



### 038 ASOCIACIÓN ENTRE LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA Y RETENCIÓN DE PESO AL AÑO POST PARTO EN ADOLESCENTES CHILENAS

**Srta. Carla Pinilla Castro**<sup>1,2</sup>, Dra Marcela Araya Bannout<sup>2,3,4</sup>

<sup>1</sup>Escuela de salud pública, Santiago, Chile, <sup>2</sup>Universidad de Chile, Santiago, Chile, <sup>3</sup>Departamento de Promoción de la Salud de la Mujer y el Recién Nacido, Santiago, Chile, <sup>4</sup>GTOP, Santiago, Chile.

Antecedentes: Tanto la obesidad como el embarazo adolescente representan un problema de salud pública en Latinoamérica. La evidencia revela que el embarazo es considerado un factor de riesgo para la retención de peso postparto y posterior desarrollo de obesidad, al mismo tiempo, la lactancia materna exclusiva (LME) sería un factor protector de estos. Objetivo: Determinar asociación entre la LME y la retención de peso un año post parto en mujeres adolescentes. Métodos: Estudio retrospectivo de cohorte. Con una muestra de 749 gestantes controladas en el sistema público de salud chileno entre 2010 y 2022. Las principales variables fueron retención de peso un año postparto y LME. Los instrumentos utilizados fueron una encuesta telefónica, ficha clínica y carnet maternal de la madre, previa aceptación de un consentimiento informado. Para determinar asociación entre LME y retención de peso postparto se utilizaron modelos de regresión logística crudos y ajustados; los resultados fueron expresados como Riesgo Relativo (IC 95%). Los datos fueron procesados en el software STATA v.17.0. Resultados: Las gestantes presentaron una edad de 17,5 años (DE=1,52). El 54,22% de las adolescentes inició su embarazo con un estado nutricional normal, mientras que el 28,78% y el 13,35% lo hizo con sobrepeso y obesidad respectivamente. La ganancia de peso promedio durante la gestación fue de 4,85Kg (DE=9,22), finalizando el 55,30% de ellas con exceso de peso. La LME se asoció como factor protector para prevenir la retención de peso al año post parto [RR: 0,87; IC95% 0,79-0,97]. Conclusiones: La LME es un factor protector de la retención de peso al año postparto en gestantes adolescentes, por lo tanto, las políticas públicas debieran centrarse en que las madres pudieran completar los seis meses efectivos de licencia postnatal. FONIS SA20I0112.

Palabras clave: embarazo adolescente, retención de peso, lactancia materna exclusiva, alimentación, nutrición.

### 039 INDICADORES DE SOSTENIBILIDAD DE PREPARACIONES CULINARIAS CHILENAS

**Mgtr. Paola Bernardita Caceres Rodriguez**<sup>1</sup>, Prof. C. Troncoso Pantoja<sup>2</sup>, Prof. R. Buhning Bonacich<sup>2</sup>, Nut. C. Lataste Quintana<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Universidad De Chile, Santiago, Chile, <sup>2</sup>Universidad Católica de la Santísima Concepción, Concepción, Chile.

Antecedentes y objetivo. Promover una dieta más sostenible es un objetivo prioritario considerando el impacto que tiene el sector de alimentos en el cambio climático. En este sentido, determinar la sostenibilidad de las recetas y/o menús es un tema de interés que pocas investigaciones han abordado. El objetivo de este estudio fue determinar la sostenibilidad de preparaciones habitualmente consumidas en Chile. Métodos. Se realizó una indagación en la población general, sobre cuáles son las preparaciones típicas consumidas al menos dos veces por semana. Se categorizaron las respuestas similares en un solo ítem y luego se ordenaron de mayor a menor respuesta, seleccionando las 10 primeras. A cada plato se le realizó una receta estandarizada por parte de una nutricionista. Se construyó una herramienta en el programa Excel de Microsoft® para determinar, para cada ingrediente y para la preparación final, los siguientes indicadores: Huella de Carbono (HC), Huella Hídrica (HH), desperdicios generados en el procesamiento culinario, porcentaje de ingredientes de origen animal y de carne y porcentaje de ingredientes de origen local. Resultados. El valor promedio de los indicadores fue de 15,036 CO<sub>2</sub>eq por ración, 4158,13 Lt/ración de HH, 41,05% de desperdicios, 51,99% de ingredientes locales, 8,35% de uso de carne roja y 15,32% de uso de alimentos de origen animal. Las preparaciones que llevan carne de vacuno entre sus ingredientes tuvieron la mayor HC y HH y la preparación a base de legumbres los menores valores. Los desperdicios y origen de los ingredientes están en directa relación con la identidad del plato. Conclusiones. Las preparaciones culinarias chilenas de consumo habitual resultaron poco sustentables debido principalmente, a que en siete de las diez recetas más consumidas por la población, se contempla el uso de carne de vacuno, lo que aumenta el valor de los indicadores, a pesar, de que la cantidad usada represente menos del 10% del total del plato.

Palabras clave: sostenibilidad alimentaria, dietas sostenibles, platos tradicionales, consumo alimentario.

