentina, con diferentes disparidades al interior provincial y diferencias según sexo. Entre las conclusiones, se destaca la necesidad de ampliar los estudios, fortalecer políticas públicas, especialmente alimentario nutricionales, y la vigilancia epidemiológica de la morbimortalidad por DM para su prevención y control.



ADECUACIÓN INTERCULTURAL DE LA GRÁFICA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN MBYA GUARANÍ EN MISIONES, ARGENTINA.

Zimmermann, J.¹; Buearc, M. V.²; Tuzinkiewicz, L. B.²

¹Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Misiones - Dirección de Programas Comunitarios de APS - Salud Indígena - Techai Mbya.

²Nutricionista. Clínica, tallerista, investigadora. Educación comunitaria nutricional con enfoque intercultural.

Contacto: lic.zimmermann.jennifer@gmail.com

Palabras claves: nutrición comunitaria, pueblos originarios, interculturalidad, educación alimentaria, salud pública, Mbya, Guaraní.

Resumen

Se realiza un estudio descriptivo con enfoque cuali-cuantitativo, intercultural y participativo entre 2017 y 2024 en comunidades indígenas. El objetivo es adecuar la gráfica alimentaria de las Guías Alimentarias para la población de Argentina (GAPA) al contexto sociocultural y territorial de las comunidades Mbya Guaraní. La investigación incluye más de 300 talleres comunitarios, entrevistas a referentes territoriales, encuestas de frecuencia de consumo de alimentos a 815 familias y espacios de validación colectiva entre los Agentes Sanitarios de Salud Indígena 1 (ASSI), miembros de la comunidad (Caciques y ancianos) y los equipos interdisciplinarios de salud. Los resultados evidencian una brecha significativa entre lo que la comunidad considera una alimentación saludable y las prácticas cotidianas de selección y consumo. A partir de este hallazgo, se elaboró un concepto de alimentación saludable propio de la comunidad Mbya Guaraní. Asimismo, la población manifiesta no sentirse representada por las recomendaciones oficiales. Se identifican cambios en patrones de consumo, pérdida progresiva de prácticas tradiciones condicionadas por el acceso a los alimentos, la transición alimentaria de la etnia, la degradación ambiental del territorio, y creciente dependencia de productos industrializados. A partir de estos hallazgos, se diseña una gráfica alimentaria adaptada que incorpora alimentos locales, prácticas tradicionales e íconos culturalmente pertinentes. La propuesta promueve dietas saludables en concordancia con los principios del Buen Vivir, respetando la identidad cultural, los saberes ancestrales y la relación espiritual con el territorio. La validación comunitaria implica mayor comprensión, identificación y apropiación de la herramienta: la Gráfica y sus mensajes. Asimismo, fortalece el rol de los ASSI como mediadores interculturales en la Educación Alimentaria Nutricional. Se concluye que la adecuación intercultural desde el enfoque bio-psico-socio-histórico-cultural constituye una estrategia clave para reducir brechas en salud. Fortalecer la soberanía alimentaria, promover prácticas alimentarias saludables, sustentables, sostenibles y culturalmente pertinentes, en coherencia con la identidad y el territorio de la comunidad.



EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL: CONSTRUCCIÓN DE ENTORNOS SALUDABLES Y SOBERANOS EN UNA ESCUELA AGROTÉCNICA.

Andrián, M. S.¹; Sedlacek, N.²; Gigliotti, V.³; De Angelis, M. V.⁴; Dezar, G.⁵; Del Valle Ortigoza, L.⁶

¹ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral. JTP Educación para la Salud y Economía Familiar.

² Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral. Prof. Adjunta Educación para la Salud y Economía Familiar. 1

³ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral. JTP Educación para la Salud y Economía Familiar. 1

⁴ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral. JTP Educación para la Salud y Economía Familiar. 1

⁵ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral. JTP Epidemiología General y Nutrición. Directora Centro Universitario Gálvez, Universidad Nacional del Litoral.

⁶ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral. JTP Departamento de Física.

Contacto: marianaandrian98@gmail.com

Palabras clave: Educación alimentaria nutricional - Entornos escolares saludables - Seguridad y Soberanía Alimentaria.

Resumen

El presente trabajo describe la experiencia del proyecto de extensión “Entornos Saludables, Seguridad y Soberanía Alimentaria: potenciando saberes, prácticas y sabores”, orientado a la implementación de talleres educativos participativos con eje en Educación Alimentaria Nutricional realizado en la Escuela Agrotécnica N° 690 Lucía Aráoz en Ángel Gallardo (Santa Fe), desde un enfoque de Seguridad y Soberanía Alimentaria. El proyecto se desarrolló en el marco de la asignatura Educación para la Salud y Economía Familiar del quinto año de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional del Litoral, donde la extensión se encuentra curricularizada desde 2014. A partir de un diagnóstico de situación y un diagnóstico participativo, se identificaron problemáticas alimentarias relevantes en la población estudiantil, en función de las cuales se diseñaron e implementaron talleres didácticos participativos, utilizando estrategias didácticas activas, lúdicas y reflexivas.

La experiencia promovió un proceso de aprendizaje basado en el diálogo de saberes, favoreciendo un intercambio enriquecedor entre estudiantes secundarios, estudiantes de Licenciatura en Nutrición y el equipo docente, fortaleciendo tanto la formación profesional como el rol de estudiantes como actores sociales. Asimismo, se revalorizaron las prácticas agroecológicas y los alimentos producidos en la institución, fomentando su consumo y contribuyendo a la adopción de hábitos alimentarios más adecuados y contextualizados.

La experiencia pone de manifiesto el potencial de la Educación Alimentaria Nutricional como herramienta para promover la Seguridad y Soberanía Alimentaria, así como la relevancia de la extensión universitaria como espacio de formación crítica y de construcción colectiva de conocimientos en articulación con el territorio.



NUEVO MODELO EN PROGRAMA MIS SEGUNDOS MIL DÍAS EN SAN JUAN: NUTRIPACK “NUTRIENDO TU DESARROLLO”.

Massara, A.¹ *; Moll, F. E.¹; Dumandzic, L. P.¹; Pérez, M. B.¹

¹ Dirección de Materno Infancia, Ministerio de Salud. Capital, San Juan

*Contacto: maternoinfancianutricion@gmail.com

Palabras Claves: Mis Segundos Mil Días (MSMD), NutriPack (NPK), Niñas y Niños (NayNo), Población objetivo (PO), Control integral de salud (CIS), Proteínas de alto valor biológico (PAVB).

Resumen

Fundamentación El momento para realizar acciones que permitan mejorar patrones alimentarios es en la niñez, donde el trabajo con las familias es trascendental. La accesibilidad a alimentos necesarios para el crecimiento y desarrollo, son interés de éste Programa. MSMD es Ley Provincial desde 2021, busca garantizar el estado nutricional óptimo en NayNo de 24 a 60 meses. Hasta mayo de 2025, entregaron alimentos ultraprocesados. Al evaluar el funcionamiento, se evidenció que la relación costo/beneficio nutricional no era óptima y alcanzaba principalmente a población no objetivo. Por ello, se propone un cambio en la estrategia y en los productos destinados a PO.

Objetivos Fortalecer el CIS, promover alimentación saludable familiar, favorecer acceso a alimentos reales y fomentar el adecuado estado nutricional de las infancias mediante un enfoque de atención integral.

Metodología Destinado a PO, entrega bimestral, distribuidos a todos los efectores provinciales, basada en la población registrada. Se entrega vinculado al CIS y control nutricional. Busca la construcción de hábitos saludables y detectar posibles situaciones de malnutrición que permitan realizar abordajes interdisciplinarios oportunos. El/la nutricionista dispone de 1 NPK mensual y material gráfico para talleres de educación nutricional. El NPK es complemento a la alimentación en la que podrán obtener micro y macronutrientes necesarios para acompañar su crecimiento y desarrollo. Es fuente de PAVB, Ác. Grasos esenciales y fibra. Son alimentos versátiles, se busca que las familias retomen las preparaciones caseras. Composición: Lentejas(400g), garbanzos(400g), trigo sarraceno o quinoa(500g), fideos integrales(1kg), arroz integral(1kg), avena arrollada(500g), mix de semillas(250g), pasta de maní natural(400g), leche fortificada Omegas y prebióticos(1.6kg) y libro educativo.

Resultados Se realizaron 4 distribuciones de 30414 NPK. Surgieron dificultades en sistemas de registro digital y control de dispensas. La obligatoriedad de receta médica exclusiva genera barreras. Se propone unificar criterios informáticos y autorizar a nutricionistas para prescribir el NPK, agilizando la entrega sin omitir los requisitos de la misma. Hasta el momento se registraron 22022 dispensas nominalizadas, alcanzando 21034 NPK a PO.

Conclusión Se consolida la intención de un enfoque integral del paciente con la provisión de alimentos saludables, reales y nutritivos. Como base para trabajar políticas alimentarias eficientes.



NUTRIPACK “NUTRIENDO TU DESARROLLO”. EXPERIENCIA DE IMPLEMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE ACEPTABILIDAD EN EL PROGRAMA MIS SEGUNDOS MIL DÍAS

Moll, F. E.^{1*}; Massara, A.¹; Dumandzic, L. P.¹

¹ Dirección Materno Infancia, Ministerio de Salud. Capital, San Juan

*Contacto: maternoinfancia.nutricion@gmail.com

Palabras clave: NutriPack (NPK). Mis Segundos Mil Días (MSMD). Niños y Niñas (NoyNa). Control Integral de Salud (CIS). Riesgo de bajo peso (RBP).

Resumen:

Fundamentación MSMD Programa establecido por Ley Provincial N° 2320-S (2021), destinado a atender necesidades nutricionales y de crianza de NoyNa de 24 a 60 meses de edad inclusive. En la evaluación 2024 se observó incumplimiento de objetivos, desvío de la población destinataria y entrega de alimentos ultraprocesados. Se propuso una reformulación integral que abarca control, acompañamiento y mejora de la calidad nutricional, priorizando accesibilidad y aporte de nutrientes críticos.

El nuevo modelo busca generar impacto positivo en la calidad de vida familiar, promoviendo hábitos alimentarios saludables y fortaleciendo CIS, con rol central de los equipos de salud. Como instancia inicial se realizó una evaluación de aceptabilidad de NPK reducidos (con menor cantidad y variedad que el NPK original), acompañamiento nutricional y encuestas.

Objetivos Realizar pre entregas de NPK reducidos. Evaluar la aceptabilidad del NoyNa y su familia. sobre los productos. Incentivar el consumo de ciertos alimentos. Alentar a la diversidad de las preparaciones de los alimentos entregados. Evaluar el estado nutricional de NoyNa.

Desarrollo se desarrolló por Lic. en Nutrición de 8 efectores pertenecientes a las diferentes zonas sanitarias de la provincia; desde febrero a mayo, con 3 entregas mensuales de NPK a 16 NoyNa, excluyendo celiacía. Se aplicaron 4 encuestas, educación alimentaria, valoración nutricional y consentimiento informado. 8 familias recibieron NPK N°1 y 8 N°2. Ambos incluyeron mix de semillas, pasta de maní, avena y leche fortificada más: lentejas, quínoa y arroz integral (N°1) / garbanzos, trigo sarraceno y fideos integrales (N°2). Se relevaron datos personales, antropométricos y patrones alimentarios.

Resultados Estado Nutricional: 56% normopeso, 33% exceso de peso y 11% Bajo peso/ RBP; 100% talla normal y 62% con exceso de peso presentó riesgo cardiovascular. Alimentación: 72,5% conocía al menos un alimento, 55% lo había usado y 62,5% conocía beneficios. Antes, 46% de NoyNa había probado algún alimento; durante, 94% incorporó al menos uno y el 84% mejoró la aceptabilidad. El 81,3% de los tutores realizó preparaciones alternativas a las sugeridas y el 100% manifestó intención de compra y aceptación para su inclusión en el programa.

Conclusión El NPK reducido demostró ser una estrategia viable, con buena aceptabilidad y capacidad para promover la incorporación de alimentos de mejor calidad nutricional, aportando evidencia para la mejora del programa.



MODELO TÉCNICO-NORMATIVO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: EXPERIENCIA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MISIONES

Reyna, G. P.¹ ; Botelli, M. P.¹; Hermosilla, K. A.¹; Insaurralde, L. B.¹; Yanez, N. E.²;

¹MECyT - Dirección de Nutrición Escolar, Posadas, Misiones

²MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Eldorado,

Contacto: licreynallang@gmail.com

Palabras Clave: Servicio alimentario escolar. Metas Nutricionales. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Entornos Escolares Saludables. Política de estado.

Resumen:

Esta investigación describe el desarrollo e implementación del Modelo Técnico- Normativo de Alimentación Escolar en la provincia de Misiones, Argentina. El proyecto surge ante la necesidad de garantizar el derecho a una alimentación adecuada en poblaciones escolares vulnerables (4 a 14 años), alineándose con la Ley Nacional N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y normativas provinciales vigentes. La metodología se estructura en cinco fases, destacando el relevamiento territorial directo, el uso de la herramienta SARA 2 para el análisis de micro y macronutrientes, y la capacitación continua del personal de cocina. Los resultados del año 2025 muestran una cobertura en 1.765 establecimientos, alcanzando a 165.681 estudiantes. No obstante, el diagnóstico nutricional reveló insuficiencias en la ingesta de energía, proteínas, fibra, calcio y vitaminas A y C en los desayunos habituales, a pesar de respetar los patrones culturales locales (como el uso de infusiones con leche y panificados caseros). El estudio identifica desafíos críticos, como el desfasaje presupuestario provocado por la inflación y la persistencia en el consumo de productos ultraprocesados. Se concluye que la transformación de la escuela en un entorno saludable requiere una vigilancia nutricional técnica constante y una adecuación de costos que asegure la sostenibilidad de las raciones, posicionando al Servicio Alimentario Escolar como una herramienta indispensable para mitigar el riesgo socioeducativo en la región.



PROYECTO DE INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD EN ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES

Reyna, G. P.¹; Benitez, M. F.²; Botelli, M. P.¹; Califfa, S. I.¹; Sawallisch, M. S.³; Sitzman, B.
E.⁴; Stefan, K. N.⁵; Toconás, R. E.⁶

¹ MECyT - Dirección de Nutrición Escolar, Posadas, Misiones -

² MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Ignacio, Misiones -

³ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Bernardo de Irigoyen,

⁴ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Leandro N. Alem,

⁵ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, 25 de Mayo, Misiones

⁶ MECyT - Dirección de Nutrición Escolar, San Javier, Misiones

Contacto: licreynallang@gmail.com

Palabras Clave: Inclusión; Diversidad; Huerta escolar; Cocina pedagógica; Alimentación saludable.

Resumen:

El proyecto “Inclusión y Diversidad en Entornos Escolares Saludables”, implementado durante el año 2025 promueve la transición desde un modelo médico de la discapacidad hacia un modelo social y de derechos. El objetivo central es garantizar el derecho a la educación eliminando barreras del entorno y promoviendo el desarrollo integral de estudiantes con necesidades educativas especiales.

La iniciativa se estructura en torno a la huerta escolar y la cocina pedagógica como ejes articuladores para generar aprendizajes funcionales y significativos. A través del contacto directo con el ciclo del alimento —siembra, cuidado, cosecha y transformación—, los estudiantes desarrollan habilidades para la vida, autonomía, motricidad y hábitos de higiene. La metodología implementada consistió en la realización de talleres lúdico-educativos y sensoriales adaptados con pictogramas y apoyos visuales para asegurar una participación inclusiva y equitativa. Como resultado del proyecto, se ha logrado alcanzar a 16 escuelas especiales y más de 250 alumnos con diversos diagnósticos, logrando mejoras en el trabajo cooperativo, la autoestima y la aceptación de alimentos saludables. A pesar de enfrentarse a obstáculos como la falta de infraestructura adaptada, el proyecto reafirma la capacidad de las escuelas para actuar como agentes de cambio social que valoran la diversidad como una fortaleza.



LACTANCIA MATERNA EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES: CONOCIMIENTO, ACTITUDES, PRÁCTICAS Y FACTORES ASOCIADOS

Alberici J. A.*¹, González R. L.¹, Czaczkowski K. V.¹

¹Universidad Argentina de la Empresa (UADE); Facultad de Ciencias de la Salud; Licenciatura en Nutrición

* Contacto: jalberici@uade.edu.ar

Palabras clave: Lactancia materna; Conducta en la lactancia; Conocimientos, Actitudes y Práctica en Salud

Resumen:

Introducción: La lactancia materna constituye una práctica esencial para la salud materno-infantil, aunque su mantenimiento suele verse afectado por factores sociales, laborales y perceptuales. El presente estudio tuvo como objetivo evaluar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre lactancia materna en madres del Área Metropolitana de Buenos Aires y analizar cómo diferentes características personales y contextuales influyen en su práctica.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio observacional, descriptivo y transversal en una muestra de 141 madres con hijos menores de dos años. Se utilizó un cuestionario CAP adaptado de Navas Traña. Los datos se analizaron mediante estadística descriptiva, pruebas de chi cuadrado, ANOVA y correlación de Pearson.

Resultados: El 58,9 % de las participantes presentó un nivel de conocimiento adecuado, aunque solo el 38,3 % mostró actitudes favorables y el 18,4 % prácticas adecuadas. El 63,1 % mantuvo lactancia exclusiva hasta los seis meses y el 13,5 % hasta los dos años. No se hallaron asociaciones significativas entre tipo de parto y momento de inicio ni entre nivel educativo y conocimiento. Las correlaciones entre CAP fueron positivas pero muy débiles.

Conclusiones: Los hallazgos evidencian una brecha entre el conocimiento teórico y su aplicación práctica. Se destaca el rol de los profesionales de la salud y los licenciados en nutrición en el abordaje interdisciplinario, así como la necesidad de fortalecer programas educativos y campañas de promoción adaptadas a distintos contextos sociales y laborales para favorecer la continuidad de la lactancia materna.



CURSO AUTOASISTIDO: GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

Benitez, M. F.¹; Califfa, S. I.²; Enciso, S. A.²; Gómez, M. C.³; Grün, N. M.⁴; Reyna, G. P.²; Ríos, R. F.⁵

¹ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Ignacio, Misiones –

² MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Posadas, Misiones –

³ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, San Pedro, Misiones

⁴ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Oberá, Misiones –

⁵ MECyT – Dirección de Nutrición Escolar, Puerto Iguazú, Misiones –

Contacto: licreynallang@gmail.com

Palabras clave: educación alimentaria y nutricional; gestión; administración; servicio alimentario escolar; formación docente.

Resumen:

El proyecto "Curso Autoasistido: Gestión y Dirección del Servicio Alimentario Escolar" se implementa en la provincia de Misiones durante el año 2025, con vigencia en 2026, en el marco de las acciones de la Dirección de Nutrición Escolar del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. La propuesta está dirigida a equipos directivos y docentes responsables del Servicio Alimentario Escolar (SAE), con carácter obligatorio según normativa vigente.

La capacitación se desarrolla en modalidad 100% virtual y autoasistida, a través de la Plataforma Guacurarí, aprobada por Resolución N°679/24. Su propósito es fortalecer las capacidades de gestión, organización y administración del SAE, promoviendo prácticas responsables y acordes a los marcos legales y nutricionales vigentes. Se estructura en módulos temáticos con enfoque multidimensional, que abordan aspectos epidemiológicos, normativos, administrativos y contables vinculados a la alimentación escolar.

Los resultados evidencian una amplia participación provincial: se registran 3.221 docentes inscriptos, de los cuales 2.685 completan y aprueban la capacitación, que representa una tasa de aprobación del 83,4%. Los logros cualitativos muestran mayor apropiación del marco normativo, fortalecimiento de la perspectiva de derechos y mayor planificación del menú.

El formato autoasistido favorece la apropiación de contenidos y su aplicación en contextos institucionales concretos. La experiencia posiciona a la formación continua como estrategia efectiva para mejorar la gestión del SAE y contribuir al ejercicio del derecho a una alimentación adecuada de niños, niñas y adolescentes.



IMPACTO DE LA LEY 27.642: ANÁLISIS CUANTITATIVO DE LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN ENVASES INFANTILES (2022-2024).

Hansen, E. P.¹

¹Universidad de Buenos Aires (UBA), Escuela de Nutrición
Contacto: ehansen.nutricion@gmail.com

Palabras clave: Etiquetado de alimentos, Publicidad de alimentos, Protección a la infancia, Legislación alimentaria, Salud pública.

Resumen

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de las restricciones de publicidad en envases de alimentos y bebidas destinados a infancias tras la implementación de la Ley 27.642 en Argentina y analizar el cumplimiento en el marco de las recientes disposiciones regulatorias (ANMAT, 2024).

Materiales y Métodos: estudio descriptivo, transversal y cuantitativo sobre una muestra de 433 productos. Se compara la presencia de estrategias persuasivas entre el periodo pre-implementación (T0) y un periodo post-implementación (T1, mayo-diciembre 2024). Los datos se procesan mediante estadística descriptiva y pruebas de independencia (Chi-cuadrado y Test Exacto de Fisher).

Resultados: Se identifica una reducción global del 75% en publicidad prohibida, descendiendo del 81,3% en T0 al 19,9% en T1 ($p < 0,001$). El uso de personajes infantiles registra una retracción pronunciada (33,2% a 8,1%). No obstante, se observa un desplazamiento hacia el uso de elementos interactivos, con un ascenso de los códigos QR al 21% ($p < 0,05$). La Información Nutricional Complementaria persiste como estrategia predominante entre los productos no cumplidores (66,3%).

Conclusiones: La Ley 27.642 demuestra alta efectividad para desarticular recursos persuasivos tradicionales. Sin embargo, la industria despliega una respuesta adaptativa mediante mecanismos de sustitución digital. El análisis advierte sobre una fase de vulnerabilidad institucional derivada de las recientes disposiciones de la ANMAT, las cuales representan una regresión normativa frente al estándar original de protección. Se concluye la necesidad de fortalecer la fiscalización estatal para garantizar el derecho de las infancias a un entorno alimentario saludable.



BARRAS DE CEREALES CON PRODUCTOS AUTÓCTONOS: SOBERANÍA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA PARA EL DESAYUNO ESCOLAR WICHÍ

Ponce Sulca, M. S.^{1,2}; Quispe Nina, N. N.²; Alcocer, J. C.^{1,2}; Goncalvez de Oliveira, E.^{1,2}

¹-Consejo de Investigaciones de la Universidad Nacional de Salta (CIUNSa) Facultad de Ciencias de la Salud - Universidad Nacional de Salta.

² Facultad de Ciencias de la Salud - Universidad Nacional de Salta.

Contacto: soledadponcesulca@gmail.com

Palabras claves: barras de cereales, productos autóctonos, Wichí, desayuno, escolares, goma brea

Resumen

El presente proyecto surge de la necesidad de transformar el entorno alimentario escolar en el norte de la provincia de Salta, una región donde la malnutrición infantil constituye un problema estructural de salud pública y de vulnerabilidad social. El objetivo central de la investigación consiste en optimizar el perfil nutricional del desayuno escolar brindado en la Escuela N° 4.229 de la localidad de Morillo, ante el perfil deficitario de la ración tradicional, caracterizada por un bajo aporte de proteínas y contenido nulo de fibra alimentaria.

La metodología permitió estandarizar dos prototipos: la Muestra M (13% miel, 7% goma brea [GB]) y la Muestra H (4,5% miel, 10% GB). Durante el proceso, se validó a la GB como un agente ligante que permite reducir azúcares añadidos, logrando un producto final libre de sellos de advertencia según la Ley N° 27.642 (ANMAT, 2.024). Los resultados nutricionales permitieron formular barras que triplican el aporte proteico del pan y garantizan 10,7 g/100 g de fibra alimentaria, con un contenido de sodio inferior a 30 mg por porción.

Finalmente, el proyecto contempló la pertinencia cultural del alimento mediante una evaluación sensorial realizada a 100 escolares de la comunidad Wichí. Las pruebas confirmaron la aceptabilidad del producto. Estos resultados demuestran que la innovación alimentaria basada en recursos locales no solo es viable técnicamente, sino que representa una herramienta de intervención efectiva, replicable y sostenible para mitigar la emergencia sociosanitaria en Morillo, Salta.



CONOCIMIENTOS, ORIENTACIÓN Y DISPOSICIÓN HACIA LA ECONOMÍA CIRCULAR EN UNIVERSITARIOS DE PARAGUAY: ECODA-14

Brizuela Méndez; G. E.¹

¹Universidad del Norte– Sede Comunitaria Encarnación -

Contacto: griselda.brizuela.844@docentes.uninorte.edu.py

Palabras Clave: Economía circular; desperdicio de alimentos; estudiantes universitarios; comportamiento ambiental; sostenibilidad.

Resumen

El desperdicio de alimentos representa un desafío prioritario para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, con implicancias ambientales, sociales y económicas. La economía circular (EC) ofrece un marco operativo para su abordaje; sin embargo, su adopción depende no solo de condiciones estructurales, sino también del conocimiento, las actitudes y la disposición de los actores involucrados. El objetivo de este estudio fue describir los conocimientos, la orientación valorativa y la disposición hacia la EC en la alimentación en estudiantes universitarios de una institución privada de Encarnación, Paraguay. Se realizó un estudio cuantitativo, descriptivo y de corte transversal en 160 estudiantes mediante muestreo censal. Se aplicó el instrumento ECODA-14, compuesto por 14 ítems distribuidos en tres dimensiones: conocimiento (4 ítems de opción múltiple), orientación valorativa y disposición (5 ítems cada una, escala Likert 1–5). Los datos fueron analizados con Excel y el software JASP mediante estadística descriptiva y correlación de Spearman ($p < 0,05$). Los resultados mostraron un nivel moderado de conocimiento (50% de respuestas correctas), una orientación valorativa favorable ($M = 3,94 \pm 1,18$) y una alta disposición hacia prácticas sostenibles ($M = 4,03 \pm 0,84$). Se observó una correlación débil entre conocimiento y las dimensiones actitudinales ($\rho = 0,28-0,31$; $p < 0,05$), y una asociación moderada entre orientación valorativa y disposición ($\rho = 0,62$; $p < 0,001$). Los hallazgos evidencian una brecha entre conocimiento y acción, lo que sugiere la necesidad de fortalecer la formación en economía circular desde un enfoque conceptual y práctico en el ámbito universitario.



INGESTA ALIMENTARIA, ESTADO NUTRICIONAL, FRAGILIDAD Y SARCOPENIA EN ADULTOS MAYORES CON DIABETES TIPO 2

Villalva, F. J.¹; Herrera, B. N.¹; Robles, A. G.¹; Della Fontana, F. D.¹

¹Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta

Contacto: fernandajosuevillalva@gmail.com

Palabras claves: personas mayores, estado nutricional, fragilidad, sarcopenia, diabetes tipo 2.

Resumen

Introducción: La presencia de diabetes mellitus tipo 2 (DMT2) en la población que envejece incrementa el riesgo de fragilidad, sarcopenia y de alteraciones del estado nutricional.

Objetivo: Identificar la relación entre la ingesta alimentaria y el estado nutricional con la presencia de fragilidad y sarcopenia en personas mayores con DMT2.

Materiales y métodos: Se realiza un estudio observacional, descriptivo, correlacional y transversal en 80 personas mayores con DMT2 del Hospital Dr. Nicolás Lozano de La Merced, Provincia de Salta, año 2024. Se analizan variables sociodemográficas y clínicas, estado nutricional (MNA-SF), ingesta alimentaria (R24H), fragilidad (escala de FRAIL), sarcopenia (fuerza de agarre y circunferencia de pantorrilla).

Resultados: Predomina el rango de 60 a 69 años y sexo femenino. El 54% tiene el diagnóstico de DMT2 mayor a 10 años. El 50% presenta riesgo de malnutrición o malnutrición. La prevalencia de pre fragilidad/fragilidad es del 66% y la de probable sarcopenia/sarcopenia del 28%. Respecto a la ingesta, se detecta un déficit crítico y generalizado de energía y micronutrientes. Existen asociaciones estadísticamente significativas entre el estado nutricional y la presencia de fragilidad ($p=0,01$), además de una asociación entre la ingesta de vitamina B6 y la fragilidad ($p=0,04$).

Conclusión: El estado nutricional se asocia directamente con la fragilidad y la sarcopenia, destacándose la relevancia de implementar una valoración nutricional integral para la detección temprana y el abordaje preventivo de estos síndromes geriátricos, optimizando la funcionalidad y calidad de vida en esta población vulnerable.



VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS. GÜEMES. SALTA

Burgos, V. E.^{1,2*}; García Pérez, M. V.^{1,2}; Correa, R. E. ; Tarifa, M.²

1 Instituto De Investigación en Evaluación Nutricional de Poblaciones (IENPO). Miembro titular. Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional De Salta.

2 Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Nacional De Salta.

Contacto: veritoburgos1@gmail.com

Palabras claves: Discapacidad intelectual, niños y adolescentes, patrones alimentarios, malnutrición, valoración antropométrica.

Resumen

La discapacidad intelectual (DI) implica limitaciones en el funcionamiento intelectual y la conducta adaptativa. En edad escolar, una dieta equilibrada es fundamental para evitar problemas nutricionales relacionados con la calidad, cantidad y hábitos alimentarios. El objetivo es valorar el estado nutricional de estudiantes con DI que asisten a instituciones educativas (Güemes-Salta). La muestra está conformada por 53 niños y adolescentes (de 6 a 19 años). Se analizan variables como sexo, edad, tipo de discapacidad intelectual: leve (DIL), moderada (DIM) y trastorno del espectro autista (TEA), IMC/E, y alimentación mediante (Cuestionario de Frecuencia de Consumo de Alimentos y Recordatorio de 24hs). Análisis estadístico: Microsoft Excel e INFOSTAT. Los resultados muestran un predominio del sexo masculino en el grupo etario de 6 a 10 años, con mayor porcentaje de DIM. El 50% de la muestra presenta malnutrición por exceso. Se observa un bajo cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA, destacándose el escaso consumo de frutas, verduras, legumbres, lácteos descremados, pescados, frutas secas, semillas y un elevado consumo de cereales refinados, aceite y azúcar. En estudiantes con DIL se registra ingesta calórica en exceso e ingesta calórica normal, ambas con inadecuación proteica, en la DIM exceso calórico con adecuación proteica, y en TEA exceso calórico con inadecuación proteica. La ingesta de calcio, vitamina D y C es deficiente, mientras que el hierro logra cubrirse en la mayoría. Se concluye que, la población de estudio presenta malnutrición por exceso, asociado a hábitos alimentarios inadecuados y mayor sedentarismo.



EJERCICIO IRREGULAR DE LA NUTRICIÓN: BASES PARA LA INTERPRETACIÓN Y REGULACIÓN PROFESIONAL

Vera, J. L.¹

¹Departamento Académico San Salvador, Universidad Católica de Santiago del Estero
Contacto: jorgeluis.vera@ucse.edu.ar

Palabras clave: Licenciatura en Nutrición, Ejercicio Profesional, Intrusismo Profesional; Actividades Reservadas, Incumbencias Profesionales.

Resumen

Actualmente se observa una preocupante tendencia hacia el intrusismo profesional en nutrición, en la cual individuos sin la formación adecuada ni la autorización correspondiente asumen roles propios de los nutricionistas, poniendo en riesgo la salud pública. Esta situación, motivada por intereses económicos, sociales y simbólicos, vulnera el derecho de acceso a servicios de salud seguros.

El objetivo de esta investigación es analizar y comprender el intrusismo profesional en Nutrición en la provincia de Jujuy durante el año 2025, mediante la descripción de las incumbencias profesionales del Licenciado en Nutrición, la caracterización de los escenarios de acción y la sistematización de sus funciones y tareas específicas.

Se utiliza una metodología cualitativa y descriptiva, basada en la recolección de información a través de una revisión bibliográfica y entrevistas a informantes clave, con un análisis de la información según categorías emergentes.

Los hallazgos muestran que el ejercicio irregular de la profesión se manifiesta de dos formas: por un lado, el intrusismo profesional, en el cual tanto profesionales de otras disciplinas como personas sin titulación realizan funciones vinculadas a actividades reservadas al título de Licenciado en Nutrición; por otro lado, el ejercicio ilegal de la profesión, que involucra a nutricionistas no matriculados o inhabilitados. Este análisis permite interpretar y fundamentar la toma de decisiones sobre los casos sospechosos de intrusismo denunciados, basándose en documentos oficiales y experiencias sistematizadas, lo que subraya la necesidad de regular y proteger el ejercicio profesional en el campo de la nutrición.



ESTADO NUTRICIONAL, CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS Y CONSUMO DE ALIMENTOS FUENTE DE NUTRIENTES CRÍTICOS EN ESCOLARES

Faryluk, N. S.^{1,2}; Poderti, M. V.^{1,2}; Goyechea, J. S.^{1,2}; Lotufo Haddad, A.^{1,2}
Goncalvez de Oliveira, E.^{1,2}

¹Docentes. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. Argentina.

²Investigadores. Consejo de Investigaciones de la Universidad Nacional de Salta (CIUNSa). Argentina.

Contacto: nadiafaryluk@gmail.com

Palabras clave: consumo de nutrientes críticos; obesidad infantil; entornos escolares.

Resumen

El presente estudio describe y analiza las características sociodemográficas, el estado nutricional y la frecuencia de consumo de alimentos fuente de nutrientes críticos (azúcares, grasas, sodio) y edulcorantes en escolares de 11 a 13 años que asisten a una escuela pública. Se realiza un estudio cuantitativo, descriptivo y transversal en una muestra de 100 escolares. La caracterización sociodemográfica incluye edad, sexo biológico y nivel socioeconómico. El estado nutricional se evalúa mediante antropometría y la frecuencia de consumo de alimentos fuente de nutrientes críticos a través de un cuestionario de frecuencia de consumo diseñado para la población estudiada. Se aplica la prueba de chi² y test de Fisher para analizar la relación entre las variables.

Los resultados muestran una distribución equitativa por sexo y predominio de nivel socioeconómico medio. El 41% presenta exceso de peso. Se observa una elevada frecuencia de consumo de alimentos con exceso de azúcares, grasas y sodio, destacándose las bebidas azucaradas, golosinas, galletas industrializadas y panificados. Se identifica asociación estadísticamente significativa entre el exceso de peso y la alta frecuencia de consumo de alimentos con exceso de azúcar, grasa y sodio ($p < 0,05$).

Se concluye que los escolares en estudio presentan elevada prevalencia de malnutrición por exceso asociada al consumo frecuente de alimentos fuente de nutrientes críticos, evidenciando la necesidad de fortalecer la educación alimentaria y promover entornos escolares saludables.



BARRAS DE CEREALES CON PRODUCTOS AUTÓCTONOS: SOBERANÍA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA PARA EL DESAYUNO ESCOLAR WICHÍ

Ponce Sulca, M. S. ^{1,2}; Quispe Nina, N. N. ^{1,2}; Alcocer, J. C. ^{1,2};
Goncalvez de Oliveira, E. ^{1,2}

¹ Consejo de Investigaciones de la Universidad Nacional de Salta (CIUNSa)

² Facultad de Ciencias de la Salud - Universidad Nacional de Salta.

Contacto: soledadponcesulca@gmail.com

Palabras claves: barras de cereales, productos autóctonos, Wichí, desayuno, escolares, goma brea

Resumen

El presente proyecto surge de la necesidad de transformar el entorno alimentario escolar en el norte de la provincia de Salta, una región donde la malnutrición infantil constituye un problema estructural de salud pública y de vulnerabilidad social. El objetivo central de la investigación consiste en optimizar el perfil nutricional del desayuno escolar brindado en la Escuela N° 4.229 de la localidad de Morillo, ante el perfil deficitario de la ración tradicional, caracterizada por un bajo aporte de proteínas y contenido nulo de fibra alimentaria.

La metodología permitió estandarizar dos prototipos: la Muestra M (13% miel, 7% goma brea [GB]) y la Muestra H (4,5% miel, 10% GB). Durante el proceso, se validó a la GB como un agente ligante que permite reducir azúcares añadidos, logrando un producto final libre de sellos de advertencia según la Ley N.° 27.642 (ANMAT, 2.024). Los resultados nutricionales permitieron formular barras que triplican el aporte proteico del pan y garantizan 10,7 g/100 g de fibra alimentaria, con un contenido de sodio inferior a 30 mg por porción.

Finalmente, el proyecto contempló la pertinencia cultural del alimento mediante una evaluación sensorial realizada a 100 escolares de la comunidad Wichí. Las pruebas confirmaron la aceptabilidad del producto. Estos resultados demuestran que la innovación alimentaria basada en recursos locales no solo es viable técnicamente, sino que representa una herramienta de intervención efectiva, replicable y sostenible para mitigar la emergencia sociosanitaria en Morillo, Salta.



REFORMULACIÓN Y CAMBIOS EN EL PERFIL NUTRICIONAL DE ALIMENTOS PARA NNyA TRAS LA LEY 27.642

Flores, G. ^{1,2}; Hansen, E. P. ³; Hagberg, A. C. ³; Goncalvez de Oliveira, E. ⁴

1. Universidad Argentina de la Empresa (UADE). Facultad de Ciencias de la Salud.
2. Asociación Argentina de Salud Pública. Consejo de Nutrición Pública.
3. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Médicas. Escuela de Nutrición.
4. Universidad Nacional de Salta. Facultad de Ciencias de la Salud.

Palabras clave: Etiquetado de alimentos; Perfil de nutrientes; Reformulación de alimentos; Etiquetado frontal de advertencia; Alimentos dirigidos a niños y adolescentes

Resumen

El consumo de productos ultraprocesados con alto contenido de nutrientes críticos se asocia con un mayor riesgo de enfermedades no transmisibles, especialmente en niños, niñas y adolescentes (NNyA). En este contexto, la Ley N.º 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable en Argentina introduce el etiquetado frontal de advertencias como estrategia para informar a los consumidores y mejorar la alimentación. El estudio analiza los cambios en la presencia de sellos de advertencia y en el perfil nutricional de alimentos y bebidas consumidos por NNyA, mediante la comparación de dos bases de datos relevadas en supermercados antes (2018) y después (2025) de la implementación de la ley. Se realiza un estudio observacional, comparativo de tendencia temporal, con 1162 productos en la base preimplementación y 1201 en la base postimplementación. Se evalúan energía, nutrientes críticos y presencia de sellos mediante análisis descriptivos y comparativos. Los resultados evidencian una reducción en la presencia de sellos de advertencia y una redistribución en su cantidad, con aumento de productos sin sellos y disminución de aquellos con mayor número, especialmente en bebidas. Asimismo, se observan reducciones significativas en diversos nutrientes críticos, destacándose los azúcares como el nutriente con mayor frecuencia y consistencia de descenso en bebidas y en distintos grupos de alimentos. En menor medida, se identifican reducciones en sodio y grasas en algunos grupos, con variabilidad entre categorías. Si bien estos cambios representan avances, no necesariamente implican mejoras integrales en la calidad nutricional.

Declaración de conflictos de interés: Las/os autores declaran que no existe financiamiento ni conflictos de interés, relacionados con la industria alimentaria y/o nutracéutica.



IMPACTO EN LA CALIDAD DE VIDA DE LA ESTRATEGIA SANITARIA DE ABORDAJE INTERDISCIPLINARIO PARA PACIENTES CON OBESIDAD MÓRBIDA (IMC 40 Y MÁS). PROVINCIA DE JUJUY, ARGENTINA. 2026

Quintana, M. F.¹; Moreno, C. I.¹; Quiroga, M. M.¹; García, A. C.¹

¹Ministerio de Salud de la Provincia de Jujuy, Departamento Provincial de Nutrición.

Contacto: Maflorquintana1088@gmail.com

Resumen

Introducción: La obesidad es una enfermedad crónica, de creciente prevalencia, etiopatogenia compleja y causa múltiples comorbilidades de elevada mortalidad prematura que representa una demanda sanitaria urgente. En Argentina, la prevalencia de exceso de peso muestra una tendencia ascendente en todos los grupos etarios y sociales. Dada su magnitud y trascendencia se considera a la obesidad un problema de salud pública, por lo que requiere de atención integral con un equipo interdisciplinario.

Objetivo: El objetivo de este estudio es evaluar el impacto de la estrategia interdisciplinaria en la calidad de vida de pacientes con obesidad mórbida pertenecientes a la misma, luego de 6 meses de tratamiento.

Metodología: 60 pacientes con obesidad mórbida de la Estrategia. Instrumento el Cuestionario de Calidad de Vida SF-36. Se calcularon los puntajes en las 8 dimensiones del cuestionario tanto en el momento pre-intervención (inicio del tratamiento) como en el post (a los 6 meses de seguimiento). Se obtuvieron los valores promedio grupales para cada dimensión en ambos momentos de medición.

Resultados: Se observa una mejoría global en todas las dimensiones evaluadas, evidenciada por un aumento en los puntajes promedio post intervención respecto de los valores basales. Los mismos indican que las mayores mejoras se observaron en las dimensiones de función física, rol físico y función social, todas con incrementos superiores a 23 puntos porcentuales.

Conclusión: Los hallazgos evidencian que la intervención interdisciplinaria tuvo un impacto favorable en la calidad de vida, en aspectos físicos y sociales. Lo cual acentúa la importancia de los enfoques integrales en el tratamiento de esta patología, destacando que la mejoría no se limita a parámetros biomédicos, sino que abarca dimensiones funcionales y psicosociales clave para el bienestar del paciente.



EDUCACIÓN ALIMENTARIO-NUTRICIONAL BASADA EN PRÁCTICAS FERMENTATIVAS: EXPERIENCIAS DEL PROGRAMA DE EXTENSIÓN HOLOBIONTES

Piaggio, M. C.¹; Correa, S.¹; Procura, F. ¹, Naef, E. F.¹.; Martínez, M.¹; Gómez, J. F. ;¹ Aviles, M. V.¹⁻²

¹ Facultad de Bromatología. UNER. Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina;

² CONICET

Contacto: mercedes.piaggio@uner.edu.ar

Palabras clave: educación alimentario-nutricional; alimentos fermentados; microbiota intestinal; extensión universitaria.

Resumen

El creciente interés por los alimentos fermentados en el campo de la nutrición contrasta con la circulación de información fragmentaria y, en muchos casos, carente de sustento científico, lo que limita su incorporación adecuada en la alimentación cotidiana. En este contexto, las estrategias de educación alimentario-nutricional requieren integrar conocimientos microbiológicos y nutricionales con prácticas concretas que favorezcan la apropiación del saber. El objetivo de este trabajo es presentar la experiencia del Programa de Extensión HOLOBIONTES como dispositivo de educación alimentario-nutricional basado en prácticas fermentativas. El trabajo adopta un enfoque descriptivo y analítico de las experiencias, basado en la recuperación y análisis de las acciones desarrolladas en talleres participativos, actividades escolares y espacios de formación dirigidos a distintos grupos poblacionales, desde el 2022 al 2025. Las acciones realizadas comprenden instancias teórico-prácticas, incluyendo la elaboración de alimentos fermentados, observaciones microscópicas y microbiológicas, degustaciones, la implementación de la estrategia de *Cocina microbiológica* y la provisión de cultivos microbianos mediante la *Casa de inóculos*. Los resultados evidencian altos niveles de participación e interés, así como procesos de apropiación del conocimiento en torno a los microorganismos y los alimentos fermentados. A partir del análisis se pudieron identificar tres dimensiones de impacto: educativa, alimentaria y comunitaria. Se concluye que la integración de prácticas fermentativas en la educación alimentaria constituye una estrategia con potencial para promover aprendizajes significativos y favorecer la incorporación de estos alimentos en la vida cotidiana. El Programa HOLOBIONTES se configura como un modelo pedagógico replicable con potencial impacto en la salud comunitaria.



MALNUTRICIÓN Y SARCOPENIA EN PACIENTES ONCOLÓGICOS: APLICABILIDAD DE LOS CRITERIOS GLIM EN SALTA.

Villalva, F. J. ¹; Velarde, V. N.¹; Velarde, M. B.¹; Roldán, G.²

¹Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta

²Hospital Público San Bernardo, Salta, Capital

Contacto: fernandojosuevillalva@gmail.com

Palabras clave: malnutrición, sarcopenia, VGS-GP, criterios GLIM, SARC-F.

Resumen

Introducción: La sarcopenia (SP) es una enfermedad muscular caracterizada por la pérdida de masa y fuerza. En pacientes oncológicos, su desarrollo se ve favorecido por la propia patología y el tratamiento. Para su abordaje, herramientas como EWGSOP2 se complementan con la Valoración Global Subjetiva Generada por el Paciente (VGS-GP) y los criterios GLIM.

Objetivos: Evaluar la prevalencia de malnutrición (MN) y SP en pacientes oncológicos bajo quimioterapia; y determinar la validez de criterio de los criterios GLIM para el diagnóstico de MN.

Metodología: Estudio observacional, descriptivo y transversal en 82 pacientes del Hospital San Bernardo (Salta, 2024). Se analizan variables clínicas, antropométricas y nutricionales mediante cuestionarios, SARC-F y dinamometría para medir fuerza muscular (FM).

Resultados: Predomina el sexo femenino (56%). La prevalencia de MN es del 40% según VGS-GP y del 67% mediante GLIM. GLIM presenta una sensibilidad del 81,8% y especificidad del 42,8%, con una concordancia débil respecto a VGS-GP ($k=0,22$). El 37% de la muestra presenta FM baja, aunque la SP solo se identifica en el 5%. Se observa una relación estadísticamente significativa entre la FM y las categorías de GLIM ($p=0,02$), la cual no se evidencia con VGS-GP ($p=0,27$).

Conclusiones: La prevalencia de MN es elevada en pacientes oncológicos. Aunque la SP no es significativa en esta muestra, la disminución de la FM es frecuente. La inclusión de la dinamometría en la valoración nutricional integral permite optimizar el tratamiento y el pronóstico de pacientes expuestos a procesos catabólicos.



EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL EN LA ESCUELA PRIMARIA: EXPERIENCIA DEL TALLER DE NUTRICIÓN.

Botelli, M. P.¹

¹Escuela Provincial N° 449 “Coronel Tomás de Rocamora”, Posadas, Misiones.
Contacto: marielapbottelli@gmail.com.

Palabras Claves: Educación Alimentaria Nutricional; Alimentación saludable; Escuela primaria; Hábitos alimentarios.

Resumen:

El presente trabajo describe la implementación del Taller de Nutrición como estrategia sostenida de Educación Alimentaria Nutricional (EAN) en la Escuela Provincial N° 449 Coronel Tomás de Rocamora, desarrollado desde 2014 hasta la actualidad con estudiantes de primero a séptimo grado del nivel primario. Esta idea se fundamenta en la necesidad de promover la construcción de hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas que favorezcan conductas voluntarias relacionadas con la alimentación y la nutrición como fenómenos biológicos, sociales y culturales, en concordancia con la Ley Provincial VI N° 125 y la Ley Nacional N° 27.642.

La propuesta pedagógica se organiza mediante una planificación anual flexible, basada en un enfoque participativo y constructivista, integrando contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. La metodología incluye secuencias didácticas contextualizadas, actividades exploratorias, observación sistemática, experimentación, juegos didácticos, análisis de materiales informativos y producciones gráficas. Los contenidos abordados incluyen grupos de alimentos, distribución de comidas diarias, nutrientes, sistema digestivo, higiene alimentaria, hidratación y prevención de enfermedades.

Los resultados muestran participación activa y sostenida de los estudiantes, avances en el reconocimiento de alimentos, comprensión de hábitos saludables, diferenciación entre alimentos naturales e industrializados, incorporación de vocabulario específico y reflexión sobre hábitos alimentarios cotidianos, con impacto también en prácticas familiares y escolares. Aunque persisten dificultades vinculadas al consumo de ultraprocesados y limitaciones institucionales, la experiencia fortalece aprendizajes, promueve reflexión crítica y consolida a la escuela como espacio clave de promoción de la salud.



Índice de autores

- Abajo, V., 43, 76, 77
Abajo, V. L., 50
Aballay, M., 153
Abdo, M., 72
Abeyá Gilardon, E., 104
Abregú, A., 150
Abreu, L., 116
Acosta Rossi, V., 51
Acosta Sero, O., 76, 77, 89, 143
Acosta, A. F., 25, 75
Acosta, M., 34
Acosta, M. L., 26
Acosta, R., 98
Acuña Ojeda, M. F., 36
Albanese J., 15
Alberici J. A., 178
Albornoz, M., 144
Alcocer, J. C., 181, 187
Alegre, A. P., 55
Alegre, M.C., 56, 100
Allende, L., 21, 69, 72, 93, 156
Alonso, R., 51
Alvarez, A., 80
Álvarez, P. F., 85, 86
Alvarez, P. V., 85
Amador, F. J., 162
Amicone, M. B., 76, 77
Andino, M.A., 56, 100
Andrenacci, P., 160
Andrián, M. S., 173
Annan, J., 26
Antolini, N., 55
Antun, C., 60, 122
Aparico M., 123
Arce, M. L., 144
Arena, A., 111
Arias, N., 13, 93, 110
Arrazate, M. C., 103
Arzamendia, Y., 95
Astudillo, L., 52
Asus, N., 113
Ataide, S., 72
Avena, M. V., 145
Aviles, M. V., 190
Baez, R. A., 25, 75
Barbieri L. E., 79
Barciocco M., 41
Barcos V., 41
Barretto, L., 12, 49
Barrios, M. F., 55
Barros, G., 95
Bartolo, R. A., 106
Basilio A., 41
Becker, M., 73
Bejarano, M. G., 39
Benitez, M. F., 22, 24, 32, 168, 177, 179
Benza, S., 26
Bergero, M., 11, 46
Bibiloni, M., 46
Billaud, M. de los Á., 41
Biondi, M., 89
Biondini, R. S., 166
Bocco, C., 63
Bonavita, A., 73
Bonci, M. L., 150
Bonet, A. M., 95
Boschi, M. E., 43
Bosco, M., 12, 49
Botelli, M. P., 22, 23, 74, 176, 177, 192
Brest, F. I., 31, 36
Brizuela Méndez, G. E., 107
Bruveris, A. P., 47, 76, 77
Buchholz, M., 42
Buearc, M. V., 172
Burgos, V. E., 105, 184
Cáceres, A. M., 79, 104
Cafardo, A. M., 26
Califfa, S. I., 22, 23, 24, 177, 179
Calo, M. C., 16, 117
Cámara, F., 58, 59, 60
Camiscia, L. B., 81
Capella, N., 155
Caputo, K. A., 143
Cardone, F., 160
Cardoso, J., 95
Carlino, B., 17, 61, 139
Carpinetti, L. J., 104
Carrasco, M., 95
Carrión E., 19
Casinelli, V., 50, 76, 77
Casinelli, V. G., 50
Castaño, G., 90
Castro, N., 55
Castronuovo, L., 58, 59, 60
Ceballos S., 13
Cediell, G., 67
Celi, M. A., 101
Chalela, J., 120
Chamorro, M., 98
Charvey, J., 52
Chaves Kessel, A., 95
Chávez Sotar, F. N., 167
Chavez, P. M., 163
Chocobar, H., 111
Colasso, M. A., 65
Combina, M., 123
Confalonieri D. A., 125
Contreras, I., 139
Contreras, N. B., 78
Contreras-Guillen, I. A., 61
Cordeiro, G., 17
Córdoba, F., 98
Cornejo Noceti, M., 162
Coronado, D., 150
Correa, R. E., 105, 184
Correa, S., 190
Correa, S. A., 124, 125
Cortiglia, A., 11
Corvalan, L., 145
Corzo, R. E., 28
Coseano, M., 99, 108, 109
Costas Czarniecki, M. P., 48
Cravero Bruneri, A. P., 48, 70, 71
Cuadra, C. V., 32, 168
Curi, K., 67
Curriá, M., 134, 135
Curti, C., 156
Curti, C. A., 48, 136
Curti, N., 12
Czaczkowski K. V., 178
D'Agostino, M. V., 73
D'Alesandro, M. E., 154
Da Luz, V., 106
Da Ressurreicao, M., 133
Da Silva, R. S., 171
Daín, A., 63
De Angelis, M. V., 173
De Cuadro, D. J., 122
De La Fuente, M. A., 126
Defeudis, B. A., 26
Del Brío, V., 95
Del Campo, M. L., 27
Del Campo, M. V., 27
Del Valle Ortigoza, L., 173
Delgado, F., 155



- Delgado, T. B., 129
Della Fontana, F. D., 78, 121, 183
Dellamea, A. V., 101
Demonte, F., 95
Depiaggio Calvi, J., 56, 100
Dezar, G., 173
Díaz Franco, M. G., 29, 167
Díaz, G. T., 146, 148
Díaz, M. F., 90
Diaz, N. R., 94
Dietz, R. M., 103
Dimuro, C. A., 63
Domínguez, C. V., 18, 30
Dorta, M. E., 50
Dumandzic, L. P., 96, 97, 174, 175
Easdale, J. J., 132
Echalar, S. R., 35, 102
Echeverria, F., 90
Elorriaga, N., 159
Elorriaga, N., 51, 122
Elpuerto C., 117
Emategui, M. A., 42
Enciso, S. A., 24, 179
Ernst, G., 134, 135
Escasany, M., 76, 77
Esmay, M. F., 33
Esteban, C., 47
Estrella, M. B., 19, 65
Faryluk, N. S., 87, 88, 186
Fernández Calienes, L., 27
Fernández, G., 56, 100
Fernández, M. A., 90, 126
Fernández, V., 16
Ferrada, P., 145
Ferrante, S., 115, 118
Ferreira, G. N., 14, 23
Figueroa Saganías, D., 149
Figueroa, M. E., 26
Filippa, C., 154
Flores, E., 26, 56
Flores, G., 89, 188
Flores, L. A., 69
Fontecilla-Escoba, J., 80
Fontañez, S., 102
Forte, C., 160
Franco, M. L., 95
Frank, A., 34
Frette P., 44
Brizuela Méndez, 182
Gabassi, V., 76, 77
Gabassi, V. C., 56, 100
Gaggini M. A., 117
Galván, A. N., 104
García Pérez, M. V., 184
García Pérez, V. M., 105
García, A. C.¹, 189
García, C. A., 26
Garnier, L. M., 126
Gaspoz A., 44
Gener, M., 119
Gerez, G., 149
Gerez, S. L., 142
Gigante, S., 116
Gigliotti, V., 44, 173
Gil, M. B., 70
Gili, R., 139
Gili, R. V., 61
Giménez, A. S., 33
Giraud, A., 95
Gluckselig, S., 41
Godoy, C., 26
Gómez Vizcaíno L. C., 123
Gómez, A., 116
Gómez, J. F., 190
Gomez, L., 51
Gómez, M. C., 24, 179
Gómez, Y. A., 32, 168
Goncalvez de Oliveira, E., 87, 159, 160, 181, 186, 187, 188
González R. L., 178
González, F., 12
González, G., 79
Gonzalez, N. S., 54
González, P. A., 36
Gonzalez, Y., 123
Gorosito, A., 48
Gorostiague, P., 72
Goyechea, J. S., 78, 186
Gozzi, M., 133
Graciano, B. A., 49, 104
Graf, R. S., 158
Grassi, E. M., 85, 86
Grün, N. M., 24, 179
Guanca, R., 94, 111, 112, 129
Guarnieri, L., 58, 59, 60
Guerrero, G., 139
Gullino, S., 154
Gutiérrez, J., 18, 30, 69, 156
Gutierrez, M. J., 136
Gutierrez, S., 87
Gutierrez, Y., 87
Hagberg, A. C., 188
Hansen, E. P., 180, 188
Harasemchuk, L. B., 171
Hemadi, L., 55
Hermosilla, K. A., 74, 176
Hernández, L., 20
Herrera, B. N., 183
Herrera, M., 35, 102
Higa, M. V., 115
Hirsch, M., 42
Hirsch, T. M., 14
Hultgren, V., 42
Hunziker, C. I., 99, 108, 109
Inestal, A. S., 95
Insaurralde, L. B., 74, 176
Irei, V., 64
Izaguirre, J. A., 124
Janjetic, M., 159
Janjetic, M. A., 144
Jara N., 15
Jávega Maldonado, A., 63
Karatputney, I., 42
Karavaski, N., 134, 135
Karavaski, N. E., 133
Kemnitz, M., 80
Laccopponi, M. S., 16
Lanzellotta, C., 155
Lapalma, M. A., 125
Láquis, M., 64
Lascano, C., 51
Lavaisse, L. M., 149
Ledesma Heneyni, L. M. M., 112
Leeson, S., 17, 61, 139
Leguiza, C. I., 144
Lestingi, M. E., 49
Levin D., 137
Lezcano, E. I., 33
Lolli, Y., 118
López Barros, M., 43
López, E., 133
Lopez, N., 143
Lotufo Haddad, A., 186
Luna, M. J., 163
Macri, M., 155
Magnotti, N., 166
Malavasi, M.C., 60
Mamani, A. R., 130
Mamy, A.P., 47
Mana, M. L., 63
Mancini J., 41
Mandagarán, A., 160
Mangia, G. I., 57
Mangiafave, A., 89
Mansilla Valsechi, M. S., 34
Manuzza, M. A., 12, 26, 43, 49
Marano, D., 15, 52, 154
Marconi, A., 62
Marín, C. N., 81



- Marquez, P., 37
Márquez, R., 29
Márquez, R. D., 167
Martin C., 150
Martín, M. E., 39
Martínez, B. N., 14
Martínez, M., 190
Massara, A., 96, 97, 174, 175
Mayta, M., 139
Mazzuchini, V. G., 36
Meinardi P., 44
Melnechuk, R. S., 55
Mendez, F. N., 130
Mendez, V. A., 48
Mendizabal, M., 142
Mercado G., 127
Mérida R., 13
Merr, G., 160
Meschiany, M., 26
Meza, N. B., 32, 168
Mezzano, L., 63
Millán, M.P., 48
Molina L., 13
Moll, F. E., 96, 97, 174, 175
Moos, A. C., 166
Moreno, C. I., 189
Moreno, M. S., 27
Mujica Ortiz, M. A., 54
Nadal, S. A., 54
Naef, E. F., 190
Naumann, S. A., 49
Navarro, E., 64
Navarro, V., 103
Nelson Mohr, A. C., 90
Nessier, M. C., 95
Neyra, M. V., 56, 100
Niclis, C., 139
Nieva Moreno, M. R., 162
Nin, D. A., 95
Noguera, F., 20, 116
Obregón, A., 56, 103
Obregón, A. A., 100
Occhiuto P., 19
Ojeda V. R., 45
Ojeda, Y., 98
Ola Castro, D. E., 88
Ola Castro, E., 111
Olagnero, G., 115, 118
Oliva, M. E., 154
Oliva, M. L., 144, 159, 160
Oliva, M. V., 79
Oliveira, S., 17, 139
Orlando, M. F., 84, 170
Oropeza, C. V., 147
Ortega, C., 55, 113
Ortega, S., 47
Ossola, M. F., 87
Pacheco, F., 139
Pacheco, F. J., 61
Pacheco, G., 80
Pacheco, S. O. S., 61
Padilla, M. F., 165
Paez, S. A., 171
Paiva, D. E., 54
Paiva, M., 76, 77, 136
Palacio Monzón, B.A., 56, 100
Paredes, B., 33
Parodi, B., 82
Parodi, M. B., 53, 164
Peralta, B. L., 142
Peredo Bekovic, M., 143
Pérez, M. B., 97, 174
Pérez C. D., 117
Perez Caihuara, J. L., 91, 92
Perri, N., 115, 118, 137
Petean, M., 52
Piaggio, L. R., 104
Piaggio, M. C., 124, 125, 126, 190
Pina, W., 116
Pintos, Clara Melyna., 151
Piva, E., 81
Poderti, M. V., 87, 88, 186
Poggi, M. F., 79
Ponce Sulca, M. S., 181, 187
Ponce, M., 59
Ponce, R.A., 56, 100
Porras, I. M., 104
Portela, R., 34
Prida Monge Roffarello, M., 46
Priotto, S., 146, 148
Procura, F., 124, 125, 190
Quintana, L., 34
Quintana, M. F., 189
Quiroga, M. M., 189
Quispe Nina, N. N., 181, 187
Ragusa, M., 41
Ramírez Cano, D. E., 171
Ramos Jerez, M. B., 121
Rapi, A., 11
Reartes, G., 146, 148
Reartes, G. A., 63
Recalde Flores, E. A., 100
Repossi, G., 146, 148
Restelli, M. F., 85, 86
Reyna, G. P., 22, 23, 24, 74, 176, 177, 179
Reynoso, C., 134, 135
Richieri, A. M., 157
Richieri, F. A., 157
Rico, J.G., 56, 100
Rigo, C. G., 32, 168
Rio, J., 113
Ríos, R. F., 24, 179
Ríos, S., 21
Risso Patrón, V., 60
Roberts, F., 146
Robles, A. G., 183
Robles, G., 110
Rodriguez Bugueiro, J., 160
Rodriguez Fanlo E., 137
Rodríguez O. S., 19
Rodríguez, B. M., 171
Rodriguez, I., 111
Rodriguez, N., 55
Rodríguez, R. D., 33
Rodríguez, Y. E., 33, 36, 39
Rodríguez, Y. L., 76, 77
Rojas, T. L., 36
Rojas, V., 42
Rojo, M. C., 123
Roldán, G., 191
Romero Talló, E., 156
Romero Talló, M. E., 48
Ross, C., 122
Rotela, S., 98
Rovetta, M. A., 25, 75
Rovirosa, A., 62, 66, 120
Ruete, M. C., 80
Ruggia, O. P., 99, 108, 109
Ruiz R., 127
Russo, M. V., 12, 49
Saint Esteven, A., 85
Salas, E., 82
Salomone, A., 95
Sammartino, G., 26
Samos López, M., 47
San Segundo, J., 95
Sánchez E., 117
Sánchez Gelos, D., 144
Santos, M.E., 82
Saracho, C., 18, 30
Sarapura, M., 93
Sawallisch, M. S., 22, 32, 168, 177
Schneiderman, C., 67
Schuster, J., 106
Scromeda, N., 55
Sedlacek, N., 173
Segovia Barrios, N. B., 169
Segovia, G., 139
Segovia-Siapco, G., 61



Seráfica, M. E., 26	Torres, P., 27	Vilchez, R., 47
Silva, G., 153	Traverso R., 41	Villagrán, P., 78, 140
Singh, V. C., 78	Trebucq, C., 58, 59, 60	Villagrán, P. G., 45, 78, 165
Sitzman, B. E., 22, 23, 177	Tribbia, T., 90	Villalba, A. M., 81
Solis, F., 106	Tripodi, M. A., 66	Villalva, F. J., 183, 191
Somoza, I., 64	Triviño P., 117	Visentini, J. E., 140
Sonvico, O., 103	Tuzinkiewicz, L. B., 172	Vittor, V., 111
Soria, M., 136	Uría, K., 89	Viudes, S. G., 84, 170, 171
Sotelo, M. F., 79	Vallejo, M., 133	Vrillaud, J., 155
Spagnolo, L. C., 39	Vallejos, A.S., 56, 100	Wallinger, M., 159
Stambullian, M., 142	Valoy, F., 149	Wallinger, M. L., 43
Stefan, K. N., 22, 177	Vargas, A., 91, 92	Wiedemann, A, 49
Stemberg, I. I., 103	Vázquez, M, 89	Wilhelm, P., 143
Stetson, S. M., 141	Velarde, M. B., 191	Yanez, N. E., 74, 176
Storti, K. N., 55	Velarde, V. N., 191	Yapura, N., 13
Stradiotto, V., 113	Velázquez, K. E., 71	Yapura, S. M. E., 29, 68, 91, 92, 162, 167
Suárez, C, 20	Vera, J. L., 128, 130, 185	Yodice, V.I., 38
Suárez, G., 85	Vera, N, 43	Yudi, M., 41, 90
Suárez, N., 138	Vergez Chávez, A. M., 39	Zalazar, S. E., 37
Suhit, C., 64	Viacava G. E., 117	Zapata, M. E., 62, 66, 95, 120
Tamayo, S., 111	Vicentín, L. M., 39	Zarate M. C., 79
Tarifa, M., 105, 184	Vidaña, C. M. D., 32, 168	Zimmermann, J., 172
Tiscornia, M. V., 58, 59, 60	Viglione, L., 64	Zuccotti, A., 134, 135
Toconas, N. A. B., 91, 92, 167	Viglione, L. D. V., 16	
Toconás, R. E., 22, 177	Vignale, M. V., 86	
Toledo, T. S., 55	Vilchez, C., 67	

AVALADO POR



Ministerio de Deportes



Ministerio de Turismo



Ministerio de Ecología



Secretaría de Estado de Agricultura Familiar



Ministerio de Salud Pública



Ministerio del Agro y la Producción



Cultura Misionera



Cambio Climático





XVI

CONGRESO ARGENTINO DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN

El desafío de alimentar un mundo
en constante transformación



conupromi
Colegio de Nutricionistas
de la Provincia de Misiones



FEDERACIÓN ARGENTINA
DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN