

**O29 EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD HEDÓNICA A UN VEGETAL NUEVO EN LACTANTES DE 6 A 24 MESES POR MEDIO DE EXPOSICIÓN REPETITIVA: ESTUDIO PILOTO EN CHILE**

**Mgtr. Paola Bernardita Caceres Rodriguez<sup>1</sup>**, Prof. P. Molina Carrasco<sup>1</sup>, Nut. A. P. Kafati Kuncar<sup>2</sup>, Nut. K. Abrigo Blanc<sup>1</sup>, Sra. J. Collinao Gómez<sup>1</sup>, Prof. C. Barrera Ramirez<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad De Chile, Santiago, Chile, <sup>2</sup>Hospital Clínico Jose Joaquín Aguirre - Universidad de Chile, Santiago, Chile.

**Antecedentes:** La exposición infantil temprana a variados gustos, sabores y opciones alimentarias es determinante para establecer hábitos alimentarios saludables. Entre las estrategias más utilizadas para promover la aceptabilidad a nuevos alimentos se encuentra la exposición repetitiva, cuya recomendación internacional fluctúa entre 10 a 30 exposiciones. En Chile no existe una recomendación específica al respecto. El objetivo de este estudio fue evaluar la aceptabilidad hedónica a un vegetal nuevo en lactantes, determinando el número de exposiciones requeridas. **Métodos:** Estudio experimental exploratorio, transversal, aprobado por el comité de ética del Hospital Clínico, Universidad de Chile. Se les ofreció diariamente 2 g de coliflor cocida a lactantes de 9 a 24 meses asistentes a la sala cuna del mismo Hospital, y se grabaron sus expresiones faciales al momento de probarla. La exposición al vegetal fue por 15 días y para el análisis se consideró como mínimo 10 días de degustación. Se utilizó el software BabyFace Reader®, basado en el Sistema de Codificación de Acción Facial del bebé (Baby FACS) con un 99% de precisión, para determinar las expresiones faciales negativas o positivas (valencia) y el nivel de estimulación. Se utilizó prueba T-student / prueba de Wilcoxon para evaluar diferencias entre el primer y último día de degustación, según distribución de los datos evaluado por test Shapiro-wilk. **Resultados:** Participaron 14 lactantes (8 mujeres/6 hombres) con edad promedio de 18 meses. Se observaron diferencias significativas para los parámetros de valencia y de estimulación obtenidos a partir de BabyFace Reader, entre el primer y último día de prueba del vegetal. Además, se encontró una correlación entre ambos parámetros el primer día de prueba. **Conclusiones:** La exposición repetitiva del vegetal nuevo durante al menos 10 días de degustación, muestra resultados favorables hacia la aceptabilidad del alimento en los lactantes expuestos. Entonces, es recomendable que, frente al rechazo a un alimento nuevo, se instruya a los cuidadores a continuar con la exposición para mejorar su aceptación. Esto es fundamental debido a que la mayor parte de las preferencias y aversiones se establecen antes de los 24 meses.

**Palabras clave:** aceptabilidad, lactantes, alimentación complementaria, vegetales, conducta alimentaria.

**O30 CARACTERÍSTICAS DE TRABALHO E EMPREGO E O CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL**

**Sra. Marcela Mello Soares Rodrigues<sup>1</sup>**, Sra. Thaís Cristina Marquezine Caldeira<sup>1</sup>, PhD. Taciana Maia de Sousa<sup>1</sup>, PhD. Luiza Eunice Sá da Silva<sup>1</sup>, PhD. Rafael Moreira Claro<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brazil.

**Contexto:** Pessoas economicamente ativas passam em média um terço de seu tempo em atividades de trabalho e por isso, as condições e características desse trabalho tem efeitos decisivos na alimentação e saúde dessa população. **Objetivo:** Analisar a associação entre a posição na ocupação, as condições e características de trabalho e consumo alimentar na população adulta do Brasil. **Métodos:** Dados de 52.475 participantes da Pesquisa Nacional de Saúde 2019 (PNS), um estudo transversal de base domiciliar, representativo da população brasileira, foram utilizados. Analisou-se a associação entre a posição na ocupação, as condições e características de trabalho e padrões de alimentação. A Análise de Componentes Principais (PCA) foi utilizada para identificação dos padrões de alimentação. Modelos de regressão linear foram utilizados para analisar a relação entre esses padrões e a posição na ocupação, as condições e características do trabalho. **Resultados:** Identificou-se a existência de dois padrões envolvendo os indicadores de alimentação. Por reunir variáveis que remetem a alimentos In Natura ou minimamente processados (consumo de hortaliças, frutas e leite), o primeiro padrão foi nomeado de "In Natura". Por reunir variáveis que remetem a alimentos processados e ultraprocessados (consumo de bebidas açucaradas, doces e lanches), o segundo padrão foi nomeado de "Ultraprocessados". Nos modelos analisados, foi observada associação significativa ( $p \leq 0,05$ ) apenas para empregadores (Coef. 0,173) para o padrão "In Natura". A exposição passiva ao tabagismo no ambiente de trabalho (Coef. -0,214) foi inversamente associada ao padrão "In Natura". Por outro lado, trabalho noturno (Coef. 0,106), exposição passiva ao tabagismo no local de trabalho (Coef. 0,152), jornada de trabalho excessiva (Coef. 0,063), demanda de atividade física intensa no trabalho (Coef. 0,157) e exposição a dois ou mais fatores de risco à saúde no ambiente de trabalho (Coef. 0,107, para exposição a dois fatores e Coef. 0,137 para exposição a  $\geq 3$ ) estiveram mais associados ao padrão "Ultraprocessados". **Conclusão:** Ter a melhor posição na ocupação foi associado ao padrão "In Natura". Piores condições e características de trabalho foram associadas ao padrão "Ultraprocessados".

**Palavras-chave:** consumo alimentar, emprego, análise multivariada.

