



ÁREA TEMÁTICA

NUTRICIÓN
Y COOPERACIÓN
INTERNACIONAL

I CONGRESO

Madrid, 9-11 de marzo de 2005

DISTRIBUCIÓN DE ISÓMEROS DE LICOPENO EN SUERO DE SUJETOS DE CINCO PAÍSES EUROPEOS

Olmedilla Alonso B, Granado Lorenzo F, Blanco Navarro I

Hospital Universitario Puerta de Hierro. Unidad de Vitaminas. Sección de Nutrición. Madrid.

Estudios epidemiológicos y de laboratorio sugieren un papel protector del licopeno frente a enfermedades cardiovasculares. El licopeno se encuentra en nuestra dieta en alimentos muy concretos (tomate y productos derivados, sandía). El licopeno se consume fundamentalmente en forma de isómeros trans, sin embargo en suero se presenta tanto en forma trans como en diversos isómeros cis.

Objetivos:

1. Cuantificar el licopeno en suero de varios grupos europeos, en formas trans y los isómeros cis más abundantes.
2. Valorar el porcentaje de los isómeros 5-/7-cis, 13-cis, 15-cis-licopeno y trans-respecto al licopeno total.

Material y métodos: 350 sujetos control de 5 países europeos (España, Francia, UK, Países Bajos, Irlanda), 25-45 años, no fumadores, normolipémicos. Análisis por HPLC (1) mediante método con control de calidad (NIST, USA). Análisis estadístico ANOVA-1 vía y Dunnett (2-sided).

Resultados:

LICOPENO (µg/dl) media ± ES	España	Francia	Países Bajos	Irlanda	Reino Unido
trans-	16 ± 1,2 ^a	18,5 ± 1,0	17,9 ± 1,4	21,2 ± 1,4	19,9 ± 1,1
5-/7-cis	10,5 ± 0,7 ^a	12,8 ± 0,7	11,2 ± 0,8	13,4 ± 0,9	12,9 ± 0,8
13-cis	4,9 ± 0,3 ^{a,b}	6,6 ± 0,4	5,7 ± 0,4	6,4 ± 0,4	6,2 ± 0,4
15-cis	0,9 ± 0,1	1,1 ± 0,1	0,8 ± 0,1	0,9 ± 0,1	0,91 ± 0,11
total	32,4 ± 2,1 ^a	39,0 ± 1,9	35,5 ± 2,5	41,8 ± 2,7	39,9 ± 2,2

^a concentraciones inferiores respecto a Irlanda.

^{a,b} concentraciones inferiores respecto a Irlanda y Francia.

El trans-licopeno representa entre el 48-51% del licopeno total.

Conclusiones:

La concentración de licopeno es inferior en los sujetos españoles, pero esta diferencia no se puede atribuir a ningún isómero en particular.

Entre los grupos de estos cinco países que tienen aporte de licopeno diferentes (2) y presentan diferentes tasas de mortalidad de enfermedad cardiovascular (3), no se observaron diferencias en el porcentaje de isómeros cis en relación con trans de licopeno.

Bibliografía:

1. Olmedilla, B y cols. Clin Chem, 1997; 43(6):1066-1071.
2. O'Neill, ME y cols. Brit J Nutr, 2001; 85:499-507.
3. Collins, AR y cols. FASEB J., 1998; 12:1397-1400.

TEST E ÍNDICE KIDMED EN ESTUDIANTES DE FISIOTERAPIA DE FRANCIA Y PORTUGAL

Pérez Gallardo L, Miguel Romera R*, Bayona I, Rupérez Caballero E**

*EU.Fisioterapia. Uva. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular y Fisiología. **Medicina estética. Madrid.

Objetivo: Evaluar los hábitos alimentarios en dos grupos de estudiantes de Fisioterapia participantes en actividades del programa Erasmus-Sócrates durante el curso 2004-05 y observar su relación con los alimentos habituales que caracterizan a la Dieta Mediterránea.

Sujetos y métodos: Se han estudiado dos muestras accidentales: 1) "muestra portuguesa", integrada por 50 estudiantes de la Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa, 2) "muestra francesa" constituida por 33 estudiantes del Institut Supérieur de Rééducation Psychomotrice de Paris. Las dos muestras eran similares en la distribución de participantes por sexos (75% mujeres, 25% hombres) y rango de edad (19-23 años). Todos los participantes contestaron las 16 cuestiones del test KIDMED y a partir de las respuestas se calculó el índice, que sirvió para realizar la clasificación de los participantes de ambos grupos según las tres categorías contempladas en el test.

Resultados: Según la valoración del test el 3% de los participantes de la "muestra francesa" tenía un índice KIDMED muy bajo (< 3), el 84,9% un valor intermedio (de 4 a 7) y el 12,1% un índice muy alto (> 8), mientras que en la muestra de

Portugal no hubo ningún índice inferior a 3, el 38% de los encuestados tenía un índice intermedio y el 72% un valor de índice muy alto. En cuanto a las respuestas individuales del test destacar que: 1) ninguno de los estudiantes de la muestra francesa desayuna habitualmente ni toma legumbres durante la semana, y 2) todos los encuestados de la muestra portuguesa toman un lácteo en el desayuno y utilizan aceite de oliva en casa.

Conclusión: a) Se han encontrado diferencias de hábitos alimentarios entre los dos grupos encuestados, b) Los hábitos alimentarios de la muestra de estudiantes portugueses se asemejan más a las características de la Dieta mediterránea que los de la muestra de estudiantes franceses; c) Las diferencias no se pueden atribuir al nivel de formación académica o al interés profesional, lo que sugiere que existen otros factores: culturales, ambientales..., con mayor influencia en este comportamiento.

FUNDACIÓN CONIN, MENDOZA (ARGENTINA)-UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA (ESPAÑA): PRIMER ENCUENTRO

Patricia Ortiz Andrellucchi A*, Serra Majem L*, Doreste Alonso J*, Albino Breñacar A**

*Facultad de Ciencias de la Salud, Departamento de Ciencias Clínicas. Las Palmas de Gran Canaria. **Fundación CONIN (Cooperadora para la Nutrición Infantil), Mendoza. Argentina.

Objetivos: En el crecimiento y desarrollo infantil es trascendental una adecuada nutrición. La desnutrición, relacionada la pobreza extrema, el alcoholismo, el analfabetismo y el paro es el resultado final del subdesarrollo, y por esto no es sólo un problema de falta de alimentos, sino la expresión de un conflicto social más profundo.

La Fundación CONIN, con sede en Mendoza, Argentina, tiene como misión no sólo paliar, sino también prevenir la desnutrición infantil, mediante centros que luchan contra las causas de este problema sanitario. CONIN se ha propuesto erradicar la desnutrición infantil mediante un proyecto de trabajo sustentado en tres pilares básicos: docencia, asistencia e investigación, extendido sus fronteras y creando nuevos centros en otras provincias de Argentina, en Paraguay, y, próximamente, en Perú y Venezuela.

La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, a través de la Cátedra UNESCO de Investigación, Planificación y Desarrollo de Sistemas Locales de Salud pretende fomentar la cooperación regional e internacional en investigación, docencia y desarrollo de estrategias para el fortalecimiento de la salud.

El acercamiento entre las dos instituciones pretende dar a conocer las actividades de la Fundación CONIN, ayudar a desarrollar sus programas de nutrición comunitaria y aplicar su modelo de gestión en distintas zonas de África.

Material y métodos: Como primera actividad, en noviembre de 2004, bajo el patrocinio de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), se realizó un Seminario de Nutrición Internacional, con la participación del Consejo Europeo de Información sobre Alimentación (EUFIC) y del Director de la Fundación CONIN, y de otro lado reuniones con los integrantes de la Cátedra UNESCO y representantes del empresariado canario.

Resultados: Además de difundir la labor de la Fundación para erradicar la desnutrición entre los profesionales sanitarios y de la nutrición, ésta se divulgó también a la población a través de los medios de comunicación. Se obtuvo financiación parcial para actividades de la Fundación y se estableció un calendario para que los integrantes de la Cátedra UNESCO conozcan los Centros de Tratamiento y Prevención de CONIN en Mendoza, Argentina, en los primeros meses del año 2005.

Conclusiones: Establecido el primer contacto, se han sentado las bases para llevar a cabo programas de nutrición comunitaria. La cooperación internacional, en el objetivo de erradicar la desnutrición infantil, es no sólo factible, sino también necesaria y prioritaria. Reclamamos la colaboración de todos los integrantes de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (<http://www.conin.org.ar>).

EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE UNA POBLACIÓN UNIVERSITARIA MARROQUÍ DURANTE EL TIEMPO DE RAMADAM

López Martínez M^aC*, Nieto Guindo P*, Agudo Aponte E*, Mariscal M

*Dpto. Nutrición y Bromatología. **Dpto. Química Física. Universidad de Granada.

Introducción y objetivos: Es bien conocida la relación existente entre una correcta alimentación y el mantenimiento y promoción de la salud. Es por tanto de suma importancia asegurar un mínimo aporte diario de nutrientes, lo cual no siempre se consigue. Es objeto de este trabajo evaluar el estado nutricional de la población musulmana, cada vez más numerosa en nuestras universidades, en un período en el que dicha población varía de forma considerable sus hábitos alimenticios de acuerdo con la práctica religiosa del mes conocido como Ramadam.

Material y métodos: En este estudio se hace el seguimiento de los hábitos alimenticios de un grupo de voluntarios mediante la realización de una encuesta que recoge el menú de cada día a lo largo de todo el período de estudio. Se ha realizado el consumo de alimentos por peso de los platos para el estudio de macronutrientes. También se ha evaluado el IMC de los sujetos antes y después del período sometidos a ayuno.

Resultados: En un primer estudio se ha observado que existe un déficit notable de proteínas, un exceso de los lípidos así como un leve exceso de hidratos de carbono, aunque en estos últimos se observa un mayor equilibrio. Se observa además una disminución de las medidas antropométricas de los voluntarios.

Conclusiones: A la vista de los resultados se pone de manifiesto que en el mes de Ramadam se produce un déficit en la alimentación de la población musulmana lo cual se observa en la variación de los distintos índices y medidas. Se deduce por tanto que es difícil llevar a cabo una dieta equilibrada durante este período, con lo cual el presente trabajo propone una dieta más conforme con las necesidades diarias para este grupo de población durante este tiempo de Ramadam.

PREFERENCIAS ALIMENTARIAS DE UN COLECTIVO DE ADOLESCENTES DE TRES PAÍSES EUROPEOS MEDITERRÁNEOS

Despierto E*, López C*, Bogataj J**, Kolenc A**, Pericol D***

*Universidad de Alcalá de Henares. España. **Škofja Loka. Eslovenia. ***Trieste. Italia.

Objetivos: Conocer los alimentos preferidos y rechazados de un colectivo de adolescentes de tres ciudades europeas y evaluar la adecuación o no a la dieta mediterránea. Analizar las posibles causas que pueden influir en dichas preferencias.

Material: El estudio se ha realizado en 120 jóvenes, de ambos sexos, con edades comprendidas entre 15-17 años, de tres institutos de Enseñanza Secundaria Pública de España (Alcalá de Henares), Eslovenia (Škofja Loka) e Italia (Trieste).

Se ha utilizado un cuestionario de alimentos, divididos en los siguientes grupos: cereales y derivados, lácteos, legumbres, hortalizas y verduras, frutas, carnes y derivados, pescados, bebidas platos preferidos y platos rechazados. El estudio se ha completado con un registro dietético de tres días de cada una de las semanas de las cuatro estaciones del año.

Metodología: En cada país los jóvenes recibieron por escrito las normas a seguir para el cumplimiento del cuestionario y registro de alimentos y en reuniones previas se les enseñó de forma práctica la forma de realizar la toma de datos para evitar posibles errores.

Finalizado el curso académico se procesaron los datos obtenidos en los tres países de manera conjunta y se presentaron las conclusiones. De forma individual y colectiva se indicó a los alumnos el consumo aconsejable de alimentos y las raciones de dichos alimentos a lo largo de una semana.

Resultados: Como ejemplo, se presentan las preferencias (en %) del grupo de hortalizas.

Hortalizas	ESPAÑA			ESLOVENIA			ITALIA		
	1º	2º	3º	1º	2º	3º	1º	2º	3º
Judías verdes	22,0	10,3	17,9	1,5	0,0	7,6	4,0	4,3	5,0
Repollo	0,0	2,6	2,6	0,0	5,7	9,1	0,0	0,0	0,0
Coliflor	4,9	2,6	10,3	3,0	10,0	19,7	4,0	8,7	5,0
Espinacas	12,2	12,8	7,7	9,0	2,9	6,1	16,0	17,4	15,0
Acelgas	2,4	2,6	10,3	4,5	1,4	7,6	0,0	0,0	0,0
Alcachofas	2,4	0,0	7,7	1,5	0,0	1,5	0,0	4,3	0,0
Espárragos	2,4	7,7	10,3	6,0	4,3	1,5	0,0	8,7	10,0
Calabacín	7,3	7,7	5,1	1,5	8,6	4,5	16,0	26,1	20,0
Puerros	2,4	0,0	2,6	1,5	2,9	9,1	0,0	4,3	0,0
Zanahoria	7,3	10,3	12,8	25,4	21,4	7,6	12,0	13,0	10,0
Tomates	22,0	23,1	2,6	22,4	21,4	12,1	28,0	13,0	20,0
Lechuga	14,6	20,5	10,3	23,9	21,4	13,6	20,0	0,0	15,0

Conclusiones: Las preferencias, en general, son similares en los tres países. Poca diversidad de los alimentos consumidos. Están alejados del patrón de la dieta mediterránea. Los cereales son las principales fuentes de nutrientes (pasta en primer lugar). Destaca la baja ingesta de legumbres (lentejas en España, guisantes en Italia-Eslovenia). Prefieren las hortalizas que se toman crudas frente a las cocidas. De leche y derivados todos prefieren el yogur (la leche más consumida en España es la entera, en Italia-Eslovenia la desnatada). De carnes todos prefieren pollo. En Eslovenia prefieren el pescado a la carne. Entre las bebidas todos prefieren agua y en segundo lugar té en Eslovenia, zumos en España y refrescos de cola en Italia.

*El presente estudio se enmarca en un Proyecto Europeo (Sócrates), con el título "Nutrición adecuada, juventud sana y vida saludable", en el que se están desarrollando una serie de actividades encaminadas a promocionar hábitos saludables relacionados con los alimentos y los nutrientes.

EVALUACIÓN DE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS EN UNA COMUNIDAD INDÍGENA ARGENTINA (SANTIAGO DEL ESTERO)

Megías Rangil E, Guillén Rey N, Bonada Sanjaume A

Hospital Universitari St Joan de Reus. Unitat de Nutrició i Dietètica. Reus.

Objetivos: El objetivo de este estudio fue evaluar los hábitos alimentarios y el patrón dietético habitual de una población indígena argentina.

Material y métodos: Se estudió la ingesta alimentaria de la población del "Rincón del Saladillo", una comunidad de menos de 100 individuos, situada en Santiago del Estero, provincia del norte de Argentina.

Para la evaluación de la ingesta se utilizaron 3 recordatorios de 24 horas no cuantitativos, realizados de forma aleatoria en 10 individuos de la comunidad durante un período de 10 días. Se evaluó también la frecuencia de consumo de ciertos alimentos mediante un pequeño cuestionario.

Resultados: La ingesta alimentaria de la población resultó ser regular y monótona. Se realizaban habitualmente 3 comidas diarias, de horarios regulares y similares a los de nuestra zona. El desayuno habitual consistía en la toma de una infusión preparada con hierba mate y azúcar y la ingesta de una cantidad variable de tortilla, una masa de harina, agua, sal y grasa de vaca cocida a la brasa o al horno. La comida consistía en un guiso preparado mediante un sofrito (aceite de mezcla, tomate, cebolla, zanahoria y patata), carne de cabrito, cerdo o pollo y un alimento feculento que solía ser arroz o pasta. La cena consistía en un guiso similar al de la comida o en la toma de una infusión con tortilla en las familias con menos recursos económicos. La bebida habitual era el agua. Las comidas se acompañaban con tortilla o pan. Entre comidas, solía tomarse infusión de hierba mate con azúcar.

El consumo de fruta fresca es ocasional y muy marcado por la temporalidad y las únicas verduras de consumo regular son la cebolla y la zanahoria. El consumo de pescado es nulo, y la toma de huevos se realiza como mucho 1-2 veces/mes. La leche de los animales es reservada para los niños y para los propios animales.

Conclusiones: Así pues, se trata de una alimentación abundante en hidratos de carbono y grasa y con un contenido moderado en proteínas. El consumo de lácteos, fruta y verdura fresca es escaso, por lo que el aporte de calcio, vitaminas y minerales se ve comprometido.

El MOCASE, Movimiento Campesino de Santiago del Estero, lucha en este momento contra el gobierno argentino para conseguir, entre otras cosas, una autosuficiencia alimentaria y garantizar una alimentación adecuada a sus necesidades.