

Resúmenes del XVIII Encuentro Anual de Nutricionistas. Categoría Trabajo Científico.

Resúmenes

Absorción lipídica en berenjenas rebozadas

GARDA R; BEDFORD T; HOHL E; LÓPEZ M; MARTÍNEZ S;
RETA M; VERNA J
Universidad de Buenos Aires. Facultad de Medicina.
Escuela de Nutrición.
Contacto: correagarda@fibertel.com.ar

El **objetivo** del estudio fue conocer la absorción lipídica en berenjenas rebozadas durante la cocción por fritura en aceite de girasol. **Método:** se estudiaron tres muestras de berenjenas sin piel cortadas en rodajas transversales de 1 cm de espesor y de 50g, utilizando 15g de huevo y 30g de pan rallado, tres con rebozador libre de TACC y tres con salvado de avena, totalizando nueve muestras. Se realizó el trabajo en el laboratorio de alimentos de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, y el análisis fue realizado en el laboratorio de la Cátedra de Bromatología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UBA, mediante el método de hidrólisis ácida, con lo que se obtuvo el resultado de la absorción lipídica en berenjenas cocidas, como así también el contenido lipídico de las berenjenas crudas. **Resultados:** la impregnación de lípidos fue mayor cuando se utilizó salvado de avena (14,25%), seguido por rebozador libre de TACC (12,73%), siendo menor la absorción en la muestra realizada con pan rallado (11,1%) **Conclusiones:** Si bien la información obtenida puede marcar una tendencia, dado el número pequeño de muestras, no pueden extrapolarse los datos sin antes realizar más determinaciones.

Consumo de bebidas cariogénicas y presencia de erosión ácida en niños

PISANIAK SAHASQUET S; MARCO V
Universidad Maimónides.
Contacto: lic.pisaniaksahasquet.sol@gmail.com

En la actualidad hay varios estudios que denotan una preocupación por el incremento en la prevalencia de erosión dental en niños. **Objetivo:** determinar el efecto que produce el consumo de bebidas no alcohólicas de uso frecuente sobre el tejido dentario de niños de 3 a 6 años. **Metodología:** investigación cuantitativa, transversal y descriptiva. Se realizó en el Jardín de Infantes “La Veleta de Caballito”. A la población total (n=53), se le realizó un cuestionario estructurado de tipo anónimo voluntario a los padres y/o tutores de los niños. Se realizó el examen odontológico a los niños y se le calculó el índice de pérdida de tejido dentario (n= 26, seleccionados aleatoriamente). Se realizó distribución de frecuencia, media y desvío estándar, como las asociaciones (chi cuadrado) y correlaciones (Spearman). **Resultado:** El 58,5% tuvieron más de 4 momentos de azúcar (cantidad de veces que se ingiere azúcar al día), límite considerado excesivo. Según la preferencia del consumo de bebidas, agua (96%), leche (94%) y jugos (89%). En relación a la frecuencia de consumo, el 26% de los niños no consume leche diariamente. El 10% consume gaseosa todos los días y 36% no consume ningún tipo de gaseosa. Sobre una muestra de 26 alumnos, se obtuvo que el 81% presentaba pérdida del tejido dentario, principalmente ocluso incisal y lingual. **Conclusión:** Se encontró asociación y correlación entre pérdida dentaria y consumo de jugos y gaseosas.

Contenido de Vitamina C en variedad de papas fritas en aceite de oliva y aceite de girasol

LENCINA MS; FRIGOLA A; ESTEVÉS MJ

Universidad Nacional de Entre Ríos. Facultad de Bromatología.

Contacto: mariasabrinalencina@gmail.com

Los vegetales son un grupo de alimentos rico en vitamina C, incluida la papa que se comercializa en el mercado como papas frescas y prefritas congeladas. El contenido de vitamina C en el alimento varía con la cocción por sus propiedades solubles y termolábiles. En el presente estudio se trabajó con dos variedades de papas frescas, cuatro variedades de papas prefritas congeladas, aceite de oliva y aceite de girasol. El objetivo es comparar el contenido de vitamina C en las variedades de papas fritas en aceite de oliva y en aceite de girasol. En papas fritas se verificó un mayor contenido de vitamina C en papas frescas que en papas prefritas. Se observó una mejor preservación del contenido de ácido ascórbico en papas fritas en el aceite de oliva. Con respecto al método de cocción se verificaron diferencias significativas en el contenido de vitamina C en papas fritas entre los dos baños de fritura en aceite de oliva y girasol.

Distintos tipos de conocimientos que poseen y utilizan los consumidores al momento de adquirir alimentos en distintos tipos de canales de comercialización

PAIVA M; GIAI M; VÁZQUEZ N; ANTÚN C; GRACIANO A; FRAGA C; LEMA S; LANGER V; LONGO E.

Universidad de Buenos Aires. Escuela de Nutrición. Cátedra de Educación en Nutrición. Contacto: malegiai@gmail.com

Introducción: Como parte de la investigación realizada en el marco la Cátedra de EAN de la UBA, con financiamiento UBACYT, sobre “Factores que inciden en la compra de alimentos en distintos ámbitos de comercialización”, se presenta el análisis en relación al siguiente objetivo específico: “Identificar los distintos tipos

de conocimientos que poseen y utilizan los consumidores al momento de adquirir alimentos en distintos tipos de canales de comercialización”. **Materiales y Métodos:** Se analizaron entrevistas y observaciones realizadas en canales de comercialización minorista de alimentos, como ferias y supermercados, a la luz de conceptos teóricos en torno al uso de los conocimientos en la vida cotidiana (Berger y Luckman). Se utilizaron técnicas cualitativas de análisis. **Desarrollo:** Primeramente, se describieron los conocimientos utilizados, según los consumidores, a lo largo del proceso de adquisición de alimentos en los distintos tipos de canales, identificando además las fuentes de información consideradas. En segundo lugar, se agruparon y categorizaron los conocimientos referidos por los consumidores de acuerdo a la forma en que las personas acceden y se relacionan con los mismos, por un lado, y a las situaciones en que los ponen en práctica, por el otro. Así se describieron las siguientes categorías: Conocimientos identificados (los que se identifican como adquiridos y utilizados), Conocimiento habitualizado no conciente (se aplica cotidianamente pero no se identifica como un conocimiento adquirido y utilizado), Conocimientos compartidos con otros (aque- llos conocimientos que se generan y aplican por identificación con un grupo determinado Ej. Amigos, familia), ¿Quién sabe que cosa? (Conocimientos que se distribuyen según edad, género, situación familiar, etc.), Conocimiento eventual (Conocimientos que no son los habituales, pero que se generan por adaptación a una situación problemática o nueva), Conocimiento generado a partir del cara a cara (se produce a partir de la interacción entre personas), Conocimiento mediado (se genera a partir del contacto con material gráfico, audiovisual, Ej. publicidades), Conocimiento de receta (conocimiento de uso habitual pragmático y limitado, no especializado), Conocimiento de especialista (conocimientos mas complejos, distribuidos selectivamente Ej. nutricionista). **Conclusiones:** Las personas priorizan acceder y poner en práctica cierto tipo de conocimientos por sobre otros, de acuerdo a su utilidad para moverse en la vida cotidiana. En el caso de la adquisición de alimentos es im-

portante identificar y describir cuales son estos conocimientos, quienes son sus portadores, los ámbitos y las formas en que se generan y utilizan. Esta información contribuye significativamente al diseño de acciones de EAN que consideren la multiplicidad de estrategias y conocimientos que las personas ponen en juego a hora de adquirir alimentos.

¿Dónde están y porqué son importantes las calorías dispensables en la revisión de Guías Alimentarias Argentinas (GAPA)?

BRITOS S; SARAVÍA A; CHICHIZOLA N

Universidad de Buenos Aires. Facultad de Agronomía. Programa de Agronegocios y Alimentos. Contacto: sbritos@nutrinfo.com

Introducción: Las calorías dispensables o discrecionales representan el exceso de calorías de cualquier alimento comparado con un producto equivalente, pero de alta densidad de nutrientes. Su recomendación es entre 10% y 17% de la ingesta energética total, según grupo etéreo. **Metodología:** Se analizaron cinco estudios alimentarios en: niños menores de 5 años, escolares y mujeres en edad fértil. Se utilizó la tabla SARA, agregando, para cada alimento, su aporte en calorías dispensables. **Resultados:** Las calorías dispensables representan un tercio de las calorías totales. Azúcares y dulces en primer término y bebidas y panificados, alternadamente en segundo lugar son las categorías de mayor aporte. La categoría ampliada de bebidas e infusiones aporta el 40% de las calorías dispensables. **Conclusiones:** Agrupar los mensajes principales de las GAPA en alimentos de cada grupo pero en sus formas de mayor densidad nutricional es una manera de fortalecer el concepto de que la base de una dieta saludable no incluye calorías dispensables. Azúcares y dulces, bebidas azucaradas, grasas de origen animal, lácteos enteros, cortes grasos de carne, panificados de alto tenor graso y pastas rellenas en conjunto deben recomendarse en cantidades que de manera progresiva no excedan la pauta de 17% de las calorías totales.

Efecto de los probióticos sobre el colesterol plasmático*

DALTO P; TAKEHARA N

Hospital Parmenio Piñero. Contacto: pau_dalto@hotmail.com

Objetivo: Determinar si la disminución promedio del colesterol total y LDL- colesterol es mayor en pacientes adultos con diagnóstico de hipercolesterolemia que reciben una dieta hipocolesterolémica sumada a un probiótico en comparación con aquellos que reciben sólo dieta. **Materiales y métodos:** Ensayo clínico randomizado, de comparación, intersujeto e intrasujeto, experimental, prospectivo y longitudinal. La muestra estuvo conformada por 45 pacientes de ambos sexos que asistieron a los consultorios externos del Hospital Piñero con diagnóstico de hipercolesterolemia durante los meses de Agosto de 2009 a Abril de 2011. Los mismos fueron asignados a dos grupos: uno que recibió una dieta hipocolesterolémica y otro la misma dieta sumada a un producto lácteo que contiene la cepa probiótica *Lactobacillus Casei* Shirota. **Resultados:** En el caso del colesterol total no se hallaron diferencias significativas en el promedio de descenso del mismo entre el grupo que realizó la dieta hipocolesterolémica y el que realizó la misma dieta sumada al consumo del probiótico ($p=0.386$), al mismo tiempo que sí se pudo observar una diferencia significativa ($p<0.001$) entre el colesterol total inicial y el final en ambos. En lo que respecta al LDL-colesterol tampoco se hallaron diferencias significativas en el promedio de descenso del mismo entre ambos grupos ($p=0.313$), aunque hubo una diferencia significativa ($p<0.001$) entre el LDL-colesterol inicial y el final. **Conclusiones:** En este estudio no se han encontrado diferencias significativas en el descenso promedio del colesterol total y el LDL-colesterol en el grupo que realizó la dieta hipocolesterolémica sola en comparación con el que realizó la dieta y consumió el probiótico. Sin embargo, los resultados obtenidos permiten confirmar que la adopción de un plan alimentario destinado a lograr la reducción de los niveles de colesterol total y LDL- colesterol resulta efectivo, constituyéndose en un pilar fundamental para la prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovasculares.

* Mención: categoría Trabajo Científico

Desarrollo de Galletinas: galletitas de jengibre con sustitución parcial de harina de trigo por harina de arroz y lenteja*

CUTULLÉ B; BERRUTI V; CAMPAGNA F; COLOMBARONI MB;
ROBIDARTE MS; WIEDEMANN A; VÁZQUEZ M

Universidad de Buenos Aires. Escuela de Nutrición. Contacto:
bcutulle@yahoo.com

Introducción: Considerando la importancia de la buena alimentación para la salud, la tendencia de la población de ingerir alimentos prácticos, la oportunidad de incorporar legumbres a los productos panificados como alternativa saludable, y en la búsqueda de una opción novedosa con ingredientes de origen vegetal, que aporten proteínas completas y fibras; surge la propuesta de elaborar galletitas sabrosas y saludables, con harina de lenteja y de arroz. **Desarrollo:** *Objetivo:* Elaborar una galletita dulce simple reemplazando el 50% de harina de trigo por 30% de harina de lenteja y 20% de harina de arroz. *Metodología:* Se elaboraron dos variedades de galletitas dulces artesanales: Galletitas con jengibre, realizadas con harina de trigo y Galletinas, realizadas con harina de trigo, harina de arroz y harina de lenteja. Se realizó una prueba sensorial de aceptabilidad para evaluar los siguientes atributos: color, crocantez y sabor; y la aceptabilidad global a través de escala hedónica de caja de nueve puntos. Participaron 100 evaluadores no entrenados. Se aplicó el Test de Student para muestras relacionadas comparando dos grupos. *Resultados:* El valor energético, el contenido de hidratos de carbonos y de lípidos de ambas galletitas fueron similares (composición química teórica). Se determinó la calidad proteica de las galletitas a través del cálculo del escore de aminoácidos corregido por digestibilidad (PDCAAS) y las Galletinas presentaron un 25,75% más de proteínas que las Galletitas con jengibre. Las Galletinas presentan valores superiores de fibras (56,95 % más). Ambas galletitas tuvieron buena aceptación. No se encontraron diferencias estadísticamente significativas en sabor, crocantez y aceptabilidad global, pero si en el atributo color, siendo las Galletinas las más aceptables. **Conclusiones:** Las Galletinas son una alternativa de elección más saludable para la población en general y en particular para los vegetarianos.

*Ganador Categoría Trabajo Científico de Investigación en Alimentos. publicado en su versión completa en el presente Nro de DIAETA

Estudio preliminar: Patologías gingivo-periodontales y consumo de vitamina C y calcio en la población celíaca

MARTINIK C; CARBALLO B; CABRERA P; GRANDINETTI JA;
BRUSCA MI

Universidad Abierta Interamericana. Facultad de Ciencias Médicas y Ciencias de la Salud. Carrera Odontología y Nutrición. Contacto: carolina_martinik@hotmail.com

Introducción: En pacientes celíacos diagnosticados en la edad adulta, al verse comprometida la síntesis de colágeno por la mala-absorción de la vitamina C, hierro y calcio, durante el período sin diagnóstico, se produciría deterioro de la encía predisponiendo a la aparición de patologías gingivo-periodontales. **Desarrollo:** Se estudiaron pacientes celíacos mayores de 18 años de ambos sexos. Se realizó una encuesta con características de la enfermedad celíaca, consumo de vitamina C y calcio por medio de alimentos fuente y parámetros odontológicos. Se realizó un odontograma completo, se midieron los índices periodontales y se tomó muestra microbiológica para evaluar microorganismos compatibles con patologías gingivo-periodontales. Se relacionó el consumo de Vitamina C y Calcio por medio de alimentos fuentes con la aparición de patologías gingivo-periodontales. Se entregó un tríptico para asesoría nutricional y pautas del cuidado odontológico. **Resultados:** Los pacientes encuestados promedian los 44 +/-3 años de edad. El 80% de los mismos fueron diagnosticados de adultos. El 33,3% concurre semestralmente al odontólogo aún cuando el 53,3% presenta sangrado de encías; el 76,67% posee obturaciones en la boca, el 43% presencia de aftas y úlceras bucales y el 62% posee prótesis. El índice de placa y gingival así como la profundidad al sondaje se encuentran aumentados (ANOVA). Las especies prevalentes fueron *Candida albicans*, *C. tropicales* y *C. parapsilosis*, asociados a las bacterias anaerobias compatibles con periodontitis moderada/ grave. El 93,94% de los encuestados no cuentan con asesoramiento nutricional. El consumo de vitamina C y calcio por alimentos fuente cubre sólo el 39% y el 19,6% respectivamente comparado con las RDA (Recommended Dietary Allowance) para cada nutriente. **Conclusiones:** El estado gingivo periodontal de pacientes celíacos empeoraría con dietas deficientes en calcio y vitamina C

Factores predictores del descenso del Peso Corporal en Mujeres Adultas con Sobrepeso u Obesidad*

TORRESANI ME; MAFFEI L; SQUILLACE C; BELÉN L; ALORDA B
 Universidad de Buenos Aires. Facultad de Medicina. Escuela de
 Nutrición. 1° Cátedra de Dietoterapia del Adulto.
 Fundación para la Investigación de Enfermedades Endocrino
 Metabólicas e Investigación Clínica Aplicada (FIEEM-ICA).
 Contacto: mtorresani@fmed.uba.ar

Introducción: Numerosos factores son posibles de asociarse al descenso del peso corporal en el tratamiento de la obesidad. **Objetivos:** Estimar en mujeres adultas con sobrepeso u obesidad la correlación entre descenso del peso corporal y edad, grado de sobrepeso, tiempo transcurrido hasta el control y nivel de adherencia al tratamiento. **Metodología:** Diseño experimental de seguimiento. Muestra no probabilística de 131 mujeres >20 años y con IMC ≥ 25 kg/m², que asistieron por primera vez a consulta nutricional de Fundación para la Investigación de Enfermedades Endocrino Metabólicas (CABA). Se aplicó estrategia dietética y ejercicio físico programado adecuado a cada paciente. **Variable dependiente:** variación peso corporal entre consulta inicial y control (<1% y ≥ 1 % semanal); **Variables independientes:** edad (< 40; 40-65 y > 65 años), grado sobrepeso (IMC: 25,0-29,9; 30-34,9 y ≥ 35 Kg/m²); tiempo transcurrido entre visita inicial y control (2, 3 o 4 semanas) y adherencia al tratamiento (% de cumplimiento de ambas estrategias en forma conjunta). SPSS 15,0 estableciendo X², Prueba de Fisher y correlación de Pearson con valor p<0,05. **Resultados:** El 68,7% descendió menos del 1% semanal de su peso inicial al tratamiento. El 41,2% reportó adherencia al tratamiento superior al 70%. La frecuencia de control más elegida fue cada 2 y 3 semanas (43,5% y 39,7% respectivamente). Por análisis multivariado se encontró relación directa entre pérdida de peso semanal y nivel de adherencia al tratamiento (r: 0,424; p: 0,000) e inversa con tiempo transcurrido hasta primer control (r: -0,295; p: 0,001) y rangos del IMC (r: -0,191; p: 0,029). La edad se asoció en forma directa con el tiempo transcurrido hasta el primer control (r: 0,268; p: 0,002). **Conclusiones:** Se obtiene mayor pérdida de peso semanal cuando mayor es la adherencia al tratamiento y menor

el IMC y tiempo transcurrido entre la visita inicial y el primer control.

*Ganador de la categoría Trabajo Científico. Publicado en su versión completa en *DIAETA* (B. Aires) 2011; 29 (137): 31-38

Prevalencia de Riesgo de Desnutrición Severa según Criterios Espen. Resultados Preliminares.

PUCHULU MB; SANGUINETI M
 Centro Gallego de Buenos Aires.
 Contacto: alimentación@centrogallegoba.com.ar

Introducción: La desnutrición en pacientes quirúrgicos condiciona mayor riesgo de morbi-mortalidad postoperatoria. La mejoría del estado nutricional preoperatorio y un soporte nutricional postoperatorio temprano, disminuyen el riesgo de complicaciones. La Sociedad Europea de Nutrición Enteral y Parenteral (ESPEN) define al riesgo de desnutrición severa como la presencia de al menos uno de los criterios: Valoración Global Subjetiva (VGS) grado C, Albúmina sérica < 30 g/l, Índice de Masa Corporal < 18,5 kg/m² y pérdida de peso \geq a 10-15% en 6 meses. **Materiales y métodos:** Se realizó un estudio de carácter descriptivo, observacional, prospectivo y transversal. Se estimó la prevalencia de riesgo de desnutrición severa en adultos mayores de 21 años de ambos sexos internados para cirugías programadas generales, ginecológicas o traumatológicas en el Centro Gallego de Buenos Aires desde el 1° de Noviembre de 2010 al 1° de Marzo de 2011. Se determinó peso actual, talla, VGS y valor de albúmina sérica prequirúrgico. **Resultados:** En la muestra de 95 pacientes la prevalencia hallada de riesgo desnutrición severa fue del 20% (IC 95% 12,4 – 29,4%). El 15,79% de los pacientes presentó una pérdida de peso \geq al 10%. **Conclusiones:** La desnutrición es una de las enfermedades más comunes en el ámbito hospitalario. Estimar la prevalencia de riesgo de desnutrición severa preoperatoria permite identificarla como problema, seleccionar individuos que se beneficiarían con una adecuada intervención nutricional y hacer rutinaria la evaluación nutricional precoz, para reducir las complicaciones asociadas, mejorando la evolución del paciente.

Sustitutos de grasas en la industria alimentaria

COLOMBO ME; BUSTAMANTE B; DE ARAMBURU C;
FERNÁNDEZ M; GARCÍA PASCUARE L; TRONCOSO LB;
GARDA R

Universidad de Buenos Aires. Facultad de Medicina.

Escuela de Nutrición. Cátedra de Técnica Dietética.

Contacto: colombonutricion@hotmail.com

En la actualidad no existe un sustituto ideal que pueda recrear todos los atributos funcionales y sensoriales de las grasas en los alimentos. En consecuencia, se utiliza un sistema de varios ingredientes por separado o en combinación para lograr las características funcionales de los lípidos. Gran parte de los sustitutos son versátiles para ser utilizados en diferentes técnicas de cocción, a su vez, la evidencia indica que es posible lograr productos con características organolépticas y sensoriales, aceptables por el consumidor, sin embargo su incorporación encarece el costo final del alimento. El Código Alimentario Argentino solamente ha desarrollado las especificaciones necesarias para poder introducir Salatrim y Olestra en la industria alimenticia. Por consiguiente sería importante una actualización del capítulo XIV (Alimentos Dietéticos) acorde a la oferta existente y con las regulaciones pertinentes. Asimismo no hay estudios suficientes que demuestren su inocuidad a largo plazo. A futuro, un resultado deseable incluirá el desarrollo exitoso de sustitutos de grasa, que logren simultáneamente: -reducir el aporte calórico del alimento, - ser útil para distintas técnicas de cocción, -no interferir en el metabolismo de nutrientes y medicamentos, -garantizar su seguridad a largo plazo, - no encarecer el producto final, y - generar saciedad. Son objetivos del presente trabajo monográfico, definir, clasificar y describir los sustitutos de grasas y analizar su utilización en la industria alimentaria, poniendo especial énfasis en la industria local, estudiando al mismo tiempo sus efectos en dichos productos y en el organismo.

Velocidad de Ganancia de Peso y Tipo de Alimentación en el primer semestre de vida: su correlación entre sí y con el Índice de Masa Corporal entre los 3 y 5 años de edad

ESPÍNDOLA DM, GHIBAUDO MM

Hospital J. M. Ramos Mejía. Contacto: despindola@hotmail.com.ar

Introducción: Cada día se conoce más acerca de la influencia de la alimentación y el crecimiento tempranos en la génesis de la obesidad y su conservación a edades posteriores. De acuerdo a los estudios publicados, se sugiere que la velocidad de ganancia de peso (VGP) y el tipo de alimentación (TA) en lactantes podrían modular el índice de masa corporal (IMC) en la infancia, y consecuentemente el riesgo de obesidad. **Objetivos:** Estimar el grado de correlación entre: Velocidad de Ganancia de Peso (VGP) en el primer semestre de vida y el IMC a los 3-5 años; Velocidad de Ganancia de Peso (VGP) y Tipo de Alimentación (TA) ambos en el primer semestre de vida; y Tipo de Alimentación (TA) en el primer semestre e IMC a los 3-5 años. **Materiales y métodos:** Se realizó un estudio retrospectivo, transversal, observacional, y de correlación. Se recolectaron datos de peso y Tipo de Alimentación en el primer semestre de vida, y datos de IMC entre los 3-5 años. Se relevaron 141 historias clínicas de niños/as sanos. Se calculó la Velocidad de Ganancia de Peso en 3 períodos= VGP1: 0-3m; VGP2: 3-6m; VGP3:0-6m. Se clasificó TA en dos grupos= Lactancia materna exclusiva (LME), y Lactancia parcial (LP). **Resultados:** Se halló correlación significativa entre Velocidad de Ganancia de Peso en los 3 períodos y el IMC [VGP1: $r=0,3137$ (IC95%= 0,157 a 0,455)- $p<0,0001$], [VGP2: $r=0,1925$ (IC95%=0,0281 a 0,346) - $p<0,0222$], [VGP3: $r=0,4111$ (IC95%=0,263 a 0,539) - $p<0,0001$]. No se halló correlación significativa para el resto de las variables estudiadas. **Conclusiones:** La Velocidad de Ganancia de Peso en los primeros 6 meses de vida resultaría útil como predictor del IMC entre los 3 y 5 años. No así, el Tipo de Alimentación durante los primeros 6 meses de vida como variable predictora de la Velocidad de Ganancia de Peso en igual período; ni como predictora del IMC entre los 3 y 5 años.