



### **P202/S4-P12 CAMBIO EN PREFERENCIAS ALIMENTARIAS Y PERCEPCIÓN DEL GUSTO EN PACIENTES CON DISGEUSIA RECUPERADOS DE COVID-19: 2 AÑOS POSTPANDEMIA**

Lic. Laura Sarai Alvarez Hernandez<sup>1</sup>, **Dra. Zyanya Reyes-Castillo<sup>1</sup>**, Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes<sup>1</sup>, Dra. Lidia García Ortiz<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Universidad de Guadalajara, Cd. Guzmán, Jalisco, México, <sup>2</sup>Departamento de Salud y Bienestar, Universidad de Guadalajara, Cd. Guzmán, Jalisco, México.

**Introducción.** La disgeusia es un conjunto de alteraciones del sentido del gusto y síntoma característico de la COVID-19 que ha afectado al 57-82% de los pacientes infectados por SARS-CoV-2. El tiempo de recuperación es incierto y aunque no pone en peligro la vida, puede causar cambios en la percepción de diferentes cualidades gustativas y cambios en preferencias alimentarias. **Objetivo.** Identificar cambios en las preferencias alimentarias y la percepción del gusto en pacientes con disgeusia recuperados de COVID-19, 2 años postpandemia. **Metodología:** Se incluyeron 106 individuos mexicanos de ambos sexos, recuperados de COVID-19 con disgeusia autoreportada. Se aplicó un cuestionario para caracterizar conductas alimentarias y cambios en la percepción de diferentes cualidades gustativas. **Resultados:** La edad promedio fue de 30±10 años; 75.5% mujeres. El 20.8% reportó un cambio en su dieta habitual debida a alteración del sentido del gusto. El 86.8% reportó menor disfrute de alimentos asociado a la disgeusia e implementaron conductas compensatorias como: recordar su sabor, potencializarlo, priorizar otros sentidos, o bien, evitar el consumo, las cuales se realizaron de forma más frecuente en las mujeres (p=0.02). Además, la percepción del sabor dulce se asoció con el IMC: los individuos con sobrepeso y obesidad reportaron más cambios en la percepción de este sabor respecto a los individuos con normopeso (p=0.05). Se identificó un cambio significativo en la sensibilidad de percepción del gusto en todas las cualidades gustativas (p<0.01) y el sabor mayormente afectado fue el dulce y salado. Se identificaron participantes que enfermaron hace más de 2 años aún con persistencia de disgeusia (25.9%). **Conclusiones:** La disgeusia post-COVID-19 se relaciona con cambios en las conductas alimentarias y alteraciones frecuentes en la percepción de sabor dulce y salado. La persistencia de disgeusia puede prolongarse por más de 2 años post-COVID19, por lo que puede impactar en el consumo y el estado nutricional de los individuos.

**Palabras clave:** disgeusia, COVID-19, comportamiento alimentario

### **P203/S4-P13 PERCEPCIONES SOBRE EL USO DEL ETIQUETADO EN ALIMENTOS ECUATORIANOS DURANTE LA NIÑEZ**

**Dra. Daniela Peñafiel<sup>1</sup>**, Dra. Angelica Ochoa<sup>2</sup>, Dra. Johana Ortiz<sup>2</sup>, Dra. Wilma Freire<sup>3</sup>

<sup>1</sup>ESPOL, Guayaquil, Ecuador, <sup>2</sup>Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador, <sup>3</sup>Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.

**Introducción:** Las conductas alimentarias en la niñez pueden asociarse a la malnutrición. En Ecuador, las prevalencias tanto de desnutrición como sobrepeso siguen incrementando en zonas rurales y urbanas. La educación nutricional es una herramienta clave para guiar en la selección de alimentos en la etapa de la niñez. **Objetivo:** Esta investigación documenta las percepciones de los niños y niñas hacia el uso de información presente en las etiquetas de alimentos ecuatorianos. **Métodos:** Este es un estudio cualitativo a nivel nacional de corte transversal (Febrero 2020). Por medio de análisis de contenido de 7 grupos focales con niños y niñas entre 6 y 10 años se identificaron conocimientos, actitudes, y prácticas de los participantes. El muestreo fue por conveniencia, e incluyó a participantes por consentimiento voluntario de sus padres. En las áreas incluidas la participación fue de 7 niños en Costa (Guayaquil, El Empalme y Jipijapa), 26 niños en la región Andina (Quito, Cotopaxi, Cuenca) y 6 niños en Galápagos (Puerto Ayora). **Resultados:** Los participantes mencionaron tener conocimientos muy precisos sobre alimentación saludable, pero reconocen que la interpretación del etiquetado es complicada al leer la lista de ingredientes y la tabla nutricional, y que están más familiarizados con el semáforo nutricional. La actitud hacia el sistema gráfico es positiva por parte de la mayoría de participante. Las prácticas de uso de la tabla nutricional y lista de ingredientes no están relacionados a la compra, mientras que el uso del sistema gráfico para el consumo de alimentos saludables es limitado. El costo y sabor de los alimentos es factor elemental al momento de consumo de alimentos. **Conclusiones:** El recurrir a la información presente en etiquetas de alimentos ecuatorianos no es una práctica general en niños y niñas de la muestra. La existencia de estos debe ser complementada con una educación nutricional adecuada para una correcta interpretación.

**Palabras clave:** etiquetado, alimentación, niñez, Ecuador.

