

Estructura y tendencia de la mortalidad por enfermedad diarreica aguda, infección respiratoria aguda y desnutrición en menores de 10 años, Colombia 1985-2006

Catalina María Arango Alzate¹; Nydia Caicedo Martínez
Grupo de Epidemiología
Universidad de Antioquia, Facultad Nacional de Salud Pública.
Medellín-Colombia
¹nucatar@gmail.com

RESUMEN

Objetivo: Describir la estructura y tendencia de la mortalidad general y específica por desnutrición, enfermedad diarreica aguda e infección respiratoria aguda en menores de 10 años en Colombia, 1985-2006.

Metodología: Estudio descriptivo de la mortalidad basado en fuentes secundarias obtenidas de la base de datos en medio magnético "Registros oficiales de mortalidad, Colombia". Se calcularon tasas brutas y ajustadas, razones estandarizadas de mortalidad y regresiones de Poisson para el análisis de la tendencia.

Resultados: Las tasas crudas más altas de muertes por desnutrición se presentaron en 2001 y 2000, lo cual coincidió con la agudización de las condiciones de pobreza en el país en estos años. Los departamentos del país en los que se presentaron mayores tasas de muerte por desnutrición, IRA y EDA en menores de diez años (1998-2006) fueron Chocó, Caquetá y la Guajira. En el análisis de joinpoint para la mortalidad por desnutrición en menores de dos años se observan dos puntos de inflexión significativos en 1994 y 2000, el primero con tendencia al descenso y el segundo al ascenso. En la mortalidad por IRA y EDA en menores de diez años, se identificaron cambios significativos en la tendencia en los años 1989, 1990, 1996, 2000 y 2003.

Conclusiones: El mayor riesgo de morir por IRA, EDA y desnutrición fue en los menores de dos años, lo que sugiere que la implementación de la Ley 100 a partir del año 1994, no tuvo el efecto esperado por el contrario ha deteriorado la atención en salud, como es el caso de los problemas relacionados con carencias nutricionales evidenciado esto en el aumento de las tasas de mortalidad por esta causa a partir de 1994.

Palabras clave: Mortalidad, desnutrición, enfermedad diarreica aguda, infección respiratoria aguda, análisis de tendencia.

Estandarización de los paquetes de asistencia alimentaria de la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos (FBAA) de Bogotá

Luis Miguel Becerra Granados¹; Jhon Jairo Bejarano
Roncancio
Bogotá-Colombia
¹lmbecerrag@unal.edu.co

RESUMEN

Objetivo: Estandarizar, desde su composición y contenido nutricional, los paquetes de asistencia alimentaria suministrados por la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos (FBAA) para las fundaciones adscritas, según su contexto y necesidades nutricionales.

Materiales y métodos: Estudio descriptivo. Inicialmente se observan, registran y analizan las actividades de programación, facturación y despacho involucradas en el proceso de organización de la donación bajo un estudio de tiempos y movimientos y una matriz DOFA. Luego, se estudian las características administrativas y técnicas de atención alimentaria, así como las necesidades de adquisición de alimentos de las fundaciones. Esta información se consigna en dos bases de datos. Finalmente, se elabora una propuesta con base en los alimentos donados y su clasificación interna, características epidemiológicas del grupo etéreo, tipo de atención alimentaria y número de intercambios por tiempo de comida.

Resultados: Se elabora el programa SIDONU que captura la información de requisición estandarizada de necesidades de paquetes alimentarios por fundación.

Conclusión: Los paquetes alimentarios que entrega la FBAA no están enfocados a las necesidades reales de la población desde lo nutricional, características mórbidas y dinámica de producción de las fundaciones; esto acarrea pérdida en recursos que pueden ser priorizados para mejorar la alimentación de los beneficiarios.

Palabras clave: Asistencia alimentaria, banco de alimentos, estandarización nutricional.

Referentes de significado de la alimentación durante el periodo gestacional

Sandra Restrepo Mesa¹; Natalia Zapata López;
Johana Santa Maldonado

Grupo de Investigación en Alimentación y Nutrición Humana
Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética
Medellín-Colombia

¹sanres@pijaos.udea.edu.co

RESUMEN

Objetivo: Indagar acerca de los referentes de significados de la alimentación durante la gestación.

Metodología: Estudio cualitativo bajo la perspectiva de etnografía focalizada, la recolección de datos se hizo por medio de observaciones, y entrevistas grupales. La población de estudio fueron las gestantes participantes del programa MANÁ para la vida.

Muestra: Se conformaron seis grupos de gestantes, para un total de 56 personas entrevistadas.

Resultados: La alimentación de las gestantes se ve influenciada por la situación económica que condiciona la disponibilidad de alimentos en el hogar. El proceso educativo del cual participaron las gestantes del estudio contribuyó a que estas tuvieran una mejor selección de los alimentos en comparación con embarazos pasados. La mayor parte de las maternas coincidieron en afirmar que el sabor es la primera razón que las conduce a preferir los alimentos, la causa principal de las aversiones es la remembranza de algún recuerdo y la característica común de los antojos es no pertenecer al inventario cotidiano.

Conclusión: Se concluye que la situación económica fue el principal condicionante para determinar la cantidad y calidad de los alimentos que consumen las gestantes.

Palabras clave: Gestación, alimentación, nutrición, educación para la salud, cultura alimentaria, conducta alimentaria.

Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia

Ximena Rivas Abadía¹; Sonia Carolina Pazos¹;
Silvana Katerin Castillo Castillo²; Helena Pachón¹

¹Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT)

²Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF)

¹h.pachon@cgjar.org

²silvana.castillo@icbf.gov.co

RESUMEN

Conocer qué consumen las comunidades indígenas y poblaciones afrodescendientes en Colombia es importante para los programas sociales como los del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). En este estudio se obtuvo información de alimentos autóctonos en comunidades indígenas y afrodescendientes de diez departamentos colombianos (Cauca, Nariño, Amazonas, Chocó, Guainía, Vichada, Magdalena, Guajira, Cesar, Vaupés). Se aplicó una ficha técnica donde se indagaba ubicación e información personal del encuestado, nombre y tipo del alimento, grupo que lo consume, clima en el que se produce, épocas de cosecha, forma de consumo, preparaciones, propiedades, producción actual, uso y ubicación. Se entrevistó grupos ó personas clave como madres comunitarias del ICBF, autoridades indígenas, docentes, médicos tradicionales, entre otros, bajo la supervisión de profesionales de la unidad móvil del ICBF en cada departamento. También se obtuvo información bibliográfica (n=118 documentos). De los departamentos seleccionados se visitaron 13 ciudades y se aplicaron 139 fichas donde se encontraron 93 nuevos alimentos entre carnes, vegetales y otros, referenciando como nuevo alimento aquel que no se encontrara en la "Tabla de composición de alimentos Colombianos (TCAC)". De los 93 alimentos, 2 se catalogaron como otro, 22 como cárnicos, 4 como insectos y 65 como plantas repartidos en frutos (n=45), hojas (n=5), semilla (n=6) y raíces que a su vez fueron divididos en tubérculos (n=8) y bulbo (n=1).

Palabras clave: Alimentos autóctonos, comunidades indígenas, poblaciones afrodescendientes, Colombia.

**Elaboración y caracterización
físicoquímica, sensorial y microbiológica
de yogurt de gulupa (*Passiflora edulis*)
con almidón de sagú (*Canna edulis*)
y edulcorado con stevia**

**Ricardo Adolfo Parra Huertas¹; Eliana Maritza Tulcán
Mejía; Ivon Carolina Siza Gonzales**

Grupo de Investigación en Química y Tecnología
de los Alimentos

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia
Tunja-Colombia

¹rparrahuertas@hotmail.com

RESUMEN

Los objetivos de este trabajo fueron elaborar y caracterizar una bebida láctea fermentada como yogurt. En la elaboración de yogurt se utilizó gulupa, stevia y almidón de sagú en diferentes concentraciones; los ingredientes anteriores se añadieron antes de la fermentación para ver los efectos durante la formación del gel de yogurt. Los tratamientos fueron tres, yogurt con almidón de sagú 0,3%, yogurt con almidón de sagú 0,7%, y un yogurt control. Los análisis realizados a las muestras de yogurt fueron pH, acidez, densidad, sinéresis, análisis microbiológico, sensorial, humedad y cenizas. Los resultados obtenidos evidencian que esta bebida láctea es estable y es una opción viable para innovar el mercado de bebidas, además que se utilizó materias primas propias de la región como la gulupa y el almidón de sagú, junto con la stevia.

Palabras clave: Bebidas lácteas, yogurt, gulupa, almidón de sagú, stevia.

**Elaboración y caracterización
físicoquímica de una compota a partir
de gulupa (*Passiflora edulis*) y almidón
de sagú (*Canna edulis*)**

**Ricardo Adolfo Parra Huertas¹; María Lourdes Quintero
Casallas; Laura María Ibarra Ladino**

Grupo de Investigación en Química y Tecnología
de los Alimentos

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia
Tunja-Colombia

¹rparrahuertas@hotmail.com

RESUMEN

Los objetivos de este trabajo fueron elaborar una compota utilizando materias primas propias de la región como la gulupa y almidón de sagú; en la elaboración de la compota se utilizó gulupa, stevia, almidón de sagú, se disolvió en agua y se concentró al fuego lento hasta la consistencia deseada. Se dejó enfriar y empacó en recipientes de vidrio y colocados en refrigeración durante 15 días, tiempo durante el cual se realizaron dos monitoreos. Los análisis realizados fueron pH, acidez, sólidos solubles, grados Brix, humedad y análisis sensorial. El análisis sensorial realizado permitió ver que la compota de gulupa es una opción viable, aun cuando hubo cambio en parámetros físicoquímicos debido a que no se agregó ningún estabilizante.

Palabras clave: Compotas, almidón, sagú, gulupa.

Factores de riesgo nutricionales asociados a la anemia en mujeres colombianas en edad fértil

Luz Mariela Manjarrés Correa¹; Abel Díaz Cadavid;
Alicia Carriquiry

Grupo de investigación en Alimentación y Nutrición Humana
Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética
Medellín-Colombia

¹luzmanjarres@gmail.com

RESUMEN

Objetivo: Identificar relaciones entre anemia (ferropénica y no ferropénica) e ingesta de hierro, vitamina A, vitamina B₆, vitamina B₁₂, vitamina C, cobre y zinc, en las mujeres colombianas en edad fértil.

Materiales y métodos: A partir de la base de datos de la "Encuesta nacional de la situación nutricional de Colombia 2005", obtenida por muestreo complejo, representativa de la población, se seleccionaron los resultados: hemoglobina, ferritina e ingesta de nutrientes hematopoyéticos y se aplicaron pruebas estadísticas para identificar su asociación.

Resultados: Un alto porcentaje de mujeres anémicas tuvieron baja ingesta de nutrientes hematopoyéticos. No se hallaron relaciones significativas entre niveles de hemoglobina e ingesta usual de los nutrientes usando métodos de regresión lineal y regresión logística, pero se observó que las mujeres con una ingesta inferior al requerimiento promedio estimado presentaron mayor predisposición de desarrollar anemia sin ferropenia que anemia ferropénica, resultados significativos para el zinc, y con menor significancia para hierro, vitamina A y vitamina B₁₂.

Conclusión: Es posible que además del déficit de hierro, existen otras carencias nutricionales que contribuyen a al desarrollo de la anemia en las mujeres en edad fértil, sin embargo es necesario desarrollar más investigaciones que permitan confirmar y avanzar en el tema.

Palabras clave: Anemia, ferropenia, mujeres en edad fértil, nutrientes.

Determinantes socioeconómicos del sobrepeso y la obesidad en la población colombiana de 18 a 64 años, encuestada en la ENSIN 2005

Cristina María Mejía Merino¹; Catalina María Arango
Álzate

Medellín-Colombia

¹cristinameja@gmail.com

RESUMEN

Objetivo: Describir los determinantes socioeconómicos del sobrepeso y la obesidad en la población colombiana de 18 a 64 años, según datos de la "Encuesta nacional de situación nutricional de Colombia 2005" (ENSIN).

Materiales y métodos: La población de estudio fue el total de registros de las personas de 18 a 64 años de la "Encuesta nacional de demografía y salud" (ENDS) y de la ENSIN 2005; se realizó un modelo de correspondencias múltiples para establecer perfiles del estilo de vida de las personas con sobrepeso y obesidad, se exploró la asociación entre las variables mediante una regresión logística y se efectuó un análisis ecológico para realizar correlaciones entre las variables.

Conclusión: La prevalencia de la obesidad, está asociada al contexto socioeconómico de Colombia; en la población estudiada se establecieron dos tipologías de perfiles relacionados con las características sociales y alimentarias; esta se asoció con el nivel educativo, estado civil, quintil de pobreza y percepción de seguridad alimentaria. Se dieron correlaciones positivas entre el exceso de peso con el índice de desarrollo humano y el producto interno bruto, pero inversa con el índice de necesidades básicas insatisfechas y la tasa de analfabetismo.

Palabras clave: Sobrepeso, obesidad, quintil de pobreza, seguridad alimentaria, nivel socioeconómico, nivel educativo.

Factores de riesgo ocupacional en los servicios de alimentación y nutrición. Estudio de casos

Diana María Orozco Soto¹; Osvaldo Montoya Castaño
Medellín-Colombia
¹dimaorso@gmail.com

RESUMEN

Introducción: Como unidad productiva los servicios de alimentación industrial generan condiciones de riesgo laboral asociados a la manipulación y almacenamiento de alimentos, a factores propios del sector y la atención de usuarios.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio descriptivo de múltiples casos a través de una encuesta-inspección en cuatro servicios de alimentación industrial, con un mínimo de 50 usuarios atendidos por servicio, donde se evaluó la presencia de factores por grupo de riesgo ocupacional.

Resultados: Las condiciones de seguridad y de higiene ocupacional presentan mayor grado de riesgo en función de los aspectos locativos y la posibilidad de contaminación por exposición biológica.

Discusión: Es relevante analizar en estudios posteriores los componentes de salud ocupacional de los servicios de alimentación que faciliten su caracterización y diseño de programas marco de intervención, específicamente desde la gerencia de servicios de alimentación y nutrición.

Palabras clave: Salud ocupacional, servicios de alimentación, prevención y control, factores de riesgo, seguridad industrial.

Conocimientos, actitudes y prácticas alimentarias en pacientes diagnosticados con VIH en tratamiento farmacológico

Valerín Saurith López¹; Martha Eugenia Ramírez;
Jhon Jairo Bejarano Roncancio; Otto Alberto Sussman
Peña
Bogotá-Colombia
¹valerinsaurith@hotmail.com

RESUMEN

Objetivo: Describir los conocimientos, actitudes y prácticas (CAP) alimentarias de los pacientes diagnosticados con la infección por VIH en fase clínica con tratamiento farmacológico.

Metodología: Se hizo un estudio exploratorio descriptivo utilizando una encuesta de CAP que diligenciaron voluntariamente 108 pacientes ambulatorios en consulta externa de dos instituciones privadas de Bogotá.

Resultados: Se analizaron 108 encuestas. El 58,7% refirió haber recibido información acerca de cómo debe ser su alimentación. La fibra es el principal componente que tienen en cuenta a la hora de escoger alimentos (65%) y la proteína la consideran como el nutriente más benéfico (52%). El 75% dijo reconocer la importancia de consumir suplementos y complementos aunque en la práctica es menor el porcentaje de quienes lo hacen. El 61,8% manifestaron que el diagnóstico dificulta la selección y compra de alimentos por falta de información.

Conclusiones: Los alimentos que más consumen, son aquellos que hacen parte de la canasta básica de alimentos para la población colombiana; sus hábitos no difieren significativamente del resto de población. La información en alimentación y nutrición la obtienen de fuentes no profesionales. Es común la práctica de la automedicación y dosificación en el uso y consumo de complementos y suplementos alimenticios.

Palabras clave: Nutrición, alimentación, VIH, hábitos alimentarios, conocimientos, actitudes y prácticas.

Exceso de peso en el mundo: ¿Una consecuencia del desarrollo humano?

Laura Inés González Zapata¹; Alejandro Estrada Restrepo

Grupo de investigación: Determinantes Sociales y Económicos del Estado de Salud y Nutrición
Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética
Medellín-Colombia
¹laurag@pijaos.udea.edu.co

RESUMEN

Este estudio analizó la asociación entre sobrepeso y obesidad en adultos según índice de masa corporal (IMC), por países y por sexo, frente a las variables de disponibilidad energética (E), coeficiente de Gini, democracia, e índice de desarrollo humano (IDH). Se empleó un diseño ecológico con 105 países, con datos disponibles de IMC de la Organización Mundial de la Salud 2000-2006. Las variables explicativas se obtuvieron según el año del dato de estado nutricional o su referente más cercano. Se establecieron asociaciones mediante correlación de Pearson. El sobrepeso correlacionó con IDH ($r_f=0,64$; $r_m=0,74$) y E ($r_f=0,56$; $r_m=0,55$) ($p<0,05$). La preobesidad con IDH ($r_f=0,72$; $r_m=0,67$) y E ($r_f=0,64$; $r_m=0,49$), y la obesidad con IDH ($r_f=0,50$; $r_m=0,50$). En cuanto a democracia se halló correlación inversa con el exceso de peso en ambos sexos. En conclusión, el estado nutricional poblacional en adultos se asoció con el desarrollo de los países, con diferencias por sexo y supeditado por las decisiones políticas y económicas propias de los gobiernos.

Palabras clave: Índice de masa corporal, índice de desarrollo humano, obesidad, nutrición pública.

Efecto del menú nutricionalmente balanceado sobre índice de masa corporal, porcentaje de grasa corporal y lípidos séricos de usuarios de un servicio de alimentación empresarial

Diana María Orozco Soto¹; Liliana M. Troncoso Piedrahíta
Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética
Medellín-Colombia
¹dimaorso@gmail.com

RESUMEN

Introducción: Los servicios de alimentación de los campamentos de generación de energía de Empresas Públicas de Medellín (EPM) suministran a sus usuarios alimentos que pueden estar influyendo sobre su salud y nutrición puesto que reciben allí el 100% de sus recomendaciones diarias de nutrientes y energía en las tres comidas del día y algunos presentan sobrepeso, obesidad o alteraciones de su perfil lipídico.

Materiales y métodos: Se realizó un estudio cuasi experimental prospectivo de intervención, a la alimentación suministrada en cantidad y calidad a usuarios de los servicios de alimentación de EPM, se evaluó el IMC, porcentaje de grasa corporal y lípidos séricos, antes y después de la intervención con el fin de evaluar su variación.

Resultados: El análisis muestra una clara tendencia a la disminución de los lípidos séricos en las personas evaluadas (223 sujetos) después de la intervención del menú. Los costos del menú no se incrementaron pese al cambio de algunos ingredientes.

Discusión: Los servicios de alimentación a colectivos son lugares en los cuales se pueden realizar intervenciones nutricionales efectivas que favorezcan el estado de salud y nutrición de los usuarios atendidos, y sin representar incremento en los costos del servicio ni complicaciones en la producción.

Palabras clave: Servicios de alimentación, menú saludable, evaluación nutricional, lípidos.

Percepción del cuidador primario frente a la alimentación de niños con parálisis cerebral

Luis Fernando García Zapata¹; Sandra Lucía Restrepo Mesa

Grupo de Investigación en Alimentación y Nutrición Humana
Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética
Medellín-Colombia

¹lufegar@pijaos.udea.edu.co

RESUMEN

Objetivo: Comprender las percepciones del cuidador primario informal familiar (CPIF) frente a la alimentación y nutrición de niños con parálisis cerebral (PC).

Metodología: Estudio cualitativo bajo etnografía focalizada, la recolección de datos se hizo mediante entrevistas semiestructuradas y observaciones. Se estudiaron los CPIF de niños con PC que asistieron entre 2009 y 2010 al Instituto Los Álamos Itagüí, Antioquia.

Muestra: Se realizaron entrevistas a 13 CPIF.

Resultados: La alimentación de niños con PC se afecta desde edades tempranas se mantiene durante la vida. Las rutinas de cuidado alimentario y nutricional contemplan modificaciones dietéticas y del entorno, pero no permiten adquisición de conducta alimentaria en los niños y genera una carga al CPIF que afecta su vida y participación social. Falta acompañamiento del profesional de la salud que contribuya a la calidad de vida del niño y el cuidador.

Conclusión: Los resultados aportan a la comprensión de rutinas de cuidado alimentario y nutricional del niño con PC que generan una carga al cuidador que requiere apoyo familiar, social, del Estado con política pública y profesionales de la salud con educación que trascienda del enfoque biomédico al biopsicosocial.

Palabras clave: Parálisis cerebral, alimentación, conducta alimentaria, dieta, niños.

Consumo alimentario usual en el desayuno, almuerzo y comida de la población medellinense por estrato

Luz Marina Arboleda Montoya¹; Ana María Ochoa Hoyos¹; Claudia Mónica Zuleta Ruiz²; Paula Villa Alcaraz²

Socioantropología de la Alimentación / Intercrea

¹Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética

²Colegiatura Colombiana

Medellín-Colombia

¹luzmar@pijaos.udea.edu.co

RESUMEN

El proyecto cultura alimentaria en la ciudad de Medellín tiene por objetivo comprender las prácticas alimentarias y los sentidos atribuidos a la alimentación por la población medellinense por estrato. Uno de sus objetivos específicos es el de describir el consumo alimentario usual en las principales comidas de la población por estrato, y es el que se abordará en esta ficha. La metodología de la investigación es mixta y cada enfoque corresponde a una de las dos fases de las que se comprende el estudio. La primera fase correspondió a un estudio exploratorio descriptivo y es el enfoque presentado en esta ponencia, la segunda fase es de tipo cualitativo la cual está en desarrollo. Entre los principales hallazgos de la investigación se destaca la diferencia en la cantidad, calidad y composición de el desayuno, el almuerzo y la comida de los medellinenses por estrato; la comida tradicional, monótona y poco variada en los estratos más bajos a diferencia de la alimentación variada, de calidad y de consumo de alimentación tradicional e internacional de las personas de estratos más altos.

Esta investigación se enmarca en la investigación: Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín en cuanto a pautas, práctica y creencias, la cual es realizada entre la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia y la Colegiatura Colombiana.

Palabras clave: Consumo de alimentos, cultura alimentaria, alimentación.

Análisis exploratorio longitudinal del componente nutricional del Programa Comedores Escolares de las Instituciones Educativas de la Secretaría de Educación Distrital. Resultados Colegio Saludcoop Sur, año 2009

Sandra Maritza Cubillos Vásquez¹; José Fernando Rivera Pérez; Martha Liliana Fúneme Arias; Julio Cesar Torres Vega; Germán Jáuregui Nieto; Edna Tatiana Rodríguez Romero; Claudia Yadira Gómez Martínez; Jeimy Paola Aristizábal Rodríguez

Grupo de Investigación en Análisis y Evaluación de Planes, Programas y Proyectos de Asistencia Social en el Campo de la Alimentación y Nutrición
Universidad Nacional de Colombia
Bogotá-Colombia
¹smcubillosv@bt.unal.edu.co

RESUMEN

Se presentan los resultados de un diseño cuasi experimental exploratorio longitudinal del componente nutricional del programa Comedores Escolares de la Secretaría de Educación Distrital; efectuado durante el año 2009 en el Colegio Saludcoop Sur (Institución educativa de carácter distrital, ubicada en la localidad de Kennedy, al suroccidente de Bogotá, con predominio del estrato socioeconómico 2); con la participación promedio de 582 escolares de primaria, a quienes se les aplicaron mediciones antropométricas y de condición física durante cuatro y dos periodos del calendario escolar respectivamente (febrero, junio, julio y noviembre).

Tras análisis descriptivos e inferenciales de las variables (peso, talla, índice de masa corporal, porcentaje de grasa, potencia y agilidad) se evidenció que el crecimiento en talla, peso e índice de masa corporal de los escolares fue gradual durante el año 2009, aunque la mediana no estuvo por encima de lo establecido en el percentil 50 de la Organización Mundial de la Salud 2007 en los índices talla/edad y peso/edad. Adicionalmente, se presentó un bajo rendimiento generalizado en las pruebas de potencia y agilidad; siendo superior el desempeño de los niños respecto a las niñas.

Finalmente, mediante análisis correlacional entre la clasificación del estado nutricional según el IMC y los resultados de las pruebas de potencia y agilidad se pudo establecer que los desempeños más bajos se presentan en escolares con sobrepeso y obesidad.

Palabras clave: Evaluación nutricional, estado nutricional, antropometría, condición física, escolares.

Efecto del ácido all trans retinoico (atRA) sobre la producción de citocinas en niños con desnutrición

Gloria Cecilia Deossa Restrepo¹; Claudia Velásquez Rodríguez; Ángel González Marín; Juliana Orozco Cano
Grupo de Investigación en Alimentación y Nutrición Humana
Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética
Medellín-Colombia
¹glory@pijaos.udea.edu.co

RESUMEN

Objetivo: Evaluar el efecto del ácido retinoico en la producción de citocinas por células mononucleares de sangre periférica (CMSP) de niños desnutridos.

Metodología: estudio cuasiexperimental "in vitro", evaluó concentración de IL-8, IL-1 β , IL-6, IL-10, TNF- α e IL-12p70 según dosis de 0, 17, 30 y 50 nM de atRA, en CMSP de 21 niños: 7 desnutridos moderados (Dn-M); 7 desnutridos graves (Dn-G) y 7 eutróficos (Eu).

Resultados: 71% de los desnutridos presentaron signos de infección y los más bajos leucocitos y linfocitos. Los Dn-G presentaron menor edad y significativamente menor estatura (T/E) y hemoglobina y mayor PCR. La concentración de IL-1 β , IL-6, IL-8, TNF α e IL-10 en CMSP fue mayor en Dn-M que en Dn-G y Eu. Con 50 nM de atRA la concentración de IL-8 fue significativamente menor y la de IL-10 mayor en Dn-G y la menor en Eu. En Dn-M fue significativamente mayor la IL-12p70 con atRA a 17 nM. La disminución de IL-8 y el aumento de IL-10 se atribuyeron a la Dn-G, efecto de pertenecer al grupo y no a las diferentes dosis de atRA (MANOVA).

Conclusiones: El atRA influye en la producción de citocinas pero el principal determinante de la concentración es la desnutrición.

Palabras clave: Citocinas, infección, atRA, CMSP, desnutrición.