

Introducción: En este curso escolar muchos niños han pasado de comer en el servicio de comedor escolar a traer la fiambra de casa, debido al actual periodo de crisis económica que vive España. El aumento de esta práctica deja abierto un frente de posibles riesgos nutricionales y microbiológicos, debido a una incorrecta conservación y composición de la comida desde que se elabora hasta que se consume.

Objetivo: Evaluar el riesgo que supone la utilización de la fiambra en la alimentación escolar.

Metodología: Revisión bibliográfica de estudios que describen el riesgo del uso de la fiambra escolar. Se realizó una búsqueda en Medline (Pubmed), Embase y Cochrane Library. Palabras clave establecidas de descriptores (Mesh): School Feeding, Plastics, risk, Bisfenol A. Criterios-inclusión: estudios que analicen el riesgo de la utilización de fiambres en la alimentación infantil.

Resultados: Se encontraron 30 artículos, 12 cumplían con los criterios de inclusión. Los resultados indican que, los materiales utilizados en la elaboración de las fiambres (como el bisfenol A), pueden migrar al interior del alimento y ser ingeridos por los niños. La temprana exposición a estas sustancias se ha relacionado con retrasos en el desarrollo y con efectos neurológicos. También existen riesgos microbiológicos y de toxoinfecciones alimentarias cuando el alimento se manipula y se conserva de manera incorrecta.

Conclusiones: Para poder garantizar que la comida de la fiambra escolar sea segura, equilibrada y de calidad, se deberían diseñar programas de educación nutricional y de seguridad alimentaria dirigidos a los padres y al personal de comedor con el fin de que el niño se alimente de forma sana y sin riesgos alimentarios.

Palabras clave: Comedor escolar. Plásticos. Riesgo microbiológico.

Referencias:

1. Petersen JH, Lund KH. Migration of 2-butoxyethyl acetate from polycarbonate infant feeding bottles. *Food Addit Contam* 2003; 20: 1178-85.
2. Mountfort KA, Kelly J, Jickells SM, Castle L. Investigations into the potential degradation of polycarbonate baby bottles during sterilization with consequent release of bisphenol A. *Food Addit Contam* 1997; 14: 737-40.
3. Green R, Hauser R, Calafat AM, Weuve J, Schettler T, Ringer S et al. Use of Di(2-ethylhexyl) Phthalate-Containing Medical Products and Urinary Levels of Mono(2-ethylhexyl) Phthalate in Neonatal Intensive Care Unit Infants. *Environ Health Perspect* 2005; 113: 1222-1225.
4. The formation of Staphylococcus aureus enterotoxin in food environments and advances in risk assessment.
5. Schelin J, Wallin-Carlquist N, Thorup Cohn M, Lindqvist R, Barker GC, Rådström P. *Virulence* 2011; 2: 580-592.

514032 Alimentación y nutrición infantil en comunidades pobres de Ixhuatlán de Madero, Veracruz, México. Una mirada antropológica

García Pura C¹, García García C.P, Meléndez Torres JM^{2*}, García López PA⁴

¹Laboratorio de Antropología. Universidad de Granada. España. DEA-Instituto Nacional de Antropología e Historia, México. ²Departamento de Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física. Universidad de Granada. España. ³Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, AC (CIAD, AC). Hermosillo. Sonora. México. ⁴Departamento de Estadística e Investigación Operativa. Universidad de Granada. España.

Introducción: La desigualdad social que se vive en muchas comunidades de México, entre ellas las indígenas, provoca que persistan altas tasas de desnutrición infantil, pero comienzan a aparecer problemas de obesidad y diabetes. Para comprender esta problemática se requiere un abordaje más holístico.

Objetivos: Analizar la condición nutricional y alimentaria en población infantil indígena de México en relación con factores socioculturales y medioambientales propios.

Metodología: Se trabajó en seis comunidades indígenas de Veracruz, México con la población escolarizada de 7 a 12 años de edad (230 niños). Se evaluó la condición nutricional por antropometría y los aspectos alimentarios, socioculturales y medioambientales por medio de encuestas, entrevistas y observación.

Resultados: El 37% de los escolares presentó bajo peso, 11% desnutrición crónica, 12% sobrepeso y 6% obesidad. Las comunidades más urbanizadas tuvieron mayores tasas de desnutrición y en las más aisladas, obesidad. La alimentación infantil consistió en maíz y frijol seguido de chile, café, refrescos como alimentos principales. El huevo, pollo, leche, pastas, panes y frituras, como secundarios. La escolarización de los padres, las ayudas gubernamentales y la posición del niño en la familia se asociaron con la presencia de obesidad en los niños.

Conclusiones: En estas comunidades en condiciones de extrema pobreza, conviven altas tasas de desnutrición infantil con obesidad. Factores como el acceso a la tierra, cambios del sistema alimentario tradicional, ayudas alimentarias, han provocado cambios en el comportamiento alimentario de los niños en detrimento de su nutrición y salud.

Palabras clave: malnutrición infantil, indígenas, antropología, México.

Referencias:

1. Ávila Curiel A, Galindo Gómez C, Chávez Villasana A. Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en el medio rural 2005. Resultados de Veracruz. Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. México. D.F.
2. Durán P. Transición epidemiológica nutricional o "efecto mariposa". *Archivos Argentinos de Pediatría* 2005; 103 (3): 195-197.
3. García Pura C. Alimentación y nutrición infantil en comunidades indígenas de Ixhuatlán de Madero, Veracruz, México. Un abordaje desde la Antropología [tesis doctoral]. Universidad de Granada. España; 2012.
4. González Jiménez E, García García CJ, Álvarez Ferre J. Alimentación y salud. Visión Antropológica. *Evidentia* [serial online] 2011 Enero-Marzo [consultado 17 Julio 2012]; 8 (33). Disponible en: <http://www.index-f.com/evidentia/n33/ev7465.php>.
5. Meléndez Torres JM, Cañez de la Fuente GM, Frías Jaramillo, H. Comportamiento alimentario y obesidad infantil en Sonora, México. *Revista Latinoamericana de Ciencias sociales, Niñez y Juventud* 2010; 8 (2): 331-347.

6. Rivera J, Shamah T. Análisis crítico de la evolución de la mala nutrición durante las últimas décadas en México: resultados en niños. *Salud Pública de México* 2007; 49, edición especial XII Congreso de investigación en Salud Pública. México.

PÓSTER

932115 Hábitos nutricionales, actividad diaria y percepción de la imagen corporal en estudiantes universitarios

Álvarez Serrano A¹, Ramírez Rodrigo J², Sánchez Caravaca A², Sainz Vázquez JL², Guisado Barrilao F², Villaverde Gutiérrez C²
¹Hospital Universitario de Ceuta. ²Facultad de Ciencias de la Salud de Ceuta.

Introducción: Evaluar, en la población universitaria, cómo se alteran las conductas saludables durante sus estudios.

Objetivo: Evaluar hábitos nutricionales, gasto energético diario y percepción de su imagen corporal (IC), en estudiantes universitarios de la Facultad de Ciencias de La Salud de Ceuta.

Metodología: En una muestra n = 52 de alumnos se analizaron la dieta, antropometría, el Gasto Energético teórico y el Gasto Energético total, con acelerómetros triaxiales aplicando la ecuación de Ekelund. La IC se evaluó con el cuestionario BSQ. Se utilizó el programa SPSS para el análisis estadístico considerando un nivel de significación $p < 0,050$.

Resultados: El 63% corresponde a mujeres. El IMC está alrededor del 25%. Un 28,3% tiene sobrecarga y el 6,5% presenta obesidad. En hombres, la ingesta se distribuye: 44,5% Carbohidratos, 19% Proteínas y 36,4% Grasas. En mujeres: 43,1%; 20,8% y 36% respectivamente. El Gasto Energético Real fue mayor en hombres, 2.646,6 kcal/día, frente a 1.983,8 Kcal/día. Un 59,4% de las mujeres y un 25% de los hombres mostraron algún nivel de insatisfacción corporal.

Discusión: Los datos de IMC y GET real inferior al estimado de forma teórica subrayan el carácter sedentario del colectivo. La dieta muestra un aumento en la proporción de proteínas y grasas, en detrimento de carbohidratos. La coincidencia de IMC normal con insatisfacción sugiere que tal percepción tiene su base en un modelo ideal no concordante con objetivos de salud.

Conclusión: La necesidad de mejorar la noción de hábitos saludables, entre los estudiantes, promocionando la dieta equilibrada y aumento del ejercicio físico.

Palabras clave: Dieta. Salud. Obesidad. Imagen Corporal. Estudiantes. Ejercicio.

Referencias:

1. Bayona-Marzo I, Navas-Cámara FJ, Fernández de Santiago FJ, Mingo-Gómez T, De la Fuente-Sanz M^ªM, Cacho del Amo A. Hábitos dietéticos en estudiantes de fisioterapia. *Nutr Hosp* 2007; 22 (5).
2. Montero A, Úbeda N, García A. Evaluación de los hábitos alimentarios de una población de estudiantes en relación con

sus conocimientos nutricionales. *Nutr Hosp* 2006; 21 (4): Madrid.

3. Guerrero Morilla R. Análisis Nutricional y Mecanismo de Adaptación a la Restricción Hídrica, durante el Ayuno del Ramadán, en Jóvenes Musulmanes de Ceuta. Granada. Departamento de Educación Física y Deportiva. Tesis Doctoral. Universidad de Granada, 2008.
4. Irazusta Astiazaran A, Hoyos Cillero I, Díaz Ereño E, Irazusta Astiazaran J, Gil Goikouria J, Gil Orozko S. *Alimentación de estudiantes Universitarios* 2007; 1577-8533 (8): 7-18.
5. Colic Baric I, Satalic Z, Lukesic Z. Nutritive value of meals, dietary habits and nutritive status in Croatian university students according to gender. *Int J Food Sci Nutr* 2003; 54 (6): 473-84.
6. Martínez-Gómez D, Puertollano M^ªA, Wörnberg MA, Calabro J, Welk GJ, Sjöström M, Veiga OL, Marcos A. Comparison of the ActiGraph accelerometer and Bouchard diary to estimate energy expenditure in Spanish adolescents. *Nutr Hosp* 2009; 24 (6): 701-710.

114212 Hábitos de consumo de distintos grupos alimenticios en el colegio San José de Calasanz (A.G.S.N. de Almería)

Ortega Uribe P, Parra Parra Y, Pérez Collado E, Sánchez Uribe IM
Enfermeras U.G.C. Pediatría. Hospital la Inmaculada. A.G.S.N. Almería.

Introducción: La alimentación, los cambios y tendencias en los patrones de consumo de alimentos nos llevan a detectar los siguientes efectos: incremento de ingesta de refrescos, menos consumo de frutas, verduras, cereales y leche y aumento de azúcar y grasas agregadas a los alimentos.

Objetivo: Conocer los hábitos de consumo de alimentos en niños de primaria (6 a 12 años del Colegio San José de Calasanz).

Materia y método: Se ha realizado un estudio observacional, transversal descriptivo. Se pasaron 380 encuestas a niños y niñas de educación primaria (curso escolar 2009-2010), y contestada por 210 padres, que representa el 55,2% del total de la muestra.

Resultados: Tres veces o más a la semana, el 59,1% de niños comen raciones de carne, y un 35,3% comen fiambres. El 27,8% de niños toma una o dos veces a la semana raciones de verduras crudas o cocidas, el 15,3% de niños no comen nunca o casi nunca verduras. Un 44,5% de los niños lo consume raciones de fruta cruda o cocida una o dos veces al día. El 52,6% de niños, consume legumbres una o dos veces a la semana, y un 6,2% de niños no las consume nunca o casi nunca. El 51% de los niños toman arroz, patatas y pastas tres o más veces a la semana.

Conclusiones: El consumo de frutas y verduras es escaso. Además, el consumo de carne es mayor que el de pescado, al igual que las raciones de legumbres, no siguiendo una dieta mediterránea aconsejada por la Asociación Española de Pediatría.

Palabras claves: Hábitos alimenticios. Consumo de alimentos. Niños.

Copyright of Nutricion Hospitalaria is the property of Sociedad Espanola de Nutricion Parenteral y Enteral and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.

Copyright of Nutricion Hospitalaria is the property of Sociedad Espanola de Nutricion Parenteral y Enteral and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.