

nutrición clínica

y

Dietética Hospitalaria

Nutr Clín Diet Hosp. 2024; 44(supl 1) DOI 10.12873/442024supl1



12 · 13 · MARZO 2024

 **Nutrición Práctica**
XXVIII Jornadas Internacionales

 **SEDCA**
Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación
XVII CONGRESO INTERNACIONAL



SPRIM 

 **SEDCA**
Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación

La revista **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria** está indexada en las siguientes Bases de Datos:

- Emerging Sources Citation Index (ESCI)
 - Citefactor
 - REDIB
 - Google Scholar
 - CAB Abstracts
 - Chemical Abstracts Services (CAS)
 - Índice Bibliográfico Español en Ciencias de la Salud (IBECS)
 - Índice Médico Español (IME)
 - Índice MEDES
 - DOAJ
 - CABI databases
 - LATINDEX
 - SCOPUS
-

Edición en internet: ISSN: 1989-208X

Depósito Legal: M-25.025 - 1981

Publicación autorizada por el Ministerio de Sanidad como Soporte Válido. S.V. nº 276

Maquetación: SPRIM - Madrid

© Copyright 2012. Fundación Alimentación Saludable

Reservados todos los derechos de edición. Se permite la reproducción total o parcial de los trabajos contenidos en este número siempre que se cite la procedencia y se incluya la correcta referencia bibliográfica.

LORTAD: usted tiene derecho a acceder a la información que le concierne y rectificarla o solicitar su retirada de nuestros ficheros informáticos.

durante su patología y en los síntomas de la misma, así como conocer la influencia del estado nutricional en su calidad de vida

MÉTODOS

Se realizó un estudio transversal mediante un cuestionario (Gómez-Candela C., 2008) que evalúa la percepción del paciente acerca de su alimentación, su efecto sobre los síntomas y la repercusión en la calidad de vida³. La población que participó fue mayor de 18 años, perteneciente a la asociación SOLC de Alcoy (Alicante) y que fuera paciente de cáncer. Se estimó un total de 47 socios para un intervalo de confianza del 95% con un margen del 5%. Previamente, se informó a la asociación y se pasó el consentimiento informado. Después, se envió el cuestionario y se recogieron los datos a través de un enlace Google Forms en las fechas del 25 de marzo al 9 de abril del 2021.

RESULTADOS

Participaron 46 asociados (13 hombres y 33 mujeres), con media de edad de 49,6 años. Los encuestados valoraron la relación entre el estado nutricional y su enfermedad, 70% contestó que hay mucha relación y solo un 2% que hay muy poca. En la cuestión si tiene dificultades para alimentarse y qué síntomas presenta, se observó gran variedad de síntomas: 56,52% presentaba estreñimiento, 26,09% falta de apetito, falta de sabor de alimentos, diarrea y dolor, un 21,74 % tiene ganas de vomitar o problemas dentales. El 13,04% se sentía deprimido y un 4,35% expresó que los alimentos tienen sabores desagradables. Finalmente, el 63,04% de los pacientes indicó que le gustaría recibir formación sobre qué alimentos puede consumir para tolerar su enfermedad.

DISCUSIÓN

Estudios previos coinciden con nuestros resultados al afirmar que mejorar la calidad de los alimentos consumidos en el curso de la enfermedad oncológica y su tratamiento puede ayudar a favorecer la cura y prolongar la supervivencia de los pacientes.

CONCLUSIONES

Los pacientes encuestados dan importancia a la dieta equilibrada compuesta por alimentos de calidad sin conservantes y a las restricciones de los azúcares, bebidas alcohólicas y estimulantes.

La mayoría quieren recibir formación nutricional

para conocer la alimentación en cada etapa o fase de su tratamiento oncológico, así como conocer los suplementos vitamínicos y nutricionales que ayuden a tolerar mejor su enfermedad. La dieta debe personalizarse para evitar carencias nutricionales y asegurar una ingesta de calidad.

Para el control de síntomas, además de tomar medidas farmacológicas y nutricionales, es interesante favorecer cambios en el estilo de vida. Se debe incidir en combinar la dieta con la realización de ejercicio físico y con terapias alternativas para mejorar la calidad de vida.

BIBLIOGRAFÍA

1. González F, Gusenko TL. Características de la alimentación del paciente oncológico en cuidados paliativos. *Diaeta*. 2019; 37(166): 32-40.
2. Helde-Frankling M, et al. Vitamin D supplementation to palliative cancer patients shows positive effects on pain and infections—Results from a matched case-control study. *PLoS ONE* 2017;12(8): e0184208.doi: [10.1371/journal.pone.0184208](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0184208).
3. Gómez-Candela C, et al. Autopercepción de los pacientes con cáncer sobre la relación existente entre su estado nutricional, su alimentación y la enfermedad que padecen. *Nutr Hosp*. 2008; 23(5): 477-486.

ASSESSING CULTURAL VARIATIONS IN NUTRITION ENVIRONMENT MEASURES SURVEY IN STORES (NEMS-S): A GLOBAL PERSPECTIVE ON FOOD AVAILABILITY AND QUALITY

Florença SG (1,2), Simões J (2), Amaro Costa C (1,2), Lima MJ (1,2), Guiné R (1,2), Teixeira-Lemos E (1,2).
CERNAS Research Centre, Polytechnic University of Viseu, ESAV-IPV, Portugal.
ESAV - Polytechnic University of Viseu, Portugal.

INTRODUCCIÓN

Food is a source of energy, nutrients, and other components that ensure numerous functions in the human body. Evidence supports that overall diet is one of the primary elements that influences health, thus, dietary metrics have been defined to evaluate diet quality, diversity, adequacy, and availability of healthy choices in diverse food environments.

The consumer nutrition environments can be described as places where consumers interact with food, comprising of factors influencing these interactions. In the literature, the existence of food scores and consequent availability of healthy food have been shown to contribute to healthy eating

patterns in the community.

OBJETIVOS

The aim of this work was to evaluate and compare different forms of the Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S), including across different cultural environments.

MÉTODOS

The literature search was conducted between January and February 2024 within two databases, Web of Science and ScienceDirect. The search focused on the NEMS-S instruments and aimed to obtain different adaptations according to geographical regions. From eleven articles, ten studies were selected for this analysis based on a priori-defined inclusion criteria. These included studies in Oceania and American, European, and Asian Continents.

RESULTADOS

The results included the application of the NEMS-S survey in eight countries, where adaptations of the original NEMS-S were conducted to include cultural specificities. Some diverging elements include, for example, hot dogs and canned beans, in the United States, starchy tubers, seafood and noodles, in China, frozen fruit and meat alternatives, in Canada, tortillas in Costa Rica, breakfast cereals, jam, processed fat, canned seafood and potato, in Chile or candies, gum, chocolate, ice cream, margarine, nuggets, and powdered juice drinks, in Brazil. On the contrary, the only food product common to all scores and countries are fresh fruit.

All versions of the NEMS-S have considered common elements to evaluate the availability, price, quality, and variety dimensions.

CONCLUSIONES

The NEMS-S is a valuable evaluation tool that can influence individual food choices, help shape healthier food environments and contribute to modify a poor diet, which is considered a risk factor contributing to the development of many chronic diseases such as type 2 diabetes, obesity, cardiovascular diseases, hypertension, metabolic syndrome, as well as increase the risk of some types of cancer.

Overall, this analysis has highlighted that even though the NEMS-S in different countries have similar categories, some variations according to socio-cultural environments must be considered

when evaluating food availability and quality in stores.

BIBLIOGRAFÍA

(1)Glanz, K.; Sallis, J.F.; Saelens, B.E.; Frank, L.D. Nutrition Environment Measures Survey in stores (NEMS-S): development and evaluation. *American journal of preventive medicine* 2007, 32, 282-289, doi:10.1016/j.amepre.2006.12.019.

(2)Chala, D.B.; Emire, S.A. Development of plant based functional food products: A review. *Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle Vi-Food Technology* 2022, 46, 169-183, doi:10.35219/foodtechnology.2022.1.13.

SODIUM INTAKE AND ITS POTENTIAL IMPLICATIONS IN HEALTH: WHICH ONE SHOULD WE CHOOSE ON THE SUPERMARKET SHELF?

E. Teixeira-Lemos¹, S. Florença¹, C. Chaves², M. J. Reis Lima¹

¹ CERNAS Research Centre, Polytechnic University of Viseu, ESAV-IPV, Portugal

² ESSV- Polytechnic University of Viseu, Portugal

INTRODUCCIÓN

Traditionally, salt has been revered for its preservative properties; sodium is essential for normal body function and health. However, the modern narrative surrounding salt has been shaped by mounting concerns over its excessive consumption and potential health implications. In Portugal, hypertension is the most common chronic disease, affecting

36% of Portuguese people between 25 and 74 years old. Despite guidelines recommendations and efforts to decrease the presence of salt in food, the Portuguese population has an average daily salt intake of 7.3 g. Additionally, when it comes to adding salt to homemade food, it's important to know which type of salt to choose

OBJETIVOS

The study compares the sodium content of different types of salt available in supermarkets, including new varieties that claim to be less harmful to health. The aim is to identify the salts with the lowest sodium content and provide consumers with information that allows them to choose the healthier salt.

MÉTODOS

In November 2023, we searched for different types of salt at six hypermarkets in Viseu. A total of 30 salts were evaluated in this study. Based on our findings,