



CONSUMO DE ALIMENTOS FUENTE DE OMEGA 3 Y 6 E IMPACTO EN FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN SÍNDROME METÁBOLICO: RESULTADOS PRELIMINARES

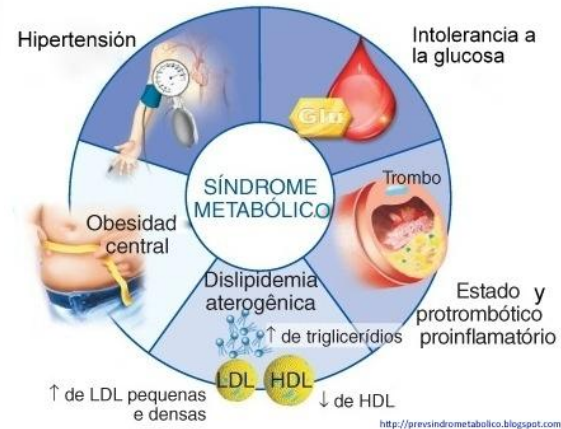
Bertorello NB¹, Lerda D², Defagó MD³

1. Lic. en Nutrición - Facultad de Medicina-Universidad Católica de Córdoba
2. Laboratorio de Genética Molecular de la Clínica Universitaria Reina Fabiola
3. Escuela de Nutrición – INICSA-CONICET- Facultad de Ciencias Médicas - Universidad Nacional de Córdoba

- Enfermedades Cardiovasculares: Principal causa de muerte en la Argentina.
- Etiología multifactorial
- Principales factores de riesgos

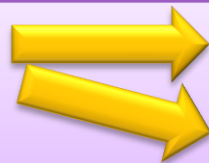


Fuerte relación entre AG y ECV



AG Saturados: ↑ Colesterol total y LDL

AG Insaturados



AG omega 3: Acción protectora del endotelio

AG omega 6: Acción controvertida:

Vasoconstricción y disminución de colesterol Total

Objetivo General:

- ❖ Analizar el consumo de alimentos fuente de AG n3 y n6 en relación a factores de riesgo cardiovasculares en pacientes con síndrome metabólico.



Objetivos Específicos:

- ❖ Valorar antropométricamente la población bajo estudio
- ❖ Determinar los valores de presión arterial
- ❖ Valorar el aporte de AG n3 y n6 a través del consumo de alimentos fuente
- ❖ Analizar indicadores bioquímicos de perfil lipídico
- ❖ Evaluar la relación entre el consumo de AF de AG n3 y n6 y los factores de riesgo cardiovasculares estudiados

- ❖ Tipo de Estudio: Correlacional, de corte transversal. Aprobado por el Comité de Bioética de CURF y HNC
- ❖ Criterios de Inclusión: 30-60 años, ambos sexos, diagnóstico de SM según ATP III. Servicio de Cardiología y Clínica Médica de CURF, del Servicio de Cardiología del HNC, durante 2015-2017
- ❖ Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos:
 - § Toma de medidas antropométricas (peso, talla, CC)
 - § Toma de presión arterial (3 tomas)
 - § Determinaciones analíticas de muestra de sangre (perfil lipídico)
 - § Cuestionario de frecuencia de consumo alimentario cuali-cuantitativo validado ⁽¹⁾
 - § Análisis de la información alimentario-nutricional: Interfood v. 1.3 ⁽²⁾

(1) Perovic NR, Defagó MD, Aguinaldo A, Joekes S, Actis AB. Validity and reproducibility of a food frequency questionnaire to assess lipid and phytochemical intake. Rev Fac Cien Med Univ Nac Cordoba. 2015;72:69-77.

(2) Defagó MD, Perovic NR, Aguinaldo CA, Actis AB. Development of a software program for nutrition studies. Rev Panam Salud Publica. 2009;25:362-6

❖ Análisis estadístico:

1. Medidas Resumen (media y EEM)
2. Frecuencias relativas
3. Test de correlación de Spearman

❖ Variables Alimentarias:

Alimentos fuente n3



Alimentos fuente n6



Tabla 1. Características generales de la población en estudio (Media y EEM)

Variables	Hombre (n=25)	Mujer (n=25)	Total (n=50)
Edad	47, 8 ($\pm 1,5$)	50, 4 ($\pm 1,7$)	49,1 ($\pm 1,1$)
Estado Nutricional (IMC)			
Normopeso	8%	-	8%
Sobrepeso	10%	2%	12%
Obesidad grado 1	16%	21,5%	37,5%
Obesidad grado 2	4%	15%	19%
Obesidad Mórbida	12%	11%	23%
Circunferencia de Cintura (cm)	110,02 ($\pm 2,8$)	99,08 ($\pm 2,5$)	104,55 (± 2)
Criterio de riesgo según CC			
Deseable	4%	-	4%
Aumentado	8%	8,5%	16,5%
Muy aumentado	38%	41,5%	79,5%

Tabla 2. Características generales de la población en estudio (Media y EEM)

Variables	Hombre (n=25)	Mujer (n=25)	Total (n=50)
P.A. Sistólica (mm Hg)	135,8 (\pm 4,1)	129,7 (\pm 3,8)	132,6 (\pm 2,8)
P.A. Diastólica (mm Hg)	85,1 (\pm 2,9)	78,6 (\pm 2,37)	81,9 (\pm 1,9)
Colesterol (mg/dL)	195,7 (\pm 6,7)	223,3 (\pm 12,7)	210,4 (\pm 7,73)
HDL-c (mg/dL)	36,4 (\pm 1,7)	49,5 (\pm 2,54)	43,1 (\pm 1,8)
LDL-c (mg/dL)	117,4 (\pm 6,4)	136,2 (\pm 9,7)	127, 8 (\pm 6,03)
Triglicéridos (mg/dL)	220,8 (\pm 24,9)	193,1 (\pm 19,8)	204,9 (\pm 15,9)

Tabla 3. Ingesta de energía y de AF n3 y n6 (Media y EEM)

Variables	Hombre (n=25)	Mujer (n=25)	Total	p
Valor Calórico Total (Kcal)	3087,5 (±239,1)	2878,3 (±308)	2982,9 (±193,5)	0,32
AF n6 Total (g)	311,1 (±28,6)	254,1 (±25,5)	282,6 (±19,4)	0,12
Frutos secos (g)	1,51 (±0,9)	3,24 (±1,13)	2,37 (±0,7)	0,13
Aceites Vegetales y Margarinas (g)	20,8 (±3,23)	17,9 (±3,05)	19,4 (±2,21)	0,54
Carnes y embutidos (g)	277,1 (±27,8)	199,7 (±27,8)	238,4 (±20,3)	0,025
Soja (g)	11,7 (±7,1)	5,47 (2,42)	8,58 (±3,8)	0,88
AF n3 Total (g)	17,7 (±5,2)	16,11 (2,8)	16,9 (±2,9)	0,28
Pescados (g)	16,9 (±5,1)	15,7 (2,7)	16,3 (±2,9)	0,22
Frutos de Mar (g)	0,83 (±0,5)	0,37 (0,3)	0,6 (±0,3)	0,61

Nivel de significación <0,05

Asociación positiva: AF AG n6 y PAS en hombres ($r=0.48$, $p=0.01$)

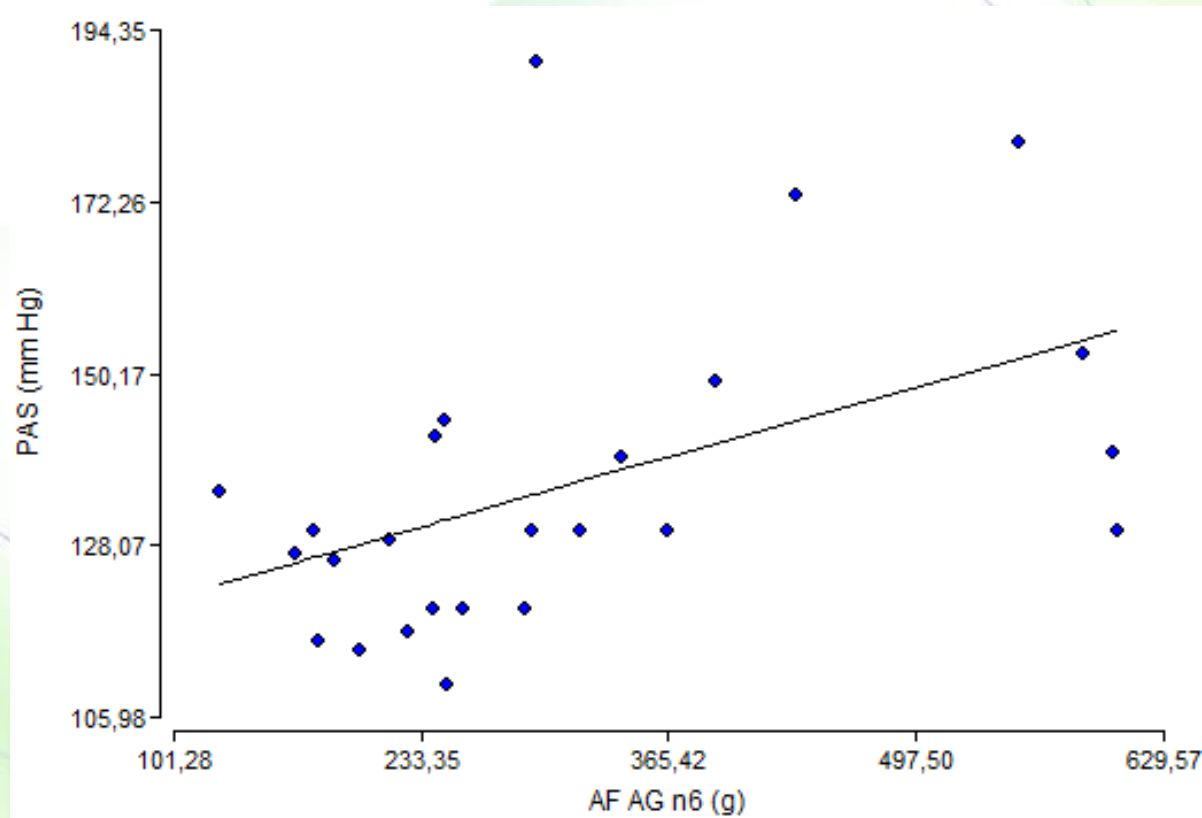


Figura 1. Correlación entre AF AG n6 y PAS en hombres

Asociación positiva: Ingesta de CE y PAS en hombres ($r=0.52$, $p=0.007$)
Ingesta de CE y PAD en hombres ($r=0.42$, $p=0.048$)

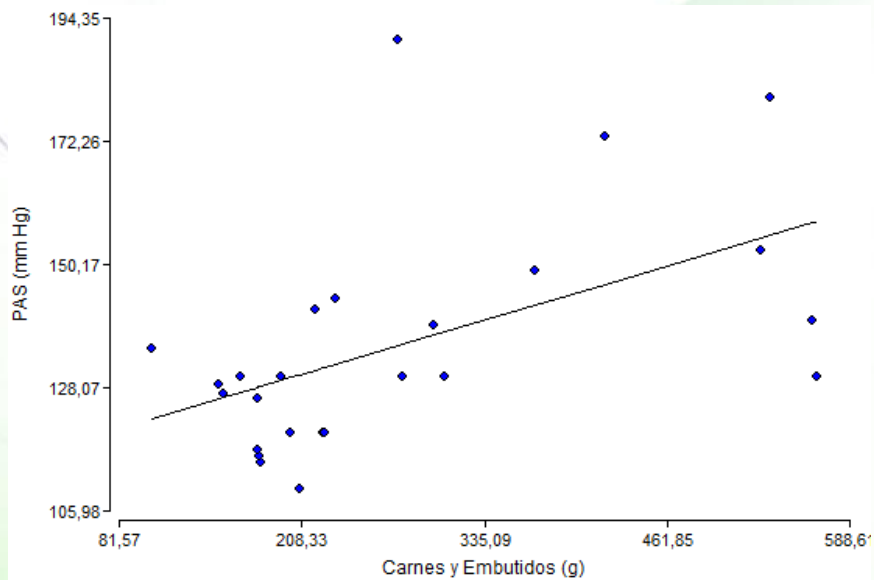


Figura 2. Correlación entre CE y PAS en hombres

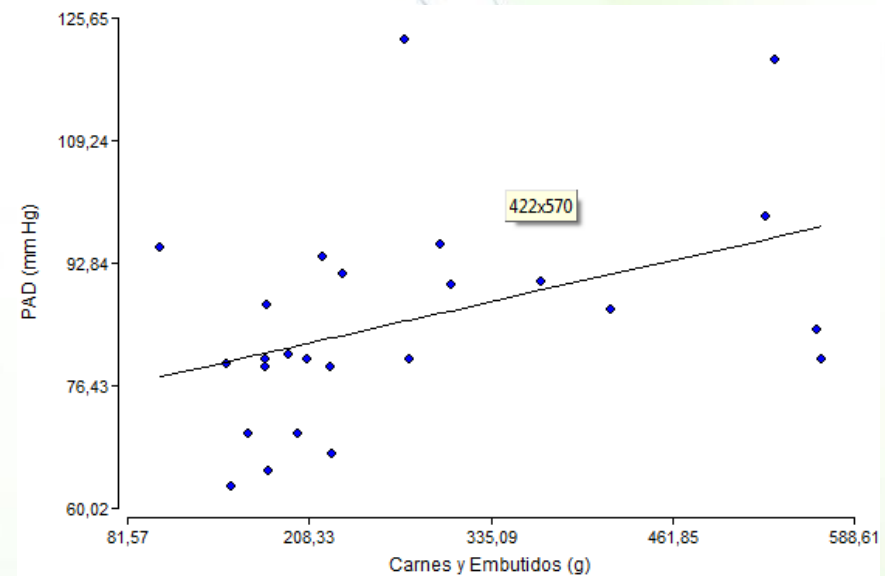


Figura 3. Correlación entre CE y PAD en hombres

Posible efecto proinflamatorio asociado a la ingesta de AF de AG n6

Es necesario continuar profundizando en el estudio del rol de la alimentación y factores de riesgo en el Síndrome Metabólico.