



P325/S6-P4 REDUCCIÓN DE POTASIO EN PURÉ Y AGUA DE PLÁTANO SIN CÁSCARA POR MEDIO DE TÉCNICAS DE COCCIÓN Y USO DE RESINA DE CALCIO PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS CON ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA

Evelyn Aragon¹, Giselle Barreda¹, Maryori Pérez¹, Kimberly Roman¹, Evie Belén Reyes¹, Lcda. María Leticia Salguero¹, Lcda. Dulce Saldaña¹, Mgtr. Lorena Lopez-Donado¹, MSc Cristy Zelaya², Lcda. Paola Pérez², Lcda. Victoria Casasola³

¹Universidad Mariano Gálvez De Guatemala, Facultad de Ciencias Médicas y de la Salud, Escuela de Nutrición, Guatemala, Guatemala, ²Fundación para el niño enfermo renal - FUNDANIER, Guatemala, Guatemala, ³Universidad Mariano Gálvez de Guatemala, Instituto de Investigaciones I2QB3, Guatemala, Guatemala.

Introducción. El plátano es un alimento muy consumido por los guatemaltecos y aporta una gran variedad de nutrientes, incluyendo fibra, vitaminas y minerales; al consumir este alimento, el paciente pediátrico con enfermedad renal crónica aumenta el riesgo de elevar los niveles de potasio en sangre por lo que el uso de una resina de calcio o la aplicación de técnicas culinarias de cocción son alternativas viables para reducir estos niveles y aumentar las opciones de alimentación para estos pacientes. **Objetivo.** Comparar la concentración de potasio en una preparación de puré de plátano utilizando dos métodos de cocción y una resina de calcio Resincalcio®. **Materiales y métodos.** Se preparo una mezcla de puré utilizando 200 g de plátano maduro y 2 tazas de agua. Se puso a hervir a fuego lento el agua y se cocinó el plátano con 4 cucharadas de azúcar y ½ raja de canela, se licuó para lograr una consistencia de puré. Se utilizaron muestras de 100 ml de este puré y se agregaron 14.96 g de Resincalcio®, posteriormente se determinó el intercambio iónico a través de absorción atómica. Se calculó la pérdida de potasio en cada una de las técnicas culinarias y la retención del potasio al mezclar el agua de plátano con resina de calcio. **Resultados.** Se obtuvo una reducción de potasio de 72% al cocinar el plátano del puré en una sola cocción, un 85% de reducción de potasio al utilizar dos cocciones y un 81% en el agua de plátano donde se agregó resincalcio®. **Conclusiones.** Se demostró en las muestras analizadas de puré de plátano y agua de plátano que el uso de la técnica culinaria de doble cocción así como el uso de una resina de calcio son efectivas para disminuir el contenido de potasio en estas preparaciones de uso común en población guatemalteca. Se recomienda realizar este tipo de estudios con un número mayor de muestras con diferentes preparaciones a base de plátano para brindar al paciente pediátrico con enfermedad renal una mayor cantidad de opciones para su alimentación que contribuya además al control de su enfermedad y calidad de vida.

Palabras clave: Potasio, plátano, resina de calcio, técnica culinaria, enfermedad renal, niños.

P326/S6-P5 EL ROL DE LA NUTRICIÓN EN ENFERMEDAD INFLAMATORIA INTESTINAL

Prof. Mariana Arellano Rodríguez¹, Dr. Simón Barquera Cervera¹

¹Instituto Nacional de Salud Pública, Ciudad de México, México.

Introducción: La enfermedad inflamatoria intestinal (EII), es el resultado de factores genéticos y de estilo de vida como la alimentación. **Objetivo:** Conocer el impacto de la nutrición tanto para la prevención como tratamiento de la EII. **Métodos:** Se realizó una búsqueda de la bibliografía en MEDLINE incluyendo metaanálisis, revisiones sistemáticas y ensayos clínicos a partir de 2018. **Resultados:** Los hábitos de alimentación previo al desarrollo de la enfermedad, son importantes ya que los alimentos tienen la capacidad de modular el funcionamiento del sistema inmunológico; diferentes estudios han encontrado que la dieta occidental, en especial el consumo de carne roja, se asocia con mayor riesgo de desarrollar EII, asimismo, el consumo de refrescos aumenta el riesgo un 69%. Por el contrario, se ha observado que la dieta mediterránea y vegetariana tienen efectos antiinflamatorios lo cual representa un factor protector. En diferentes estudios, se observó que la ingesta adecuada de zinc influye directamente sobre la respuesta inmunológica innata y adaptativa, así como en el mantenimiento de la barrera epitelial, asociándose inversamente con el riesgo de desarrollar EII. Durante el periodo activo de la enfermedad, es común encontrar cuadros de malestar general, fiebre, náusea, vómito y diarrea lo cual compromete la ingesta de macro y micronutrientes. Del mismo modo, algunos fármacos utilizados para el tratamiento de EII pueden inducir estos mismos síntomas alterando aún más la ingesta de alimentos. La absorción y digestión de nutrientes se ve comprometida durante la fase activa. La inflamación y ulceraciones de la capa mucosa del intestino impide que se lleve a cabo adecuadamente el proceso de absorción de nutrientes. Asimismo, la resección quirúrgica de segmentos comprometidos de intestino da lugar a una menor superficie de absorción de nutrientes, afectando el proceso de digestión y aumentando el riesgo de encontrar episodios de diarrea. Esto impacta directamente en las reservas corporales observándose deficiencia de micronutrientes, depleción de tejido adiposo, muscular y óseo. **Conclusiones:** Se debe poner especial atención en la nutrición y patrones de alimentación para prevenir la enfermedad y durante el curso de la misma ya que se puede ver comprometido el estado nutricional del paciente e impactar las reservas corporales.

Palabras clave: alimentación, enfermedad inflamatoria intestinal, nutrientes.

