C Rodríguez Martín, C Castaño Sánchez, Y Castaño Sánchez, M D Muñoz Jiménez, M A Custodio Sánchez, L García Ortiz, P Olivares Mesonero, LJ Gonzalez Elena.

Centro de Salud La Alamedilla de Salamanca.

SEGUIMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES DIETÉTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE DE LA ARTERIOSCLEROSIS DEL PACIENTE HIPERTENSO.

Objetivo: Evaluar la adaptación de los pacientes hipertensos a las recomendaciones dietéticas para la prevención de la arteriosclerosis, previo a una intervención educativa.

Métodos:

<u>Diseño:</u> Estudio experimental con una intervención educativa grupal. Análisis de situación basal previa a la intervención.

Ámbito: Atención primaria

<u>Sujetos:</u> 101 pacientes hipertensos menores de 75 años seleccionados por muestreo aleatorio, 62 mujeres(61,4%).Edad media 64,98(DE 9.06).

<u>Mediciones</u>: Edad, sexo, presión arterial, peso, talla, perímetro abdominal y encuesta sobre composición alimentaría.

<u>Criterios</u>: HC 45-50%, Proteínas 12-16%, Grasa total 30-35%, Saturada<10%, Monoinsaturada 15-20%, poliinsaturada< 7% y colesterol <300 mg/dia.

Resultados:

La PA fue 138.21/81.08.89 mmHg, IMC 29.12(4.69)y perímetro abdominal 100.38(10.86) cms.

La energía media (DE) diaria ingerida fue de 2.737 (891) calorías. El % de hidratos de carbono fue de 42.8% (7.5), proteínas 17.6%(4.2), grasa total 37% (6.9), ácidos grasos monoinsaturados 16.5% (3.8), ácidos grasos poliinsaturados 6.37%(2.98), ácidos grasos saturados 10.62(2.85). El consumo medio de fibra fue 31 gr/dia y de colesterol 498.8(279) gr/dia.

La proporción de pacientes que cumplen las recomendaciones son en HC 23.8%, Proteínas 34.7%, Grasa 25.7%, AG saturados 36.6%, AG mono 47.5%, AG poli 67.3% y Colesterol 16.8%. Hay déficit en el consumo de HC (61%) y exceso en el consumo de proteínas (61.4%) y de grasas (60.4%)

Cumplen todos los criterios 1 paciente y la mayoría (58%), cumple 2 ó 3.

Conclusiones:

Solo un paciente sigue una dieta adaptada a las recomendaciones para la prevención de arteriosclerosis. La mayoría solo cumple dos o tres criterios.

Los nutrientes que mejor se adaptan son los Ac grasos poli y monoinsaturados y el que menos el Colesterol.