

( $p < 0,05$ ) entre la frecuencia de consumo de padres y niños para todos los vegetales, excepto la acelga. **Conclusiones:** Se concluye que, si bien los hábitos de consumo de vegetales de los padres influyen fuertemente en el consumo de vegetales de los hijos, éste no está determinado por los CN de los padres para la mayoría de los vegetales, por lo cual es necesario continuar profundizando en los motivos reales del bajo consumo.

**CONFLICTO DE INTERESES:** Las autoras expresan que no existen conflictos de interés al redactar el manuscrito.

## P-115: Protocolo de atención y evaluación nutricional en pacientes viviendo con VIH/SIDA en México

Miguel Amaury Salas García<sup>1,\*</sup>, Ana María Valles-Medina<sup>1</sup>, Rufino Menchaca Díaz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad Autónoma de Baja California, Tijuana, México.

\*[amaury.salas@uabc.edu.mx](mailto:amaury.salas@uabc.edu.mx)

**Introducción:** La infección por VIH conlleva además del deterioro inmunológico un importante déficit nutricional, causado por anorexia, estados malabsortivos y aumento de la tasa metabólica basal. Una dieta adecuada en pacientes viviendo con VIH/SIDA (PVVIH/SIDA) se ha relacionado con aumento del recuento y respuesta linfocitaria, del peso corporal, disminución de enfermedades oportunistas y estabilización de carga viral. El objetivo de la investigación fue diseñar y validar una propuesta de protocolo de atención y evaluación nutricional en PVVIH/SIDA en México. **Métodos:** Se realizó estudio transversal metodológico para identificar y comparar criterios de control nutricional en guías nacionales/internacionales para PVVIH/SIDA. Primero se realizó una revisión sistemática en EBSCO, PubMed y Cochrane Library, utilizando términos de búsqueda y sinónimos en inglés/español: dieta, guía, criterio, nutrición y VIH/SIDA. Después, se seleccionaron criterios de control nutricional utilizados por las guías acordes al nivel de evidencia, aplicando las escalas AGREE-II y PRISMA y posteriormente, se diseñó el protocolo. Finalmente, se procedió a validar el contenido del documento por expertos nutriólogos clínicos, médicos e investigadores y la validez aparente en futuros usuarios del protocolo. **Resultados:** Se localizaron dieciséis documentos, de los cuales quince correspondían a guías para el tratamiento nutricional y una revisión sistemática, identificándose 17 criterios de control nutricional recomendados. Sólo 1/16 documentos era dirigido a pacientes, 11/16 recomendaban educación nutricional, 9/17 recomendaban evaluación antropométrica, 8/16 recomendaban evaluación bioquímica, 7/16 recomendaban evaluación clínica, 4/16 recomendaban evaluación nutricional periódica, 2/16 recomendaban evaluación del entorno del paciente y sólo 2/16 recomendaban referencia a nutrición. **Conclusiones:** México solamente cuenta con un documento que regula la atención nutricional en PVVIH/SIDA, que no incluye educación nutricional, clasificación de riesgo nutricional, evaluación clínica, dietética y del entorno del paciente. Se diseñó un documento que incluyó criterios de control nutricional más completos que pudiera ser utilizado en otros sistemas de salud similares al mexicano.

**CONFLICTO DE INTERESES:** Los autores expresan que no existen conflictos de interés al redactar el manuscrito.

## P-116: Desarrollo de una metodología para incorporar los alimentos de consumo ocasional a una guía dietética: aplicación práctica para la población española

Susana Menal-Puey<sup>1,\*</sup>, Iva Marques-Lopes<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Unidad de Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte, Universidad de Zaragoza (Campus de Huesca), Huesca, España.

\*[smenal@unizar.es](mailto:smenal@unizar.es)

**Introducción:** La mayoría de las guías de alimentación saludable presentan mensajes específicos para alimentos frecuentes, pero no incluyen para ocasionales. Dado que estos alimentos son habituales en el patrón de consumo poblacional, es necesario definir su frecuencia de consumo para atender a los patrones culturales en un contexto saludable. Objetivo: desarrollar una metodología para incluir alimentos ocasionales en una guía de alimentación saludable y aplicarla al contexto español definiendo raciones

y frecuencia de consumo para las guías españolas. **Métodos:** Selección y clasificación de alimentos ocasionales habituales: los alimentos se seleccionaron y agruparon por su ingrediente principal: azúcares, grasas animales, carnes grasas y alimentos procesados subdivididos en productos cárnicos, quesos, postres lácteos, dulces, *snacks* y precocinados. Estudio de composición en macronutrientes y otros nutrientes por grupo: mediante bases de datos y/o etiquetado. Definición de las raciones intercambiables en cada grupo: según criterio estadístico para el diseño de listas de intercambios publicado por los autores. Definición de las equivalencias nutricionales de grupos ocasionales con frecuentes: a partir de datos medios de composición química de los grupos definidos en la "Guía española". Definición del número máximo de raciones diarias por grupo: según ingesta máxima de grasa saturada, azúcar, sodio y colesterol. **Resultados:** Se han definido: raciones y frecuencia de consumo de 81 alimentos agrupados por similitud en macronutrientes. Intercambios de estos grupos con los frecuentes para hacer ajustes en dietas (1500-2500kcal). Número máximo de intercambios diarios de alimentos ocasionales con frecuentes, para no exceder las ingestas máximas de grasas saturadas, azúcar, sodio y colesterol. **Conclusiones:** Este trabajo expone una metodología para incluir alimentos ocasionales en una guía dietética nacional. Una selección y clasificación adecuada de alimentos, con raciones ajustadas permitiría su inclusión en diferentes planes alimentarios. Es necesario desarrollar un formato iconográfico apropiado para su uso como herramienta dietética.

**CONFLICTO DE INTERESES:** Las autoras expresan que no existen conflictos de interés al redactar el manuscrito.



## P-117: Combinación de ingredientes a base de polifenoles vegetales con aplicaciones y patologías asociadas a la obesidad

Marina Boix Castejón<sup>1\*</sup>, María Herranz López<sup>2</sup>, Alberto Pérez Gago<sup>2</sup>, Mariló Olivares Vicente<sup>2</sup>, Nuria Caturla<sup>3</sup>, Enrique Roche<sup>1</sup>, Vicente Micol<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Biología Aplicada-Nutrición, Instituto de Salud e Investigación Biomédica de Alicante, Universidad Miguel Hernández, Alicante, España. <sup>2</sup>Instituto de Biología Molecular y Celular, Universidad Miguel Hernández, Alicante, España. <sup>3</sup>Monteloeder S.L., Alicante, España.

\*[marinaboix@hotmail.com](mailto:marinaboix@hotmail.com)

**Introducción:** La restricción de calorías, ejercicio físico o el apoyo psicológico no han logrado un mantenimiento eficiente de la pérdida de peso a largo plazo o un control metabólico. Los polifenoles han demostrado potencial para aliviar patologías relacionadas con la obesidad mediante un mecanismo con múltiples objetivos en modelos animales y estudios humanos. **Métodos:** Un suplemento dietético basado en extractos polifenólicos de *Lippia citriodora* e *Hibiscus sabdariffa* se analizó en un estudio de intervención doble ciego, controlado con placebo en 54 voluntarias con sobrepeso (placebo=26; experimental=28) y mediante dieta isocalórica durante 8 semanas. La escala analógica visual (VAS) se utilizó para registrar el hambre, saciedad, plenitud y consumo de alimentos. Se obtuvieron muestras de sangre, al inicio y 60 días y se analizaron marcadores relacionados con la obesidad en suero, proporcionando información sobre los cambios en la adiposidad, presencia de resistencia a la insulina y saciedad. **Resultados:** Los resultados del VAS muestran mejoría en la sensación de hambre promedio en comparación al placebo, disminuyó de 5,92 a 2,58 en el grupo experimental, mientras que aumentó en el placebo, día 15 y 60 respectivamente. Estos cambios de saciedad en el grupo experimental se correlacionaron con una reducción de la resistina (semana 1: 18101±6274 vs. semana 8: 12049±4022). También en la normalización de la leptina y ghrelina. Los polifenoles aumentan las hormonas anorexigénicas (GLP-1: 5,22±1,4 vs. 6,82±1,78) y disminuyen las orexigénicas (ghrelina: 30,64±0,64 vs. 33,74±3,48), lo que conduce a la compensación entre hambregasto energético y reducción de la brecha energética. **Conclusiones:** Aunque se requieren más investigaciones, proponemos que la combinación polifenólica se puede usar para controlar el peso, aumentando la pérdida a largo plazo mediante la modulación de biomarcadores.

**CONFLICTO DE INTERESES:** Monteloeder participó en el diseño del protocolo de estudio y proporcionó muestras de los productos de prueba. Los empleados del patrocinador no participaron en el análisis de datos.

**FINANCIACIÓN:** Este estudio fue parcialmente financiado por Monteloeder S.L.

