



Concepto de densidad de nutrientes

Contribución del desayuno al estado nutricional de los niños y jóvenes

Recomendaciones para un desayuno saludable

Ángeles Carbajal Azcona

https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/ https://www.ucm.es/innovadieta/

Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid 5 de junio de 2014



"La importancia del desayuno en la infancia y adolescencia"

El desayuno:

- "La comida más importante del día"
- "Un marcador de un estilo de vida más saludable",

(Reeves y col., 2013; Hallström y col., 2011 - HELENA Study; Sánchez y Serra, 2000 - Estudio enKid)

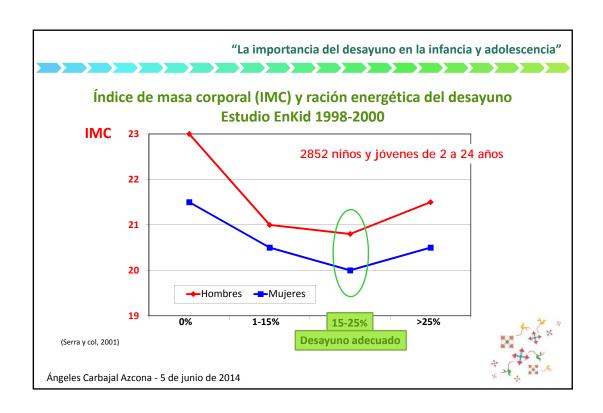


Desayuno completo:

- Mejor densidad nutricional y calidad de la dieta
- Mayor ingesta de hidratos de carbono, fibra, minerales, vitaminas
- Menor consumo de grasa, colesterol, sodio
- Menor IMC
- Mejor rendimiento físico, psicosocial y cognitivo
- Mejor capacidad de concentración y memoria
- Menor estrés, depresión y alteraciones emocionales
- Mejor salud en general

(Mullan y col., 2014; Hunty y col., 2013; Barr y col., 2013; Reeves y col., 2013; Hallström y col., 2011; Deshmukh y col., 2010; Giovannini y col., 2008; Imlin y col., 2008; Affenito y col., 2007; Matthys y col., 2007; Utter y col., 2007; Bazzano et al., 2005; Rampersaud y col., 2005; Song y col., 2005; Galvin y col., 2003; Sjoberg y col., 2003; Bell Institute Dietary Intake Study, 2000-2002; Gleason y col., 2001; Bertrais y col., 2000; Nicklas y col., 2000; Sánchez y Serra, 2000; Basiotis y col., 1999; Nickals y col., 1998; Ortega y col., 1998; Siega-Riz y col., 1998, uxton y col., 1997; Nicklas y col., 1993)





Y, sin embargo, el desayuno, es la comida más omitida

Niños y adolescentes:

- Omisión del desayuno: 3-34%
- Menos de 10%: desayuno adecuado
 - (Lácteo + cereal + fruta o zumo natural)

(Hallström y col., 2011)



Ángeles Carbajal Azcona - 5 de junio de 2014

"La importancia del desayuno en la infancia y adolescencia"

Situación actual

Estudio EnKid (1998-2000) 2852 niños y jóvenes de 2 a 24 años

(Serra y col., 2001)

- Sólo 5% desayuna de forma óptima
 - (Lácteo + cereal + fruta o zumo natural)



Situación actual

Estudio ALADINO (2010-2011) 7569 niños y niñas de 6 a 9 años

(NAOS, 2013)

- Sólo 3,8% desayuno completo
 - (Lácteo + cereal + fruta o zumo natural)
- 55%: leche + cereal/bollo
- 21%: leche7%: cereal

Ángeles Carbajal Azcona - 5 de junio de 2014



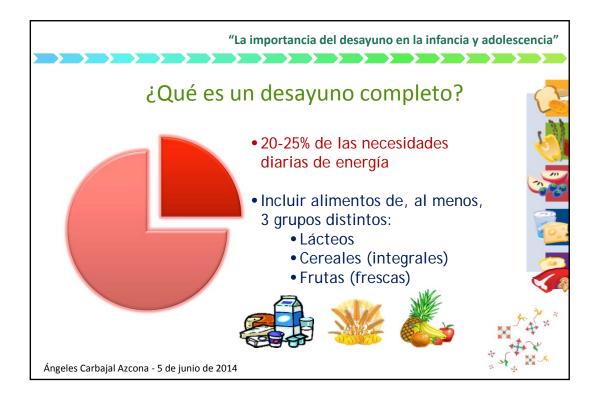
"La importancia del desayuno en la infancia y adolescencia"

Situación actual

Estudio HELENA (2006-2007) 3528 adolescentes (13-17 años) de 10 ciudades europeas (Hallström y col., 2011)

- Omisión del desayuno:
 - Mayor entre chicas, adolescentes de mayor edad y los que pertenecen a grupos de menor nivel socioeconómico
 - Por falta de tiempo, falta de apetito, cansancio, pereza, por no engordar, ...
- Gran influencia del comportamiento de los padres











Importancia de la "Dieta total"

"No hay alimentos buenos o malos, Hay dietas equilibradas o desequilibradas"

"Tan importante es lo que se come como lo que se deja de comer !!!"

La variedad es la mejor garantía de equilibrio nutricional:

"Alimentarse bien es comer un poco de todo
y mucho de nada"

(Varela y Grande Covián)

Ángeles Carbajal Azcona - 5 de junio de 2014

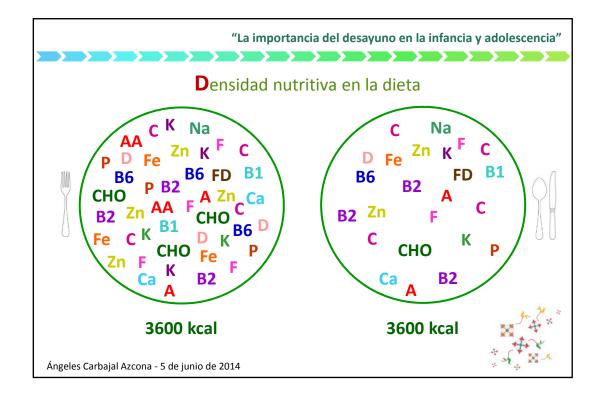


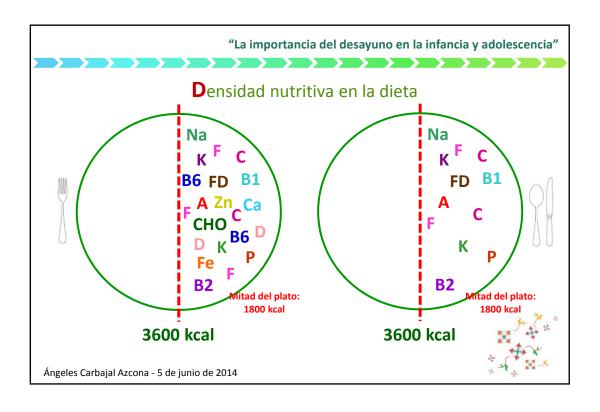
	Energía (kcal)	Ca (mg)	Zn (mg)	Fólico (mcg)	Vit. C (mg)
Deportista	3600	1000	15	400	60
Sedentario	1800	1000	15	400	60

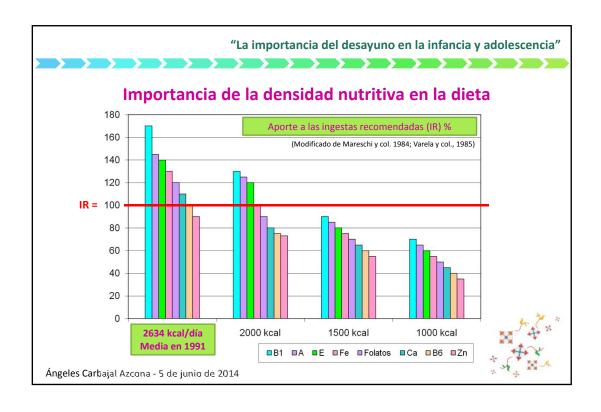
	Energía (kcal)	Ca (mg)	Zn (mg)	Fólico (mcg)	Vit. C (mg)
Deportista	1000	278	4,2	111	17
Sedentario	1000	556	8,3	222	33

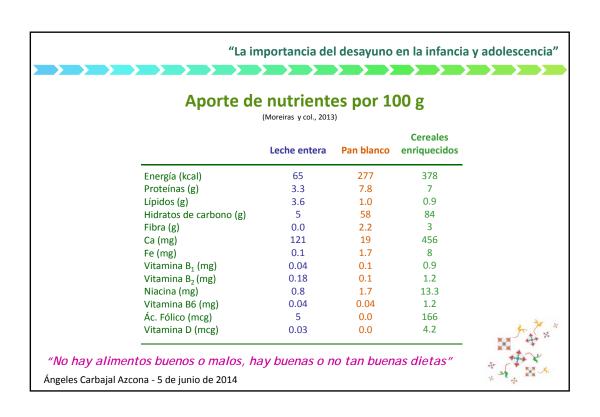
"si queremos comer menos calorías, tenemos que seleccionar alimentos con mayor densidad de nutrientes"



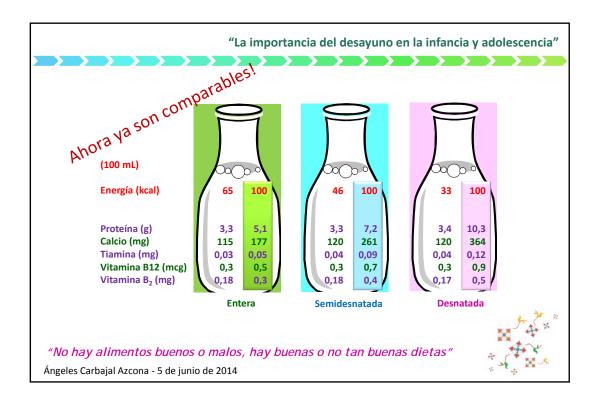








	Densidad d	e nutrient (Moreiras y col., 2013	•	kcal)	
	Densidad d son comparables. Energía (kcal) Proteínas (g) Lípidos (g) Hidratos de carbono (g)	Leche entera	Pan blanco	Cereales enriquecidos	
- 12	Energía (kcal)	100	100	100	
POLS 1	Proteínas (g)	5	2.8	1.8	
$\forall u_{\alpha}$	Lípidos (g)	5.7	0.4	0.24	
	Hidratos de carbono (g)	7.7	21	22	
	Fibra (g)	0.0	0.7	0.8	
	Ca (mg)	186	6.9	120	
	Fe (mg)	0.15	0.6	2.1	
	Vitamina B₁ (mg)	0.06	0.0	0.24	
	Vitamina B ₂ (mg)	0.27	0.0	0.32	
	Niacina (mg)	1.23	0.6	3.5	
	Vitamina B6 (mg)	0.06	0.0	0.32	
	Ác. Fólico (mcg)	7.7	0.0	44	
	Vitamina D (mcg)	0.5	0.0	1.11	fr.







Densidad de nutrientes de desayunos completos (≈550 kcal)						
	Pan-jamón	Tostada (1)	Cereales (2)	Galletas	Bollería	Muesli
Energía [kcal]	100	100	100	100	100	100
Proteínas [g]	3,9	2,3	3,6	2,3	2,4	3,0
Lípidos [g]	3,8	4,0	2,5	3,0	4,5	2,4
Hidratos de C. [g]	13	15	17	17	13	18
Fibra [g]	0,8	0,3	0,6	0,9	0,6	1,5
Calcio [mg]	54	57	118	56	46	68
Hierro [mg]	0,5	0,5	1,9	0,5	0,4	0,6
Zinc [mg]	0,5	0,2	0,4	0,2	0,2	0,5
Vit. B2 [mg]	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1
Vit. B6 [mg]	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1
Ac. fólico [μg]	12	13	53	3,3	3,0	11
Vit. D [μg]	0,0	0,0	0,7	0,0	0,2	0,0



Decálogo NAOS para el ámbito familiar y comunitario

.



9. Nunca prescindir del desayuno completo compuesto por lácteos, cereales y frutas, al que debería dedicarse entre 15-20 minutos de tiempo. De esta manera, se evita o reduce la necesidad de consumir alimentos menos nutritivos a media mañana y se mejora el rendimiento físico e intelectual en el colegio.

http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/



Ángeles Carbajal Azcona - 5 de junio de 2014

"La importancia del desayuno en la infancia y adolescencia"



Larsson. Desayuno triste de una dormilona - 1900

Los profesionales de la nutrición y de la salud deben seguir informando a niños, adolescentes, padres y educadores sobre la importancia de desayunar a diario y de forma nutricionalmente adecuada, promocionando la comida en familia y la disponibilidad de alimentos saludables y fáciles de preparar y comer.

("Breakfast: A missed opportunity". Affenito, 2007)

Muchas gracias por su atención!

