

**JORNADAS DE INVESTIGACION CIENTIFICA 2019
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

Lema: "*Cualquier momento es perfecto para aprender algo nuevo*" Albert Einstein



SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA 7 y 8 DE NOVIEMBRE DE 2019

Editorial Científica Universitaria – Secretaría de Investigación y Posgrado
Universidad Nacional de Catamarca
ISBN: 978-987-661-351-4

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

**LIBRO DE RESUMENES
JORNADAS DE INVESTIGACION CIENTIFICA 2019**

PRESENTACION

Estimados investigadores, docentes y alumnos,

Desde la Secretaría de Posgrado e Investigación Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca, se organizaron las Jornadas de Investigación Científicas 2019, el 7 y 8 de noviembre, bajo el lema: “*Cualquier momento es perfecto para aprender algo nuevo*” - Albert Einstein.

Este evento científico tuvo como objetivo difundir los trabajos de investigación que se realizaron en la Facultad procurando generar un espacio de capacitación y encuentro entre docentes investigadores, alumnos, egresados y la comunidad académica en general.

Un profundo agradecimiento por el trabajo, compromiso y esfuerzo mancomunado asumido por el Sr. Decano Dr. Omar T. Barrionuevo, Vicedecana Lic. María Luisa Rossiano, a la Comisión Organizadora, al Comité Científico y al Banco de Evaluadores de la F.C.S.

También agradecer a la Editorial Científica Universitaria de nuestra Universidad por la publicación de los resúmenes de los trabajos y conferencias.

AUTORIDADES UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CATAMARCA **Rector**

Ing. Flavio Sergio Fama

Vicerrectora

Dra. Elina Azucena Silvera de Buenader

FACULTAD DE CIENCIA DE LA SALUD

Decano

Dr. Omar T. Barrionuevo

Vicedecana

Lic. María Luisa Rossiano

COMISION ORGANIZADORA

Presidente: Lic. Anabel Senatore Mena

Secretario: Ing. Claudio Ubaid

INTEGRANTES

Lic. Sonia Elena Martínez

Tec. Alejandra Machado Nieto

Med. Esp. Ana María Barrionuevo

Lic. Claudio Alejandro Andreatta

Lic. Alejandra del Valle Sposari

COMITE CIENTIFICO

Dr. Jorge Bruno Malandrini

Lic. MSc. María Celia Luna

Lic. Mgter. María Alejandra Cornatosky

Dra. Cecilia Luciana Salcedo

BANCO DE EVALUADORES

Lic. Edgar Rubén Ahumada Méd.

Rafael Antonio Aredes

Lic. Mgter. María Cristina del Valle Arreguez

Dr. Jorge Enrique García

Dr. Jorge Alberto Herrera

Ing. Rafael René Herrera

Lic. Sonia Inés Martínez

Lic. Patricia Liliana Moyano

Lic. Mgter. Sonia Inés Nieto

Lic. Elida Beatriz Porcú

Lic. Esthela Graciela Porcú

Lic. Ana Beatriz Salcedo Ing.

Ricardo Sánchez Brizuela Lic.

Claudia Cecilia Soria

PREFACIO

Los avances producidos como resultados de la investigación no pasan a formar parte del conocimiento científico en tanto no hayan sido comunicados por los autores y para que los lectores se apropien del conocimiento publicado. En los últimos años, el avance de la tecnología ha provocado grandes cambios en las formas de comunicar y difundir resultados de la investigación científica. En ese contexto, la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca, renueva su compromiso con la Investigación y adopta en esta oportunidad la publicación electrónica en línea de las presentaciones de los resúmenes de las Ponencias de las Jornadas de Investigación Científica 2019, como una manera de comunicación científica que permita la llegada a un público más numeroso en menos tiempo, mejore el flujo de opiniones entre pares, renueve las posibilidades de comunicación con los autores y la hipertextualidad, todo ello con el valioso soporte de la Editorial Científica Universitaria de la UNCA. Este libro de resúmenes pretende contribuir a la preservación y visibilidad del patrimonio científico de la Unidad Académica, de sus Docentes Investigadores y Estudiantes, en cumplimiento de la misión Institucional y a los objetivos de función formadora de la Investigación, vinculado a la docencia y la extensión. El orden de aparición de los resúmenes en este libro responde a la misma lógica de la convocatoria de la Jornada, en tres áreas temáticas: Alimentos, Salud Pública y Educación. Por otra parte, resulta especialmente satisfactorio difundir los resúmenes de las Conferencias desarrolladas en Comisiones temáticas de prestigiosos investigadores de la comunidad científica de esta Universidad y las de la región. Espero que el lector disfrute y obtenga provecho de esta publicación.

Omar T. Barrionuevo
Decano

Los resúmenes de los trabajos fueron admitidos por el Banco de Evaluadores y aceptados por el Comité Científico, a efectos de su presentación bajo la modalidad de comunicación oral. El contenido de los mismos es responsabilidad de los autores.

PROGRAMA DE COMUNICACIONES ORALES

Ver Archivo Anexo: Programa de Comunicaciones Orales

AREA TEMATICA N° 1

Alimentos

EVALUACION DE LA CADENA DE FRIO EN SUPERMERCADOS, IMPLEMENTANDO AUDITORIAS HIGIÉNICO-SANITARIAS. INCIDENCIA EN LOS CONTROLES BROMATOLÓGICOS EN LA CIUDAD DE CATAMARCA

Porcu EB, Rizo CE, Arias RA, Vera Porcu MF.

Aproximadamente la mitad de los alimentos producidos en el mundo, son perecederos. Su calidad varía en función de: Como se elaboran para congelar, las materias primas que la constituyen, el envase y en las condiciones higiénico-sanitarias en donde se almacenan. Una incorrecta manipulación en la conservación de los mismos incrementa el riesgo potencial de desarrollar enfermedades transmitidas por alimentos (E.T.A.S). En la ciudad de Catamarca, la vigilancia alimentaria es de carácter preventivo, con poder de policía (Vigilar y sancionar). Este trabajo pretende evaluar la cadena de frío sobre alimentos perecederos en supermercados ubicados en la ciudad de Catamarca, reemplazando la inspección tradicional por auditorias basadas en mejoras continuas. Se trabajó según cuatro ejes: a) Planificación: Contacto con el personal responsable; se determinaron objetivos y periodicidad de visitas; b) Educación bromatológica in-situ; c) Desarrollo: Aplicación de planillas de evaluación referente a: Temperaturas de conservación; Higiene de los equipos de frío y hábitos del manipulador) d) Seguimiento y evaluación: Se establecieron tiempos para cumplimentar las medidas correctivas acorde a la severidad/riesgo del desvío hallado. Se evaluaron un total de seis supermercados. Su elección fue en base al volumen de ventas de alimentos perecederos. Se efectuaron cinco auditorías a cada supermercado en intervalos de 60 días. Para evaluar la temperatura de los alimentos se utilizaron termómetros digitales, tipo pincho. Después de un año de trabajo en donde se aplicaron cinco auditorías a cada comercio, el 94 % del total de los manipuladores encargados de las cadenas de frío alcanzaron los objetivos propuestos en la capacitación in-situ, el 79 % de los alimentos perecederos lograron la temperatura de conservación exigida en el rotulo, el 75 % cumplimento la correcta higiene de los equipos de frío y el 89 % la variable hábitos del manipulador. Los resultados revelaron un alto cumplimiento de los requisitos exigidos por lo que esta modalidad de trabajo constituye una herramienta útil para abordar esta problemática.

Palabras clave: implementación - auditorías - cadena fría - supermercado.

PRINCIPALES COMPONENTES FISICO-QUIMICOS Y CONTENIDO DE SAPONINAS EN SEMILLAS DE CHENOPODIUM QUINOA WILLD (QUINUA) VARIEDAD CICA, DE LA LOCALIDAD CONDOR HUASI DEL DEPARTAMENTO BELÉN, CATAMARCA, COSECHA 2016

Espeche ED, Córdoba L del V, Lobo Gómez J.

La quinua (*Chenopodium quinua* Willd) es un cultivo andino que en los últimos años tomó gran importancia en la población debido a sus componentes de gran valor; sin embargo, presenta el inconveniente de tener saponinas que le confieren sabor amargo y por lo tanto deben ser eliminadas para su consumo. La falta de estudios respecto a las características que presentan las distintas variedades de quinua cosechadas en diferentes localidades del Departamento Belén, en la provincia de Catamarca, conducen al desconocimiento de sus propiedades, y de la forma de tratamiento y conservación. El presente trabajo busca caracterizar las semillas de quinua variedad CICA (Cosecha 2016) cultivadas en la localidad Cónдор Huasi del Departamento Belén, Catamarca de acuerdo a la composición fisicoquímico y contenido de saponinas. Verificar si los parámetros obtenidos cumplen con la normativa nacional. Contrastar los parámetros obtenidos con los de cereales de consumo habitual. Las muestras fueron analizadas por medio de técnicas oficiales (Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 2005). Se realizaron: humedad por desecación en estufa, materia grasa por extracción con solvente en equipo Soxhlet fibra bruta por digestión ácido alcalina, proteínas por el método macro Kjeldahl y determinación de saponinas por Espectroscopía UV/VIS. Los resultados obtenidos en proteínas (=14,3%). y materia grasa (= 6%). son similares a los reportados en la bibliografía y el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) sin embargo respecto a fibra bruta (= 2,4%). humedad (10,7%). y cenizas, (= 3,1%). sus valores son menores. Por otro lado, el valor de saponinas (= 3,5%) indica una concentración superior, y excede el valor límite establecido por la FAO para variedades dulces. Las semillas de quinua procedentes de la localidad Cónдор Huasi tienen contenidos de nutrientes importantes como proteínas, grasa y fibra bruta, lo que indicaría buenas características alimenticias, no obstante, los altos contenido de saponinas totales, las caracterizan como amargas, que dificulta su aceptación por parte del consumidor, por lo que debe removerse esta sustancia antes de su consumo; y en este sentido, sería importante enfatizar los controles bromatológicos en la etapa de escarificación de la quinua.

Palabras clave: quinua - saponinas - composición química - Belén.

CONTROL DE COMPUESTOS POLARES TOTALES EN ACEITES DE FRITURA EN ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE COMIDAS UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE CATAMARCA

Porcú EG, Clérici Macor SL, Porcú EB, Molina MS, Salcedo AB, Díaz Alberto A, Luna Aguirre LB, Melillo ME.

El aceite, en los procesos de fritura, provoca si no se realiza de forma adecuada, la formación de compuestos polares totales (CPT), sustancias tóxicas que ponen en peligro la calidad del alimento y la salud de los consumidores. Si bien la legislación Argentina no establece un límite máximo para el % de CPT, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), considera un valor del 25% como criterio de descarte del aceite. Docentes de la FCS-UNCA con personal de Bromatología plantearon realizar un control de la calidad de los aceites de fritura sobre un total de 22 establecimientos gastronómicos ubicados en el Municipio de Catamarca. El trabajo tuvo como objetivos: 1) Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de fritura (BPF) 2) Determinar % CPT 3) Realizar intervenciones educativas. Para las BPF se tuvo en cuenta las recomendaciones del INTI respecto a: alimentos a freír, aceites de fritura, freidoras. La determinación %CPT se realizó in situ con un equipo Testo 270 en el aceite de la cuba de la freidora principal (la de mayor frecuencia de uso), de tipo discontinuas, calefaccionadas a gas, con capacidad inferior a 30 litros a temperaturas 90-190° C y para fritura en profundidad. El 50% de las freidoras utiliza aceite de girasol y el 50% mezcla. El 63,6% de los aceites resultaron para descarte (>25% CPT), el 13,6% para renovar (22 y 25% CPT) y el 22,7% apto para uso en fritura (<22% CPT). Los aceites para descarte resultaron ser sometidos a prácticas erróneas, no cumplimentaron, 78,6% desechar el aceite por evidencias de su deterioro; 64,2 % realizar filtrado diario; 43,8 % mantener el aceite protegido al culminar el trabajo; 50% mantener la temperatura del aceite a 170-180°C al momento de agregar el alimento; 50% freidoras con termostato; 100% freidoras bien conservadas. Se realizó educación bromatológica in situ y distribución de folletos informativos. Se concluye que el control de los aceites de fritura es un proceso que debe ser compartido entre los elaboradores de comidas, responsables de la calidad y seguridad de los aceites de fritura y las autoridades sanitarias, responsables que las normas higiénicas sanitarias sean aplicadas por controles periódicos.

Palabras claves: aceites - fritura - control - compuestos polares totales - buenas prácticas.

MEDICION DEL CALOR ESPECIFICO DE ALIMENTOS COMO PRACTICA EN EL LABORATORIO DE FISICA DE BROMATOLOGIA

Herrera RR, Díaz GB, Salas CA.

Introducción: El proyecto de I+D “Desarrollo de prácticas específicas en el laboratorio de física de Bromatología - medición de calores específicos y conductividad térmica en alimentos locales”, fue aprobado y financiado por la SECyT-UNCA: Proyecto: 02/K670, con ejecución 2016-2017. En el proyecto se considera conveniente ahondar en el desarrollo de actividades de laboratorio que fortalezcan el aprendizaje de los contenidos básicos y también orientados a los alimentos. En el presente trabajo se referencia la experiencia desarrollada en el mencionado proyecto en las determinaciones del calor específico. **Objetivo:** Mostrar algunas experiencias referidas a las determinaciones de calores específicos estableciendo los procedimientos empleados. **Materiales y métodos:** Para las mediciones se empleó un Calorímetro de Mezcla y también la determinación por la curva de calentamiento en un recipiente abierto sujeto a calor. Como calorímetro se utilizó diversas alternativas entre las que se optó por un calorímetro construido con un termo para alimentos. En las mediciones y registro de temperaturas se usó medidor de temperatura con termocupla o un sistema automático de registro con ocho canales con sensores de termocupla; para las determinaciones de masa se utilizó una balanza con precisión de décimos de gramos y de hasta 3000 g de fondo de escala. **Resultados:** Las determinaciones de calor específico mediante el calorímetro de mezcla involucran la determinación del equivalente en agua del calorímetro y luego la medición del calor específico del alimento; en estas mediciones se tienen errores por pérdidas que se tratan de minimizar. La medición mediante la curva de calentamiento permite de una forma más sencilla resultados aproximados y resulta versátil en algunos casos en que el alimento tiene que ser molido para mejor aplicación del método. **Conclusiones:** En las mediciones con rango de temperatura hasta que la curva tiende a los 100 °C aproximadamente, mientras no se tiene el efecto de vaporización del agua utilizada como soporte, resulta muy conveniente la medición con la curva de calentamiento.

Palabras clave: calor específico - medición - calorímetro - curva de calentamiento.

APTITUD BROMATOLOGICA DE CHORIZOS PARRILLEROS ANALIZADOS IN SITU EN EL LABORATORIO MOVIL, COMERCIALIZADOS EN CARNICERIAS DE LA CAPITAL DE CATAMARCA - PERIODO 2012

Cortes AC.

Introducción: En nuestro país los productos cárnicos gozan de gran aceptación por la mayoría de los consumidores, por lo que es fundamental que estos productos se encuentren aptos al momento de llegar al consumidor. Para lograrlo deben elaborarse con calidad, lo que incluye tener un control desde la selección de la materia prima hasta el producto terminado. Entre los productos cárnicos como los embutidos, los chorizos parrilleros son de gran aceptación por las personas, debido a que es un alimento de gran valor nutritivo por su buena fuente de proteínas y lípidos, por su sabor y aroma característico, como también por su precio que hace que sean productos fáciles de adquirir por los consumidores. En la elaboración de estos tipos de productos, la obtención de alimentos no aptos se debe a la falta de conocimiento, conciencia y responsabilidad de parte de las personas que están vinculadas con la elaboración de chorizos parrilleros. **Objetivos:** a) Comprobar las propiedades fisicoquímicas de chorizos parrilleros in situ en el laboratorio móvil de la Subdirección de Bromatología Municipal. b) Determinar las características organolépticas in situ en el laboratorio móvil de la Subdirección de Bromatología Municipal. c) Comprobar si los chorizos parrilleros cumplen con la legislación vigente según Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). **Materiales y Métodos:** a) Unidad de análisis. b) Nuestra unidad de análisis fueron los chorizos parrilleros provenientes de carnicerías habilitadas por la Subdirección de Bromatología Municipal de San Fernando de Valle de Catamarca, tomadas al azar. **Tipo de investigación:** se realizó una investigación de tipo descriptiva. **Tipo de muestreo:** el tipo de muestreo que se realizó fue “Probabilístico”, de tipo aleatorio simple. **Metodología analítica:** Características organolépticas, Ph, Determinación cualitativa de sulfitos, Reacción de Kreiss (Rancidez), Ensayo de Eber (Amoníaco). **Resultados:** Se analizaron un total de 50 muestras procedente de 50 carnicerías ubicadas en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, con el fin de determinar la aptitud de los chorizos parrilleros, analizados in situ en laboratorio móvil de la Subdirección de Bromatología Municipal durante el periodo Agosto-October del año 2012; se encontró que el 86% de los chorizos parrilleros son aptos y el 14% son no aptos.

Palabras clave: chacinados - aptitud - análisis in situ.

VARIACIONES EN ACEITE DE FRITURA UTILIZADO PARA LA COCCIÓN DE PAPAS FRITAS DE CONSUMO INMEDIATO EN UN BAR DE LA CIUDAD DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA

Clerici Macor S, Ubaid C, Melo González G, Molina MS, De la Rosa P, Ahumada MC.

Todos los aceites durante el proceso de fritura, sin importar la fuente, presentan cambios en su composición que pueden generar compuestos tóxicos que pasan al alimento. Las transformaciones se presentan de manera lenta o rápida, según el manejo durante el proceso de cocción. Las variables más críticas son: la temperatura, el tipo de alimento a freír, la relación aceite/alimento y la adición de aceite nuevo como reposición del que se pierde durante la cocción. En el presente estudio se valorarán las variaciones de las características físico-químicas del aceite de fritura en freidora discontinua para papas de consumo inmediato en condiciones reales de trabajo en un bar céntrico y de mayor actividad gastronómica de la ciudad de Catamarca para establecer el tiempo de uso adecuado del mismo. El trabajo consta de dos partes. Parte I: se determinará instrumentalmente, al inicio y al final de la frituras diarias el contenido de compuestos polares totales (C.P.T), temperatura y frecuencia de uso; Parte II: Se determinará parámetros de calidad estandarizados ISO/IRAM (acidez, K232, K270, delta K) y viscosidad al aceite antes de ser utilizado y al finalizar el estudio en el punto de corte establecido para C.P.T (25%). Esta investigación permitirá conocer las variaciones del aceite de fritura para papas bajo determinadas condiciones de uso, establecer recomendaciones para asegurar un aceite de características adecuadas, como así también extrapolar los resultados a otros bares en iguales condiciones de la ciudad capital.

Palabras clave: aceite de fritura - papas fritas - compuestos polares.

CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN VARIETAL CORATINA DE POMÁN - CATAMARCA ARGENTINA

De la Rosa P, Moyano PL, De la Fuente LB, Pérez KN.

El Código Alimentario Argentino (CAA) en el Art. N° 535 define al aceite de oliva (AO) como el producto obtenido de frutos de *Olea Europaea* L exclusivamente por procedimientos mecánicos, técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). La Organización Internacional de Normalización en su norma ISO 9000: 2000, define Calidad como el conjunto de características de un producto, un proceso o un servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades expresas o implícitas (Sin autor (a), 2004). Por estas razones la determinación bromatológica de la calidad del aceite de oliva virgen (AOV), debe ser analizada y cuantificada a través de algún índice o parámetro, a fin de obtener información sobre las características físico químicas y las organolépticas percibidas por los consumidores. El CAA, la Unión Europea (UE) y el Consejo Oleícola Internacional (COI) han establecido parámetros y normativas de calidad como así también los procedimientos oficiales a seguir para cada determinación, las que clasifican a los AO en categorías: virgen extra, virgen fino, virgen corriente y lampante según los valores de referencia. El AOV es un alimento natural, tradicional y saludable que puede contribuir en nuestra dieta a la prevención de enfermedades por lo que es considerado que su consumo es de gran importancia para la población. El objetivo de este trabajo es evaluar la calidad del AOV variedad coratina proveniente de Pomán, Catamarca-Argentina. El muestreo de AOV proporcionado por la Compañía Olivícola Industrial de Pomán S.A., se realizara del contenedor, en tres (3) niveles de profundidad. La muestra se analizará por triplicado, mediante la implementación de técnicas volumétricas (índice de acidez e índice de peróxidos), técnicas espectroscópicas (concentración de K232, K270 y ΔK) y técnicas cromatografías (composición de ácidos grasos). Se espera que los datos calidad de AOV variedad coratina que se obtengan, se encuadren según parámetros de referencia del CAA y el COI para categorizarlo como (aceite de oliva virgen extra) AOVE y emplearlo como insumo fundamental en la realización del proyecto de investigación de la FCS - código 02/1672, cuya hipótesis es lograr cambios positivos en la salud del consumidor que padezca enfermedades no transmisibles (ENT), especialmente enfermedades cardiovasculares, mediante la ingesta controlada de AOVE de Catamarca.

Palabras clave: aceite de oliva - coratina - calidad - Catamarca.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: IMPLEMENTACION DE CURSOS DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS EN EVENTOS REGIONALES EN LA CIUDAD DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA PERIODO 2015 – 2019

Salcedo AB, Porcu EB, Porcu EG.

El riesgo de intoxicación alimentaria asociados a los alimentos comercializados en la vía pública sigue siendo una amenaza en numerosas partes del mundo, en donde la contaminación microbiológica es una de los mayores problemas en este sentido. En la ciudad de Catamarca se ha notado un alto crecimiento en lo que respecta a esta problemática, debido al desarrollo de eventos públicos como lo son: Fiesta de la Empanada, Fiesta del Locro, Fiesta de Comidas Típicas y Fiesta Nacional e Internacional del Poncho, incrementando el riesgo de contraer enfermedades relacionadas con alimento. Esta situación ha requerido adoptar medidas dirigidas a manipuladores y expendedores de alimentos, para aportar conciencia y responsabilidad, mediante la implementación de talleres de capacitación previo a los eventos, permitiendo través de la Educación Bromatológica aplicar normas higiénico sanitarias correctivas. Se organizaron 3 etapas: 1) Planificación: a) la experiencia acumulada a través de la observación in-situ durante el desarrollo de los eventos, se identificaron las principales falencias, que determinaron 3 (tres) variables en estudio: almacenamiento de materias primas y productos finales, hábitos higiénicos del manipulador y conservación de los alimentos. b) se estableció contacto con las personas involucradas (manipulador y expendedor) donde se determinaron objetivos, que aportaron a la construcción de los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales para la estructuración del curso. 2) Capacitación: estructurada en un módulo de aprendizaje, comprende secciones teóricas prácticas, caracterizando al participante como un agente activo y participativo del proceso enseñanza/ aprendizaje. 3) Evaluación de los Resultados: Se realizaron 20 cursos durante 5 años previos a los eventos capacitando a un total de 300 personas, en donde el 85 % cumplió la variable hábitos higiénicos del manipulador, el 80 % la variable conservación de alimentos y 85% almacenamientos correctos de las materias primas y productos finales. Los resultados revelaron un alto cumplimiento de los requisitos exigidos, por lo que esta modalidad de trabajo que es de anticipar a los acontecimientos constituye una herramienta útil para abordar esta problemática. Consideramos importante continuar con los cursos de Capacitación para revertir resultados que impliquen un riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Palabras clave: alimentos - manipulador - vía pública - capacitación.

PRODUCTOS DE OXIDACION LIPIDICA INDUCIDA TERMICAMENTE EN SISTEMAS MODELO CONTENIENDO COMPUESTOS FENÓLICOS DE NUECES Y ALMENDRAS

Salcedo, CL.

Introducción: Las nueces y almendras son alimentos ricos en ácidos grasos insaturados como ácido linoleico (AL), y compuestos fenólicos hidrosolubles presentes en sus pieles, que poseen actividad antioxidante. **Objetivo:** Se propuso estudiar el efecto de compuestos fenólicos de nueces (EFN) y almendras (EFA) en distintas concentraciones, sobre la oxidación de AL en un sistema micelar inverso sometido a calentamiento. **Metodología:** La estabilidad oxidativa del AL se determinó mediante la formación de productos primarios y secundarios de oxidación como hidroperóxidos (ROOH) y malondialdehído (MDA) respectivamente, en un sistema formado por AOT/isooctano/agua, representativo de la matriz alimentaria por su alto contenido lipídico y bajo contenido acuoso, con una proporción de agua/fase orgánica en relación al contenido de agua/aceite de los alimentos. Los compuestos fenólicos fueron adicionados al medio acuoso. Los productos de oxidación se evaluaron por espectrofotometría: ROOH conjugados a 234 nm, y MDA a 532 nm. Las muestras se calentaron a 100°C durante 15 h para inducir la oxidación del AL. El contenido de compuestos fenólicos en los extractos fue determinado por el método de Folin-Ciocalteu y expresado como ácido gálico (AG). **Resultados:** Los contenidos de EFN variaron entre 0 y 6 µg AG/ml, y las de EFA entre 0 y 0,3 µg AG/ml. La concentración máxima de productos primarios de oxidación fue de 64,5 µg ROOH/mg AL para 4,4 µg/ml AG en el caso de EFN, y de 21,3 µg ROOH/mg AL para 0,05 µg/ml AG en el caso de EFA. Luego de alcanzar el máximo nivel de ROOH, se produjo una disminución en EFN y EFA para todas las concentraciones. Dicha disminución se correspondió con un aumento en el nivel de MDA, cuyos valores máximos fueron de 0,32 µg MDA/mg AL con EFN, y de 0,22 µg MDA/mg AL con EFA. **Conclusiones:** En las condiciones experimentales, los compuestos fenólicos extraídos de la piel de nueces y almendras tuvieron un comportamiento prooxidante. El grado de oxidación determinado por ROOH y MDA en el sistema con EFN fue mayor que en aquel con EFA, correspondiéndose con el mayor contenido de compuestos fenólicos en nueces.

Palabras clave: nueces - almendras - compuestos fenólicos - oxidación.

ACEPTABILIDAD DE PREPARACIONES CULINARIAS ELABORADAS CON CHARQUI OBTENIDO POR SECADERO SOLAR

Reartes CS, Parodi AA, Frejenal AC, García DG, Giménez Carluccio DJ, Senatore Mena A.

El charqui es un alimento significativo y representativo de usos y costumbres sociales, de milenarias técnicas de producción, de particulares prácticas de distribución y comercialización, de innumerable expresiones festivas y artísticas. El charqui de secadero solar se caracteriza por tener un porcentaje elevado de proteínas, menor contenido graso, menos cenizas y es microbiológicamente más seguro que el charqui tradicional. El consumo de charqui en la capital de Catamarca y sobre todo en la comunidad universitaria es de escaso a nulo, por lo tanto consideramos necesario revalorizar este producto tan importante para nuestra cultura y el desarrollo de nuestros antepasados. Se evaluará la aceptabilidad de las preparaciones con charqui en el Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Catamarca. Esta es una tendencia que nos permita mantener las características propias del producto sin descuidar la calidad, por esta razón se realizarán preparaciones de consumo típico del comedor como empanadas y salsas para la degustación de los alumnos que concurren al mismo y poder medir a través del análisis sensorial las características organolépticas, para determinar la aceptabilidad de las preparaciones y fomentar la incorporación de éstas al consumo habitual del alumnado. El estudio será de tipo descriptivo cualicuantitativo y de corte transversal, comparativo y correlacional. Se aplicará una encuesta en base a las características organolépticas: sabor, color, olor y textura. Se realizará un análisis simple y descriptivo con medidas de distribución de frecuencias. La asociación será mediante el test de X^2 . El estudio se realizará para contribuir a una revalorización de este producto y se espera promover ampliar la base alimentaria, la valoración y consumo del charqui a nivel local. Se espera la recuperación de técnicas ancestrales de mejora del consumo de carne, particularmente el Charqui, como recurso local de procesamiento y conservación, pudiendo ser una alternativa viable para resolver el consumo de proteína animal y con el objeto de desarrollar alternativas de disponibilidad de alimentos. Por otro lado se tratará de reconocer, poner en valor y difundir los conocimientos, las prácticas, el producto y la elaboración alimentaria en la Argentina, rescatando y respetando la diversidad cultural.

Palabras clave: charqui - aceptabilidad - revalorizar - cultura.

CONFERENCIA N° 1

OBESIDAD EN POBLACIONES DE ALTURA EN CONTEXTOS DE ALTA VULNERABILIDAD DE LA PUNA DE CATAMARCA

Lomaglio, D.

Introducción: La puna de Catamarca es una región escasamente poblada, donde barreras geográficas y factores ambientales estresantes no pueden mitigarse por la acción humana. Nuestro equipo de investigación desarrolla investigaciones bioantropológicas en habitantes puneños permanentes de Catamarca, en alturas superiores a 3000 metros sobre el nivel del mar, con el objeto de establecer características morfofisiológicas, patrones antropométricos de distribución adiposa, indicadores de riesgo cardiometabólico y patrones alimentarios, en contexto de alta vulnerabilidad sociodemográfica y riesgo crítico de inseguridad alimentaria. **Objetivo:** Presentar resultados de la malnutrición, especialmente la sobrecarga ponderal y patrón de distribución adiposa que caracteriza a la población infantojuvenil y adulta, en condiciones de vulnerabilidad alimentaria, de las localidades de Antofagasta de la Sierra, El Peñón y Laguna Blanca. **Materiales y Métodos:** Se realizó una revisión de los trabajos realizados por el Centro de estudios de Antropología Biológica en los últimos 20 años, en niños, adolescentes y adultos residentes permanentes en la puna de Catamarca. **Resultados:** La población infantojuvenil residente en ecosistemas de altura de Catamarca tiene menor tamaño corporal, aumento relativo del crecimiento del segmento superior de la estatura y disminución del segmento inferior. Este menor tamaño se evidencia desde el crecimiento intrauterino, reflejado en el menor peso de nacimiento y también mayor proporción de niños con bajo peso de nacimiento sin prematuridad. Entre 1997 y 2010 se observaron cambios seculares en la estatura y un significativo aumento de sobrepeso (7,7% vs 16,1%) y aparición de obesidad infantil (0% vs 4,0%), como así también disminución de ambos grados de desnutrición (12% vs 3,0%). En población adulta, recientemente, fueron reportadas altas prevalencias de exceso de grasa (63,2%) y adiposidad abdominal (79%). **Conclusiones:** Los resultados de nuestras investigaciones sugieren que estas poblaciones estarían en etapas tempranas de transición nutricional, reflejada en el desarrollo de la obesidad infantil en un breve período y altas prevalencias de adiposidad en la población adulta, producto de cambios en los patrones alimentarios, sumado a un estilo de vida cada vez más sedentario.

Palabras clave: malnutrición - obesidad - altitud geográfica - inseguridad alimentaria - transición nutricional.

AREA TEMATICA N° 2
Salud Pública

ALIMENTACION COMPLEMENTARIA Y SU RELACION CON LA MALNUTRICION POR EXCESO EN LA NIÑEZ

Cáceres MF, Corzo RE.

Introducción: El periodo en el que se inicia la introducción de alimentos diferentes de la leche materna, recibe el nombre de alimentación complementaria (AC). Su incorrecta introducción sería un factor de riesgo, entre otros, del desarrollo de malnutrición por exceso (MPE). Objetivo: Establecer la relación entre la edad de inicio de la AC y el posterior desarrollo de MPE en niños de ambos sexos, que asisten a salas de 4 años pertenecientes a jardines infantiles de instituciones educativas públicas y privadas de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, durante el período octubre-noviembre, del año 2015. Materiales y Métodos: Estudio observacional, correlacional y transversal en una muestra no probabilística de 47 niños de ambos sexos. Se evaluó el estado nutricional según índice de masa corporal (IMC) para la edad y se indagó características alimentarias-nutricionales por medio de una encuesta semi-estructurada. Se realizaron análisis descriptivos e inferenciales (Test-Fisher) utilizando el software Infostat. Resultados: El 59,5% de los niños presentó MPE (IMC promedio: $17,16 \pm 2,02 \text{ kg/m}^2$), de ellos un 19% registró obesidad. La AC (edad promedio de inicio: $5,94 \pm 1,45$ meses), clasificó en su mayoría (70%) como oportuna (≥ 6 meses). De los niños con MPE ($n=28$), el 36% había recibido AC temprana. Entre las variables principales, no se evidenció relación estadísticamente significativa ($p=0,34$). Conclusión: A pesar de la elevada prevalencia de MPE y que más de un tercio de los niños en estudio recibió AC temprana, no se evidenció relación entre dichas variables.

Palabras clave: Alimentación complementaria - Malnutrición por exceso - Preescolares.

DISEÑO DE UN KIT CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PARA SU USO EN UN ENSAYO CLINICO CONTROLADO ALEATORIZADO

Espeche MN, De la Fuente LB, Pereyra HD, Pinetta GE, Luna MC, Barrionuevo OT.

Introducción: En la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca, se desarrolla un Ensayo Clínico Controlado Aleatorizado (ECCA), en el que participan voluntariamente adultos varones que trabajan en la Universidad y presentan factores de riesgo de enfermedad cardiovascular. El grupo de intervención, consumirá aceite de oliva virgen extra (AOVE) de calidad conocida. La adhesión a la intervención establecida en el protocolo del ECCA es crítica, es por ello que el kit diseñado debe resultar funcional a la actividad programada. **Objetivo:** Diseñar un kit con piezas e instrumentos útiles para su uso, conforme al protocolo de intervención en el presente ensayo clínico. **Metodología:** Se seleccionó un conjunto de piezas e instrumentos para desarrollar la actividad planteada, y diseñó una caja que las contenga, de tamaño y material adecuado durante el tiempo de intervención. **Resultado:** Se diseñó una caja de cartón corrugado de 24 cm de altura por 16 cm de ancho y 9 cm de profundidad, que permite cargar 21 frascos de vidrio color caramelo de 50 mL de capacidad con tapa a rosca para AOVE, instructivo para su correcto uso (manipulación, transporte, almacenamiento, conservación), cronograma completo del periodo de ingesta, etiquetas de 6 cm de largo por 3cm de ancho con fechas de ingesta y un listado de recomendaciones de alimentación. El kit diseñado es frágil y descartable, presenta la ventaja de ser fácilmente transportable, debe guardarse en lugar fresco. Al utilizar las dosis diaria con AOVE, se debe cuidar de no dejar el frasco destapado y asegurar su correcto cierre para evitar contacto con el aire. **Conclusión:** En esta etapa del Ensayo, se completaron un total de 32 kit con contenido de AOVE variedad Coratina para cada voluntario que adhiera al protocolo en la etapa de intervención.

Palabras clave: kit con aceite de oliva - ensayo clínico controlado aleatorizado - enfermedad cardiovascular.

PREVALENCIA DE FASCIOLA HEPATICA EN ANIMALES DE CATAMARCA

Soria CC, Carnevale S, Velásquez JN, Salas LB, Pantano ML, Martínez Bombelli MC, Malandrini JB.

Fascioliasis es una infección causada por el tremátode del hígado *Fasciola hepatica* (Linnaeus, 1758), una parasitosis de importancia médica y veterinaria, de ciclo biológico indirecto que afecta tanto a animales domésticos como silvestres. Responsable de significativas pérdidas económicas, relacionadas a mortalidad, tratamientos y baja producción pecuaria. El objetivo del presente estudio fue determinar su prevalencia paralelamente al análisis de algunos caracteres biológicos. Los trabajos de campo se llevaron a cabo en áreas de Catamarca, cuyas características fisiográficas en la mayor parte de la región muestran la imposibilidad de actividades ganaderas de importancia. Se estudiaron 1077 muestras de heces de las especies animales domésticas presentes en la zona, las que fueron analizadas con las técnicas de Dennis, Stone, Swanson y PCR. Se obtuvieron 398 ejemplares adultos de *Fh* en 11 animales faenados, que se sometieron a estudios morfológicos comparativos, macro y microscópicos para observar la distribución y cantidad de espinas en el tegumento. Además, moleculares y de resistencia antiparasitaria a Triclabendazol por amplificación aleatoria de ADN polimórfico. La prevalencia de infección obtenida fue 26,74%. En ovinos, por PCR, fue 25,71% (70/18), observando diferencias significativas con otras especies. Se encontraron ejemplares adultos de *Fh* con identidad de secuencias (99,4%) a ejemplares de la provincia de San Luis y otros resistentes a TCBZ. Por estudios de morfológica macro y microscópica se observó similitudes a especímenes de Salta, Brasil y de áreas geográficas más alejadas (España y Bolivia). Con la técnica de interferencia diferencial de contraste fue posible visualizar la distribución de espinas en el tegumento, siendo más escasas en el caso de los parásitos catamarqueños que a su vez miraban hacia la parte posterior del cuerpo. No presentaron características morfológicas y moleculares particulares. La prevalencia encontrada señala un serio problema de salud animal, mientras el fenómeno de resistencia es un hecho altamente preocupante y hace necesario definir nuevas estrategias de tratamiento.

Palabras clave: fasciola hepática - prevalencia - PCR - morfología - resistencia.

TRICHINELLOSIS: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FORMAS DE INTERVENCION PUBLICA EN PEQUEÑOS PRODUCTORES PORCINOS DEL VALLE CENTRAL DE CATAMARCA

Soria CC, Vergara V del V, Martínez Bombelli MC, Molina V, Soria RR, Pilatti L, Tomassi CA, López R, Pantano ML, Ulik FI, Varela FR, Monasterio A, Malandrini JB.

Los alimentos de origen animal constituyen un vehículo para la transmisión de zoonosis al hombre. No escapa al interés del equipo de salud, el importante papel que desempeñan los productos de origen animal en la cadena de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos, al ser Trichinellosis una patología notificable (L2). Dichos alimentos con frecuencia se encuentran contaminados desde su origen, como consecuencia de la presencia de la parasitosis en los animales de los cuales proceden. El objetivo a lograr es determinar si existe relación entre la seguridad alimentaria y formas de intervención pública en trichinellosis del Valle Central de Catamarca. Se llevará a cabo una observación de fenómenos en su ambiente natural con un estudio de investigación de tipo no experimental, transeccional de diseño correlacional para describir las variables y analizar la interrelación bajo la construcción de un instrumento (cuestionario) de medición enfrentado a priori con una prueba piloto que asegure su validez y confiabilidad. El estudio será realizado sobre la base de encuestas (90) enfocadas en los factores de riesgo y la seguridad alimentaria. Paralelamente se sistematizarán pruebas de digestión enzimática para el diagnóstico directo. Entre los resultados se espera caracterizar la situación, especialización del personal de inspección de carnes, instalación de un laboratorio habilitado y coordinar un equipo multidisciplinario permanente.

Palabras clave: trichinellosis - seguridad - intervención - alimentos - digestión.

NECESIDAD DE ATENCION DOMICILIARIA Y EDUCACION POR PARTE DE LOS ADULTOS MAYORES CON DIABETES - SERVICIO DE CLINICA MEDICA Y CIRUGIA - HOSPITAL INTERZONAL SAN JUAN BAUTISTA - 2017

García FG, Pisani PB.

Introducción: El envejecimiento progresivo de la población trajo aparejados problemas de salud como las enfermedades crónicas; entre ellas la diabetes. Esta patología no sólo afecta negativamente al adulto mayor, sino también a su familia y a los sistemas de salud; constituyendo uno de los problemas más importantes que se afrontan hoy en día. Una de las alternativas que surge para disminuir costos sanitarios y brindar una mejor calidad de vida es la atención domiciliaria de enfermería. Objetivos: a) Caracterizar a los adultos mayores con diabetes internados según sexo, edad, necesidad de atención domiciliaria y tipos de cuidados de enfermería requeridos. b) Determinar de qué integrantes del equipo de salud recibieron educación sobre la diabetes. Metodología: Estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. De una N: 201 pacientes adultos mayores internados, el 38,8% eran diabéticos. Se trabajó con una muestra intencional de n=78 adultos mayores con diabetes entrevistados. Resultados: De los 78 adultos mayores con diabetes internados; el 43,58% eran de sexo masculino y 32,05 de sexo femenino entre 65 a 74 años, el resto de los adultos mayores tenían más de 75. El 90% de los adultos mayores manifestó necesitar atención domiciliaria una vez dado de alta hospitalaria. Los cuidados de enfermería requeridos fueron: control de glucemia (44), control de signos vitales (40), curación de herida quirúrgica (21), movilización (19), curación de úlcera (17) e insulino terapia (3). Al interrogarles si habían recibido educación sobre la diabetes, el 83% manifestó afirmativamente. Recibieron educación del médico acerca de: tratamiento farmacológico (65), signos de alarma (54) y dieta (51), mientras que los que recibieron educación de parte de enfermería lo hicieron sobre: baño/higiene (35), tratamiento farmacológico (35) y curaciones (28). Conclusiones: La educación es una herramienta fundamental en el tratamiento de la diabetes tanto para alcanzar el control adecuado como para evitar o retrasar la aparición de complicaciones. Enfermería debería reforzar su rol educativo para con los adultos mayores con diabetes, tanto en el hospital como en la atención domiciliaria. Esta situación genera el entorno ideal para que enfermería brinde la educación como un componente del cuidado integral del paciente y su familia.

Palabras clave: adulto mayor con diabetes - cuidados de enfermería domiciliarios - educación

HABITO DE CONSUMO Y APORTE NUTRICIONAL DE COMIDAS TRADICIONALES EN LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL, EN LA CIUDAD DE BELEN, CATAMARCA

Castro HE, Roldán IM.

Introducción: Las comidas tradicionales y su revalorización, constituyen importantes insumos de seguridad y soberanía alimentaria. Los Centros de Desarrollo Infantil (CDI); al brindar este tipo de comidas, juegan un rol fundamental en la alimentación infantil. **Objetivo:** Describir el hábito de consumo y aporte nutricional de comidas tradicionales en los CDI, ciudad de Belén, Catamarca 2018. **Materiales y Métodos:** Estudio descriptivo observacional de corte transversal con muestreo no probabilístico por conveniencia de comidas tradicionales brindadas en los almuerzos de la totalidad de los CDI. Se evaluó el hábito de consumo y aporte nutricional energético y de macronutrientes, a través de (SARA), y software Infostat versión estudiantil. **Resultados:** Las comidas tradicionales como el locro de trigo, polenta con tuco y sopa de verduras presentaron un hábito de consumo muy frecuente en la mitad de las comidas tradicionales estudiadas. La estimación del aporte energético y de hidratos de carbono de estas comidas en su totalidad fue hipocalórico e hipocarbonado, cuatro de las comidas tradicionales estudiadas resultaron hipolipídicas y solo una brinda un aporte proteico normal. **Conclusiones:** Las comidas tradicionales brindadas en los CDI de la ciudad de Belén, Catamarca demostraron que son consumidas frecuentemente, pero poseen un desequilibrio en su perfil nutricional no adecuándose a las recomendaciones nutricionales de un almuerzo para niños de 2 a 3 años de edad.

Palabras claves: comidas tradicionales - centros de desarrollo infantil - aporte nutricional - hábito de consumo.

KIOSCO SALUDABLE: “EVALUACION DE SU IMPLEMENTACION EN ESCUELAS PUBLICAS DE LA CIUDAD DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA, EN EL PERIODO OCTUBRE-NOVIEMBRE DE 2018

Borgioli C, Boneu MN.

Introducción: La implementación del Kiosco Saludable (KS) tiene como finalidad exponer a la venta alimentos con potencial valor nutricional, para fomentar desde la niñez buenos hábitos alimentarios. Es la principal intervención que una escuela puede realizar para promover una alimentación saludable, permite reflexionar sobre la manera de enfrentar la obesidad infanto-juvenil sin estigmatizar a los niños y adolescentes, sin imponer reglas ni prohibir conductas alimentarias de manera autoritaria. **Objetivo General:** Evaluar la implementación estratégica de los Kioscos Saludables en las escuelas públicas “Ramón S. Castillo N° 296” y “Clorinda Orellana Herrera N° 28” de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca. **Objetivos Específicos:** Analizar la disponibilidad de alimentos saludables que expenden los KS. Determinar apreciación, frecuencia de utilización y compra de alimentos saludables y azucarados por parte de los escolares. Registrar actividades educativas complementarias. **Materiales y métodos:** Estudio descriptivo, observacional de corte transversal. Muestra constituida por dos escuelas que implementaron KS y 201 alumnos de 4to, 5to y 6to grado de ambos turnos. Recolección de datos realizada por medio de dos instrumentos: guía de observación directa y cuestionario estructurado auto-administrado. **Análisis estadístico cualitativo.** **Resultados:** Los establecimientos escolares en estudio presentaron una disponibilidad de alimentos saludables “poco variada”. La mayoría de los escolares manifestaron tener una apreciación “excelente” sobre KS y casi la totalidad de la muestra lo utilizaba “siempre” o “a veces”. Los alimentos saludables más comprados según disponibilidad fueron: agua mineral, galletas dulces simples, turrón de maní y tutuca. Los productos azucarados fueron comprados “a veces”. **Actividades educativas complementarias destacadas:** pausas activas, charlas, elaboración de carteles y afiches sobre alimentación. **Conclusión:** La transición de un kiosco tradicional a uno saludable no es un proceso rápido sino que demanda tiempo y dedicación con cambios progresivos pero sustentables. Los KS de la capital de Catamarca se encuentran en este proceso de permanente formación y aprendizaje, teniendo que fortalecer aspectos fundamentales. Es importante tener en cuenta que los cambios de hábitos son el fin último que se pretende y que en la mayoría de los casos solo se puede observar a largo plazo.

Palabras clave: kiosco saludable - alimentos saludables - escolares.

VALIDACION DE UNA ENCUESTA DE HABITOS Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN ADULTOS VARONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA

Pereyra HD, Pinetta GE, Montivero JL, Barrionuevo OT.

Las transiciones demográfica, epidemiológica y nutricional produjeron una creciente carga mundial de enfermedades no transmisibles, y representan la principal causa de mortalidad global. Las Guías Alimentarias para la Población Argentina brindan mensajes prácticos que alientan a mejorar el perfil de hábitos y consumo de alimentos en la población de manera equitativa y saludable, con un enfoque basado en alimentos. Las encuestas dietéticas, son las metodologías ideales para conocer y describir la ingesta dietética de individuos de diferentes edades y representativos de la población. El objetivo de este estudio fue validar una encuesta para conocer hábitos y consumo de alimentos en una población adulta de varones de la Universidad Nacional de Catamarca. Se incluyeron sujetos con edades comprendida entre 30 y 59 años con dos o más factores de riesgo de enfermedad cardiovascular. En una primera fase se construyó un instrumento con 138 ítems distribuidos en ocho (8) módulos: 1) conductas, 2) frutas y verduras, 3) legumbres, cereales, papa, pan y pastas, 4) leche, yogur y queso, 5) aceite, frutas secas y semillas, 6) carnes y huevos, 7) alimentos de consumo opcional y 8) agua. Seguidamente se realizó una prueba piloto para valorar la comprensión del instrumento y fiabilidad (consistencia interna) mediante el cálculo del coeficiente alfa de Cronbach. Para calcular la muestra, se consideró la población objeto de estudio y los resultados de la prueba piloto, utilizando un nivel de confianza del 95% y un margen de error de 5%. El número final de casos fue de 76 sujetos, con una edad media y de $43,94 \pm 8,46$ años. La fiabilidad inicial de la encuesta mostró un coeficiente alfa de Cronbach de 0,68; valor inferior al mínimo requerido (mayor o igual a 0,7). Seguidamente, se reformularon los ítems de todos los módulos, se sometieron nuevamente a prueba. El instrumento final resultó conformado con 129 ítems, y con un coeficiente de 0,82. Se concluye que el instrumento validado permitirá obtener y cuantificar la información que se pretende estudiar.

Palabras clave: validez interna - hábitos y consumo de alimentos - enfermedades no transmisibles.

EFFECTOS DE LA INGESTA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CATAMARCA EN ADULTOS CON FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR

Luna MC, Barrionuevo OT, Collard Borsotti ML, Montivero JL, Aredes P del V, Espeche MN, De La Rosa PG, Moyano PL, De la Fuente LB, Pereyra HD, Pinetta GE.

Los cambios en la dieta y la transformación del estilo de vida producidos en las últimas décadas se han traducido en un incremento de la incidencia de enfermedades no transmisibles (ENT) siendo las enfermedades cardiovasculares (ECV) una de sus principales representantes. A nivel mundial se estima que 6 de cada 10 muertes se deben a las ENT; en nuestro continente aproximadamente el 77% de las muertes y el 69% de la carga de enfermedad se atribuyen a estas patologías y la Argentina no está exenta. Las ENT se asocian a una serie de factores de riesgo comunes; en particular la dislipidemia, la obesidad y la hipertensión se reconocen como factores prevalentes de riesgo cardiovascular (FRC). El alto consumo de productos vegetales, pan y otros cereales, el *aceite de oliva virgen* (AOV) como grasa principal y vino en cantidades moderadas, se ha identificado como determinante clave en la prevención de las ECV, al influir favorablemente en la modificación de los FRC. Argentina es actualmente el principal productor y exportador de AOV de América Latina, y Catamarca, la primera provincia productora. Sin embargo, el consumo de este aceite es aún muy bajo; se requiere un esfuerzo de afianzamiento del AOV en la población. El objetivo del presente trabajo es valorar los efectos de la ingesta de AOV extra (AOVE) de Catamarca en adultos con FRC. Ensayo clínico controlado y aleatorizado que inició en 2019 con el reclutamiento progresivo de adultos masculinos trabajadores de la Universidad Nacional de Catamarca, sin antecedente de evento cardíaco. Al momento se inscribieron 32 voluntarios que están siendo evaluados como elegibles, y que participarán de un ensayo piloto recibiendo un suplemento de AOVE del oeste catamarqueño que deberán consumir durante un periodo de tiempo establecido; posteriormente, se medirán las posibles modificaciones producidas en los FRC. Se espera obtener, al finalizar el estudio, evidencia científica sobre los efectos saludables del AOVE de Catamarca en el contexto de una dieta no mediterránea, que aliente a los consumidores a incluirlo como parte de una dieta saludable; y a las autoridades sanitarias a adoptarlo como estrategia de prevención primaria de las ECV.

Palabras claves: aceite de oliva virgen - factores de riesgo cardiovascular - prevención - Catamarca.

MANEJO DEL ACEITE DE OLIVA CRUDO EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CATAMARCA

Clerici Macor SL, Díaz AA, Ahumada MC, Barrionuevo OT.

La provincia de Catamarca, es una de las principales productoras de aceite de oliva (AO) de Argentina, no obstante es muy débil su posicionamiento en el canal de productos regionales en el mercado provincial. Se realizó un estudio exploratorio, descriptivo y transversal con el objetivo de identificar patrones de cuidados y valor que se otorga al AO de producción local que se ofrece en la mesa de los restaurantes de la ciudad capital de Catamarca. Fueron incluidos los establecimientos que disponen de cocina y comedor; y brindan al público servicio de comidas para ser consumidas en el propio local en zonas de comedor independiente. Las unidades de análisis se seleccionaron de manera no probabilística e intencional, consideradas claves por la confiabilidad de la información manifestada al encuestador. Participaron catorce (14) establecimientos que acreditan habilitación otorgada por la Municipalidad de la ciudad de Catamarca, brindan en sus mesas AO local y están ubicados en la principal zona comercial y con mayor concentración de servicio de comidas. Se elaboró una encuesta con preguntas adaptadas al objetivo y finalidad del estudio. En cada ítem, se tuvo presente la bibliografía existente y la opinión del personal de inspección municipal. El 71% de los restaurantes presentaron el AO en aceiteras rellenables (alcuza o botella) y el 29% en envases de vidrio oscuro no rellenables de 375 mL y de 500 mL. En los primeros, los envases exhibieron el 50% del volumen de su capacidad. Para estos casos, el establecimiento compra mensualmente a proveedores locales el AO en bidones plásticos transparentes, con capacidad de 5,0 L y generalmente sin etiquetar, preferentemente de mediano costo, no conoce su calidad y lo fracciona semanalmente. Los bidones, se almacenan fuera de la cocina, y una vez fraccionado se ubican en el comedor. En el caso de AO envasados en botellas no rellenables y etiquetadas, se conservan sobre mesada en el comedor y los clientes lo solicitan al momento de servir la comida. Estos resultados indican la necesidad de instaurar una serie de medidas encaminadas a implementar mejoras en el manejo del AO de consumo crudo en restaurantes de Catamarca.

Palabras clave: aceite de oliva - calidad - envases no rellenables.

ACTUALIZACION EPIDEMIOLOGICA DE HIDATIDOSIS EN LA PROVINCIA DE CATAMARCA

Martínez Bombelli MC, Malandrini JB, Soria CC, Gattarello V, Medina JA, López R.

La hidatidosis es una de las zoonosis parasitarias más importantes en América del Sur, causada por cestodos del género *Echinococcus*. La importancia sanitaria de esta enfermedad reside en la alta morbilidad que produce, además de ocasionar pérdidas económicas debido a gastos por cirugía, medicamentos, internación hospitalaria, días no trabajados, consecuencias emocionales y sociales y, en algunos casos, por la muerte de las personas afectadas. En Argentina, la equinocosis quística está distribuida en todo el territorio nacional y es una zoonosis de denuncia obligatoria. El problema radica en la falta de notificación de casos por parte de algunos hospitales o centros de salud, dificultad en el diagnóstico precoz, falsos negativos en diagnósticos serológicos, generando esto, subregistros de la enfermedad. El objetivo de este trabajo de investigación es determinar la epidemiología de la Hidatidosis en la provincia de Catamarca durante el período 2015-2020. La metodología a implementar será un estudio con enfoque cuantitativo, de alcance descriptivo con diseño no experimental. La población de estudio serán los habitantes de la provincia de Catamarca con diagnóstico de Hidatidosis atendidos en los centros de salud de la provincia durante el período que abarca la investigación. Obtener datos reales, actualizados y confiables de la situación epidemiológica de la hidatidosis en nuestra provincia nos permitirá, a partir de allí, realizar trabajos de educación y promoción de la salud que luego se podrán monitorear, evaluar los resultados y medir el impacto de las intervenciones realizadas en la sociedad.

Palabras clave: epidemiología - hidatidosis - Catamarca.

VECTORES INTERMEDIARIOS DE FASCIOLA HEPATICA EN OESTE Y ESTE CATAMARQUEÑO

Soria CC, Salas LB, Pantano ML, Malandrini JB.

Moluscos de la familia Lymnaeidae participan como vectores intermediarios en el ciclo biológico del tremato de *Fasciola hepática*, agente etiológico de fascioliasis. Entre los limneidos, algunos grupos, como en el caso de *Galba/Fossaria*, son tratados como subgéneros del género *Lymnaea* “sensu lato” que abraza el mayor número de especies. El objetivo fue caracterizar molecularmente los caracoles de diferentes biotopos tanto del este como el oeste Catamarqueño. Se colectaron ejemplares, en los departamentos Ancasti y Tinogasta. Los limneidos se caracterizaron por las secuencias de las proteínas completas de ADNr ITS-2 e ITS-1 y fragmentos de ADNmt 16S y *cox1*. Cada uno de estos cuatro marcadores se amplificaron por PCR en forma independiente para cada muestra y cada producto se secuenció para la caracterización del haplotipo. La comparación de las secuencias se realizó utilizando todos los datos descargados de GenBank. Las secuencias de ADN demostraron la presencia de *Lymnaeaneotropica* en ambos departamentos y *LymnaeaViator* en Tinogasta. Se encontraron 2 nuevos haplotipos en *Ln* (ITS-1 y *cox1*), que se caracteriza por tener idénticas secuencias para los 4 marcadores utilizados y 4 en *Lv*, en una única población de limneidos, detectando un nuevo haplotipo en cada marcador estudiado. Por diferenciación interespecífica, ITS-1 y 16S mostraron la resolución más alta y más baja, respectivamente. Para el análisis intraespecífico, *cox1* fue el mejor marcador y ITS-1 el peor. Los análisis revelaron que, los ejemplares presentan secuencias idénticas a *Ln* (= *L. viatrix* variedad “*elongata*”) y *Lv* sugiriendo que esas son las especies presentes en la provincia. Las especies *Lv* y *Ln*, hospedadores intermediarios de *F. hepática*, cohabitan a veces en los mismos biotopos. *Lv* no estaba relacionado con infecciones humanas no esporádicas y *Ln* constituye el registro de la especie en la región noroeste Argentina.

Palabras clave: vectores - fasciola - caracterización - especies.

EPIDEMIOLOGIA DE FASCIOLIASIS HUMANA EN TATON, TINOGASTA, CATAMARCA

**Malandrini JB, Velásquez JN, Martínez Bombelli MC, Salas LB, Carnevale S,
Pantano ML, Soria CC.**

Fascioliasis es una trematodiasis transmitida por alimentos, causada por *Fasciola hepática*. Aunque este parásito es prevalente y produce severas pérdidas económicas en animales, actualmente emerge como causa de enfermedad en humanos. Esta enfermedad infecciosa desatendida, con detección progresiva de áreas endémicas humanas, posee dificultades de diagnóstico y un gran impacto de morbilidad en niños. En Argentina, se reportan brotes relacionados con el factor de riesgo más común: la ingestión de berros. Su tratamiento se ve limitado por la escasa variedad de drogas disponibles. El objetivo fue contribuir al conocimiento de la epidemiología de la fascioliasis humana en Tatón, Fiambalá, Catamarca. Se describe la ocurrencia de la infección en el hombre, utilizando diferentes métodos de diagnóstico a partir de los muestreos realizados. La interpretación de las manifestaciones clínicas, el uso de técnicas serológicas, las imágenes y la aplicación de métodos de diagnóstico etiológico por microscopía en materiales de heces, aplicadas mediante su utilización sistemática e integrada, permitieron realizar el diagnóstico de fascioliasis. Se estimó la prevalencia en el hombre mediante ELISA (34,42%). Eosinofilia y edad resultaron estadísticamente significativas, el género femenino presentó mayor número de casos. Los resultados permiten concluir que la prevalencia encontrada, coloca la zona de estudio al más alto nivel de las situaciones hiperendémicas conocidas, y sus características epidemiológicas la hacen diferente a las registradas en el resto del país. Las formas resistentes comprometen el futuro uso de TCBZ en el tratamiento humano.

Palabras clave: fascioliasis - infección humana - inmunodiagnóstico - hiperendemia.

CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA PARA CONSUMO EN CRUDO EN COMEDORES DE SFV DE CATAMARCA

**Barrionuevo OT, Luna MC, Ahumada CM, Molina MS, Díaz AA, Espeche MN,
De la Fuente LB.**

El Aceite de Oliva Virgen (AOV) es una matriz alimentaria con un número de compuestos que en sinergia, son responsables de sus características diferenciales de calidad. El Código Alimentario Argentino en su Capítulo VII, artículos 535 y 536, indica que se denomina aceite de oliva el obtenido de los frutos de *Olea europea* L. exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificados solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). Podrá designarse como AOV y se clasificará de acuerdo a su grado de acidez libre como: Extra, Fino o Corriente. Para los consumidores, es importante la correcta rotulación del envase que lo contiene, ya que tienen derecho a saber sobre su origen, características del contenido, obtención, conservación, propiedades nutricionales y fecha de consumo preferente. Los envases no rellenables para el AOV supone garantizar la correspondencia del contenido y la información indicada en la etiqueta. Asegura la trazabilidad exigida y las normas de higiene y seguridad alimentaria. El objetivo del presente estudio es evaluar la calidad del aceite de oliva virgen extra que ofrecen comedores (restaurantes, bares y hoteles) de SFV de Catamarca para consumo crudo y proponer iniciativas para preservarla. Estudio cuali-cuantitativo, longitudinal y prospectivo, en una muestra de comedores ubicados en el microcentro de la ciudad capital, los que integrarán la Red “*Aceite de Oliva+Salud*”. El diseño incluye un ensayo piloto para determinar la calidad del producto; una intervención con provisión de aceite de producción local, envases inviolables y valoración de la calidad, capacitación continua y simultánea para acercar conocimiento sobre el manejo integral de este alimento. Se espera que los resultados obtenidos logren en los miembros de la Red, un cambio de conductas que incluya para el aceite de oliva virgen extra, el uso de envases no rellenables o de uso único como respuesta a las intervenciones e iniciativas propuestas en este estudio. A partir de la elaboración de un Manual conteniendo los resultados alcanzados se espera colaborar con evidencia científica para la generación de una futura reglamentación.

Palabras clave: aceite de oliva virgen extra - calidad - envases no rellenables.

PERCEPCION Y CONDUCTAS DE RIESGO SEXUAL PARA VIH EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE PRIMER AÑO UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA (2019-2020)

Arreguez MC, Olivato MF, Dianda BG, Cabrera JD, Rearte R, Galiñanes VA, Bordón C, Reartes CS, Rojas AG.

Introducción: En la República Argentina, según el Boletín Integrado de Vigilancia Epidemiológica VIH, SIDA, e ITS, cada año se registran 6.500 nuevos diagnósticos de VIH (17 personas por día). Se trata de una tendencia que se mantiene estable desde los últimos diez años con un incremento en la franja de los 15 a 24 años, siendo claramente los sexualmente activos los que más adquieren estas infecciones. **Objetivo:** Determinar el perfil epidemiológico y conducta de riesgo para VIH en estudiantes universitarios. Universidad Nacional de Catamarca. **Materiales y Método:** Estudio descriptivo, transversal, cuantitativo, muestra de 880 estudiantes. Se utilizara para medir conducta y conocimientos la Escala VIH/SIDA (adaptada al castellano de Paniagua y colaboradores). Para valorar percepción de conducta sexual de riesgo se utilizará el Cuestionario para el estudio del comportamiento sexual, social y corporal, de adolescentes escolares (Unidad de Investigación Epidemiológica y Servicios de Salud del Adolescente. Instituto Mexicano del Seguro Social). Para determinar adhesión al Testeo para VIH, se utilizara el procedimiento del Ministerio de Salud de la Nación y provincia de Catamarca, utilizado en Centro Único de Referencia para VIH. El procesamiento de los datos de realizará utilizando el programa SPSS versión 18.0, aplicando análisis descriptivo. Se aplicará la Prueba Chi Cuadrado para determinar asociación entre variables categóricas y establecer si existe relación lineal entre variables cuantitativas se utilizará la correlación lineal de Pearson. La Prueba T de Student para contrastar si existe diferencias entre medias comparando dos grupos y Análisis de la Varianza, utilizando un nivel de significancia $p=0,05$. **Resultados esperados:** Este estudio es valioso ya que en esta Facultad y en la provincia de Catamarca no se ha realizado antes una investigación sobre el tema, se tiene urgencia de datos ya que los adolescentes son el grupo de riesgo perse, son sexualmente los más activo, con alto tasa de embarazo adolescente e infecciones. **Conclusión:** Nuestro compromiso desde la Universidad es aportar estudios científicos para que las autoridades sanitarias programen políticas de salud orientadas a la prevención y extenderlo a otras poblaciones de adolescentes y jóvenes.

Palabras claves: conducta y riesgo sexual - percepción - estudiante universitario - VIH.

GRADO DE DEPENDENCIA Y NECESIDAD DE CUIDADOS DOMICILIARIOS, DE ADULTOS MAYORES INTERNADOS - SERVICIOS CLINICA MEDICA Y CIRUGIA DEL HOSPITAL INTERZONAL SAN JUAN BAUTISTA - CATAMARCA

Aramburu RO, Tillar EE, Sposari A del V, Zarate NA.

Introducción: El proceso de envejecimiento se acompaña de disminución de las funciones generales del organismo que pueden ser de origen fisiológico o patológico, llevando a la atrofia, pérdida de la fuerza muscular que puede comprometer la movilidad del individuo. Además, algunos trastornos como enfermedades degenerativas centrales, osteoporosis, hiperglucemia y las secuelas del accidente cerebrovascular causan impacto negativo en el rendimiento motor y en deambulacion de los ancianos. En consecuencia, la independencia del adulto mayor se ve afectada por esta serie de causas que lo obligan a tener que solicitar ayuda para desarrollar sus actividades diarias o a utilizar sistemas de sostén. Es importante destacar que las enfermedades de carácter crónico, a menudo se asocian y tienden a ser expresivas en la vejez y pueden generar discapacidad, afectar a la funcionalidad y a la calidad de vida. En este estudio, se determinó el grado de dependencia o independencia de los adultos mayores a través de la valoración de la escala de KATZ Estos problemas requieren múltiples fuentes de cuidado y apoyo. Durante los periodos de hospitalización: ingreso-estancia-egreso, hay momentos propicios para orientar al enfermo y a la familia sobre el cuidado y su continuidad en casa. **Objetivo:** Valorar el grado de dependencia y la necesidad de cuidados de enfermería domiciliarios por parte de los adultos mayores internados. Servicios Clínica Médica y Cirugía del Hospital Interzonal San Juan Bautista. **Metodología:** Estudio descriptivo, cuantitativo, de corte transversal. Se aplicó entrevista estructurada a los cuidadores de adultos mayores de 65 años tomándose un total de 200 casos en el año 2017. **Resultados:** Al determinar el grado de dependencia se obtuvieron los siguientes resultados 112 tienen un grado de dependencia en higiene, 113 en vestido, 94 en uso de inodoro, 111 en movilización, 80 en continencia y 83 en alimentación durante la internación. Al indagar a los cuidadores sobre la necesidad de cuidados que requeriría su familiar se observó que un alto porcentaje demandaría asistencia en procedimientos invasivos (194) como también en el control de signos vitales (142) seguido en menor proporción otros cuidados como higiene y confort (86), movilización (83) y curación (62). **Conclusiones:** A partir de estos datos resulta imprescindible poder trabajar en la transición que se da a partir del egreso hospitalario trabajando en un programa de cuidados domiciliarios que permitan un mejor seguimiento de estas personas con estas demandas.

Palabras clave: adultos mayores - grado de dependencia - cuidados domiciliarios.

AGUA SEGURA EN LAS ESCUELAS: PROPUESTA DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN SOCIAL EN LA PROVINCIA DE CATAMARCA

Moyano PL, Porcu EG, Ubaid CR, Reartes CS, Melo González G, Modotti CA, Espinosa WR, Pachado PM, Singh E.

Tener acceso a agua segura es de vital importancia para la salud de las comunidades educativas ya que si presenta contaminación se convierte en vehículo de transmisión de enfermedades. Docentes de la Facultad Ciencias de la Salud (F.C.S.) UNCA mediante un trabajo articulado en red, plantean brindar solución, a la necesidad de una escuela de la provincia de Catamarca (sector beneficiario) a tener acceso a agua segura. El proyecto plantea como objetivos: 1) seleccionar la escuela beneficiaria mediante determinación físico-química y microbiológica del agua, 2) instalar el filtro con tecnología Lifestraw (recomendado por la OMS), 3) realizar educación bromatológica en la comunidad escolar, 4) equipar el laboratorio de la F.C.S. UNCA con instrumental para análisis de potabilidad de agua. Para definir la escuela beneficiaria se estudiarán establecimientos educativos de la ciudad capital y del interior de la provincia con mayor problemática en la calidad del agua, según datos suministrados por entes oficiales (Municipalidad de la capital-Subsecretaría de planificación de los recursos hídricos). Los puntos a monitorear serán: a) fuente de abastecimiento b) sistemas de almacenamiento (tanques escolares). La toma de muestra se efectuará durante el ciclo lectivo. La metodología de análisis será realizada de acuerdo a las especificaciones del Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA, 2012), verificando el cumplimiento de las especificaciones físico-químico y microbiológico del agua según artículo N° 982 del Código Alimentario Argentino (CAA). La adquisición e instalación del filtro se efectuará mediante un marco acuerdo entre las partes intervinientes F.C.S. UNCA y empresa acompañante “Agua Segura”. Para que la comunidad escolar beneficiaria se apropie de la tecnología implementada y adquiera hábitos saludables en la prevención de enfermedades transmitidas por el agua se capacitará con talleres educativos y se entregará material impreso: instructivo y manual de “Buenas Prácticas para consumir agua segura”. A través de fondos provistos por la UNCA se adquirirá instrumental de análisis de agua contribuyendo con la formación de recursos humanos de la F.C.S. Se prevé que el proyecto tenga inmediata transferencia en la comunidad escolar con acceso a tecnología innovadora que garantiza agua segura a corto plazo y mejor calidad de vida.

Palabras claves: escuela - agua - calidad - educación.

EVOLUCION DE LA MALNUTRICION POR EXCESO EN ESCOLARES DE LA CIUDAD DE CATAMARCA

Villagra MC, Lafourcade SS, Avellaneda MM, Elizalde ED, Cippitelli ME.

Introducción: El sobrepeso y la obesidad (SP y OB) en niños, niñas y adolescentes (NNyA), es una epidemia en aumento que está tomando proporciones preocupantes en todo el mundo y representa uno de los principales problemas de salud pública. Argentina y Catamarca no están exentas de esta patología, con una prevalencia cada vez mayor. La OMS considera que la Obesidad es una enfermedad crónica no transmisible producida por el exceso de grasa corporal, que inicia a edades muy tempranas, con un origen multicausal. Un estudio realizado por el Programa Nacional de Salud Escolar (PROSANE) en 2019, describe las variaciones de datos antropométricos en una cohorte retrospectiva de 10.961 niños y niñas que fueron controlados en 1° grado (2012) y 6° grado (2017). Los resultados muestran que el sobrepeso aumentó de 21,1% a 26,6% y la obesidad, de 14,5% a 22,7%. El SP y OB afectan tanto la salud psico-física inmediata de los NNyA, como el nivel educativo que pueden alcanzar y su calidad de vida. Asimismo, los NNyA con sobrepeso y obesidad tienen mayores probabilidades de seguir siendo obesos/as en la edad adulta y presentan mayor riesgo de sufrir Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT), como las cardiovasculares, Diabetes Mellitus Tipo 2 o Cáncer. **Objetivo general:** Describir la evolución de la malnutrición por exceso en niños de edad escolar de la Ciudad de Catamarca. **Materiales y métodos:** El estudio tendrá carácter descriptivo, transversal, de corte retrospectivo y se utilizará como metodología la valoración mediante indicadores indirectos de la grasa corporal obtenidos a partir de medidas antropométricas (peso y talla para edad) de alumnos de 3° grado que fueron evaluados en el año 2018 por el PROSANE. **Resultados esperados:** Se esperan como resultados realizar un diagnóstico de la situación actual sobre el estado nutricional, describir las variaciones antropométricas de los escolares y de esta manera determinar si hubo aumento o disminución de la malnutrición por exceso.

Palabras clave: sobrepeso - obesidad - escolares - antropometría - variaciones.

ENTORNOS ESCOLARES SALUDABLES EN ESCUELAS DE NIVEL PRIMARIO DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA

Perricone PM, Facciotti MG, Aredes P del V, Vargas HE.

Resumen: La obesidad infanto-juvenil tiene consecuencias físicas y psicológicas para la salud, siendo un factor predictivo importante de la obesidad en la edad adulta, enfermedades cardiovasculares y diabetes de tipo 2, entre otras afecciones concomitantes. Esta situación contribuye a presentar dificultades conductuales y emocionales como la depresión y la estigmatización, y reducir el nivel educativo que pueden alcanzar los Niños, Niñas y/o Adolescentes (NNyA). Uno de los principales determinantes es la exposición a un entorno obesogénico y las respuestas conductuales y biológicas inadecuadas al mismo. La Organización Mundial de la Salud (OMS) y otros organismos internacionales han publicado en los últimos años, numerosos documentos que, en base a evidencia científica, establecen un conjunto de medidas para regular los entornos obesogénicos a modo de fomentar hábitos saludables y así detener el crecimiento de esta epidemia. Dentro de estas medidas recomendadas, una que resulta clave y que cuenta con alto consenso a nivel internacional es la regulación de los entornos escolares para promover la nutrición adecuada y la actividad física. **Objetivo:** El objetivo del trabajo será identificar si existen Entornos Saludables en las Escuelas de Catamarca que respondan a los Estándares Nacionales de Prevención de Obesidad infanto juvenil. **Materiales y Métodos:** La investigación será de tipo descriptivo, observacional de corte transversal y se llevará a cabo en escuelas públicas y privadas donde se identificará el grado de cumplimiento de los estándares propuestos en los documentos técnicos diseñados por los organismos nacionales para Entornos Escolares Saludables. **Resultados esperados:** Se espera arribar a un diagnóstico pertinente que facilite el diseño y la aplicación de políticas públicas relacionadas con la prevención de la obesidad en NNyA.

Palabras clave: obesidad - infanto-juvenil - entornos escolares - políticas públicas.

FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A PARASITISMO INTESTINAL EN NIÑOS DEL NIVEL INICIAL DE ESCUELAS MUNICIPALES DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA

Medina RA, Galiñanes VA, Dianda BG, Figueroa VE, Jiménez LN.

Las parasitosis intestinales son un problema de importancia al que se enfrentan las instituciones de salud pública y ambiental en los países en vías de desarrollo. Estas infecciones afectan principalmente a la población infantil, en los que puede causar, bajo peso, retraso de crecimiento, baja talla, anemia, disminución del rendimiento físico y escolar y llegar a casos de desnutrición moderada a severa. Trabajos previos realizados sobre el parasitismo intestinal en niños del Nivel Inicial de Escuelas Municipales de San Fernando del Valle de Catamarca (SFDC) en el año 2018, determinó una prevalencia de enteroparasitosis del 30%, coincidiendo estos valores con la prevalencia promedio de Argentina. La epidemiología de las enteroparasitosis requiere, no sólo la identificación del agente etiológico, sino también del conjunto de determinantes ambientales, socioeconómicos y culturales asociados, desde una perspectiva de enfoque ecosistémico de salud-enfermedad. Es por ello que conocer y describir los factores asociados a la presencia de parasitismo intestinal en estos niños permitirá plantear medidas sanitarias para la prevención y promoción de la salud acordes a la realidad de la población bajo estudio. Esta investigación será observacional, descriptiva, de corte transversal, con enfoque cualicuantitativo. La población de estudio comprenderá el personal docente, personal no docente y la totalidad de padres y/o tutores de niños de 3 a 5 años matriculados en el año académico 2019 en el Nivel Inicial de las Escuelas Municipales de SFVC, en los turnos mañana y tarde. Muestreo no probabilístico por conveniencia. Las variables analizadas serán los factores de riesgo asociados al entorno socio ambiental familiar, comportamental y del entorno escolar. La metodología de recolección de la información se realizará a través de encuestas semiestructuradas y observación participante. La información recogida se analizará mediante medidas de resumen descriptivas. Los resultados esperados de este proyecto permitirán la identificación de los factores de riesgo asociados al parasitismo intestinal en niños, así también el diseño de estrategias sanitarias para la prevención y promoción de parasitosis acordes a la realidad de la población.

Palabras clave: factores de riesgo - parasitismo intestinal en pre-escolares - prevalencia de parasitosis.

NECESIDAD DE ATENCION DE ENFERMERIA EN DOMICILIO POR PARTE DE LOS ADULTOS MAYORES INTERNADOS - SERVICIOS DE CLINICA MEDICA Y CIRUGIA - HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA. 2017

Tillar EE, Pisani PB, Zarate N, Sposari A del V, García FG.

Introducción: La longevidad de la población ha ido incrementándose, esta situación trajo aparejado el predominio de enfermedades crónicas no transmisibles: cardiovasculares, respiratorias y diabetes, entre otras. Estas patologías generan una gran demanda de cuidados por parte del sistema de salud, ya que requieren internaciones frecuentes. El dilema surge ya que en nuestra provincia no existe en general la alternativa de la atención domiciliaria para todos los adultos mayores. En este contexto Enfermería adquiere un rol significativo; como integrante del equipo de salud, es quien resuelve las necesidades esenciales, disminuyendo las rehospitalizaciones, mejorando la calidad de vida del anciano. Objetivos: a) Caracterizar a la población según sexo, edad, patologías crónicas y dependencia según Índice de Katz. b) Verificar la necesidad de cuidados de enfermería en domicilio. Materiales y métodos: Estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. Se entrevistó a 201 adultos mayores de 65 años internados. Se utilizó el índice de Katz para evaluar el grado de dependencia/independencia. Resultados: De los 201 adultos mayores entrevistados, el 40,80% fueron masculinos, 22,90% femeninos entre 65 a 74 años, el resto tenían más de 75. Presentaron en la internación, mayoritariamente patologías crónicas no transmisibles: cardiovasculares (152); metabólicas (91); neoplasias (14), renales (24) y EPOC (9). El 90,04% de los adultos mayores expresaron requerir atención domiciliaria posterior a la internación, siendo 54,24% temporario y el 39,80% permanentes. Estos pacientes eran dependientes, presentando un Índice de Katz G (32,80%), F (15,85%), E, D y C (10,55%). Conclusiones: La dependencia es el motivo más importante por el cual los adultos mayores necesitan cuidados domiciliarios. Según el Índice de Katz de los entrevistados el 59,20% necesitaban cuidados de enfermería para realizar funciones básicas como baño, vestido, uso de inodoro, movilidad, continencia y alimentación; de los cuales el 39,80% eran permanentes. La enfermería catamarqueña está preparada para brindar los cuidados que el adulto mayor necesita en su domicilio. Si se instituyera desde el estado esta prestación, se reducirían los costos, disminuyendo las reinternaciones de los mismos.

Palabras clave: adulto mayor - enfermería - atención domiciliaria.

PARASITOSIS INTESTINAL Y FACTORES PREDISPONENTES EN NIÑOS DE NIVEL PRIMARIO DE ESCUELAS MUNICIPALES DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA

Ahumada ER, Medina RA, Dianda BG, Córdoba L del V, Galiñanes VA, Olivato MF, Figueroa VE, Sosa Moya AG, Jiménez LN, Elizalde D, Madina FB, Ramallo Burucúa PF, Flores MA, Gutiérrez AR, Yapura NA.

Las parasitosis intestinales poseen una amplia distribución a nivel mundial, y afectando en la mayoría de los casos a individuos entre 0 a 10 años, estando esto relacionado a características propias de los mismos. La distribución y frecuencia de este grupo de patologías es variable según el género del parásito. En Argentina, la prevalencia promedio de las infestaciones causadas por parásitos intestinales alcanza el 30% en este grupo etario. Deficientes condiciones sanitarias (ambientales, de infraestructura y educación) predisponen a un mayor riesgo de infección por enteroparásitos, ya que el incorrecto manejo de excretas, la presencia de basurales, de aguas servidas, la carencia de agua potable, la pobreza, la falta de aseo personal, el desconocimiento de hábitos higiénicos, el contagio a partir de animales domésticos infectados y la transmisión inter personal, permiten la presencia y expansión del parasitismo intestinal, lo cual repercute en un bajo peso del niño, retraso de crecimiento, baja talla, anemia, disminución del rendimiento físico y escolar. El objetivo es describir la situación de las enteroparasitosis y sus factores predisponentes en niños del Nivel Primario de Escuelas Municipales de San Fernando del Valle de Catamarca, año 2019-2020. Estudio observacional, descriptivo, de corte transversal, con enfoque cuantitativo. Población constituida por niños de 6 a 12 años del Nivel Primario de Escuelas Municipales. Muestreo no probabilístico por conveniencia. Las variables serán categorizadas en Biológicas, Antropométricas, Bioquímicas, Sociodemográficas, De Salud, Educativas, y de Conocimiento sobre parasitosis. Para la recolección de datos se realizarán análisis coproparasitológico seriado y escobillado anal, determinación de medidas antropométricas, entrevistas y observación documental de registros. El procesamiento de los datos se realizará utilizando el programa InfoStat (Versión 2017), aplicando análisis descriptivo, comparación de medias y correlación de variables. Con la ejecución del presente trabajo se espera conocer de la prevalencia de enteroparasitosis y su correlación con el estado nutricional, el rendimiento académico y los factores sociodemográficos; ya que si bien son frecuentes y de sencilla resolución, afectan al niño en su desarrollo físico e intelectual. Se pretende además involucrar al estudiante en la práctica de la investigación científica como parte constitutiva de su formación profesional.

Palabras claves: parasitosis intestinal - estado nutricional - factores sociodemográficos - rendimiento escolar.

CONFERENCIA N°2

EXPERIENCIAS DE PADECIMIENTO DESDE LA PERSPECTIVA DEL CUIDADO HUMANIZADO

Espíndola, K.

Introducción: Según la OMS, las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) son responsables del 80% de las muertes que se producen en el mundo. Las ECNT una vez instaladas, producen cambios psíquicos y corporales intensos y modifican áreas significativas de la de vida. Objetivo: Reconstruir las trayectorias de salud/enfermedad/atención de pacientes adultos que presentan patologías crónicas, desde su propia perspectiva. Materiales y Métodos: Se eligió un abordaje cualitativo buscando mapear los modos en que la biomedicina y los sujetos, sus familias y la comunidad en general, viven, categorizan, resisten, oponen, sobrellevan y alivian los padecimientos crónicos. Se relevaron diferentes materiales (entrevistas, conversaciones informales, observaciones no se buscó homogeneizar el padecimiento sino incluir las contradicciones como parte de las experiencias). El análisis y la argumentación no son cerrados sino que integran y dejan abierta la diversidad de prácticas, teorías y posiciones. Resultados: Hasta el momento se han realizado diez entrevistas a personas con hipertensión arterial y diabetes. Entre los resultados más relevantes se hace evidente que este tipo de dolencias conforman un proceso complejo en el que intervienen saberes expertos y legos, redes sociales, sistemas de atención, instituciones, y costumbres orientadas a aliviar el dolor y el sufrimiento. Otro aspecto significativo tiene relación con el propio concepto de “curación” como fin de la dolencia. En este tipo de enfermedades el paciente se ve obligado a convivir con su enfermedad y aceptar el carácter “incurable” de su padecimiento. También se están analizando las formas que adquiere la dinámica familiar cuando un integrante es diagnosticado con una ECNT, así como también el aspecto relacionado con la comunicación del diagnóstico médico. Conclusiones: La entrevista y el enfoque propuesto resultan una potente herramienta a la hora de indagar en la “sintonía fina” del cuidado de enfermería, imprescindibles en los escenarios actuales sobre todo apuntando a la re-humanización del cuidado. Las investigaciones sociales en el campo de la salud resultan indispensables a la hora de hacer visible estas dolencias. Enfermería convive a diario con este tipo de padecimientos por lo cual requiere la problematización del abordaje de este tipo de pacientes que excede la lógica biomédica.

Palabras clave: enfermería - ECNT - cuidado humanizado.

AREA TEMATICA N° 3

Educación

REVISION METODOLOGICA DE LA CATEDRA DE ANATOMIA Y FISIOLOGIA ANIMAL COMPARADA

Soria CC.

El problema metodológico es el problema de la organización de los elementos y actividades de enseñanza-aprendizaje, de modo tal, de posibilitar la transformación de las estructuras objetivas de las ciencias en estructuras subjetivas del alumno, capacitándolo para ser un sujeto transformador de la realidad; sin confundir una actividad de recepción de información con el proceso de aprendizaje. El objetivo fue promover el análisis de estrategias metodológicas en el contexto de la cátedra para llevar a buen término la acción didáctica. Los docentes actuamos como nexos entre la realidad objetiva existente y la representación que de esta tienen los alumnos (experiencia previa), haciendo que la estructura objetiva de la ciencia se convierta en patrimonio subjetivo del estudiante. Para que el sujeto se apropie del objeto construimos la “Estructura Conceptual”. El pensamiento tendrá que apropiarse de las leyes del objeto para conocer la realidad y transformarla porque la estructura metodológica deberá relacionarse con la capacidad y el nivel del que aprende. Es decir, con la estructura cognoscitiva existente en el alumno. Las estrategias metodológicas desarrolladas fueron el conjunto de actividades desplegadas, antes, durante y después del momento de clase. La reflexión nos permite recrear las clases, entenderlas en una nueva dimensión y generar la próxima desde una propuesta más comprensiva, en la que se acorte la brecha entre lo que buscamos para nuestras clases y lo que en ella acontece. Se concluye que no existe una estrategia o planteamiento metodológico mejor que otro, sino que cada situación, cada contexto, cada docente, cada alumno o situación concreta de éste, cada grupo, cada asignatura, etcétera, exigen en cada momento la articulación y propuesta de estrategias determinadas, condicionadas por la propia creatividad del profesor, la de los estudiantes y del propio dinamismo que se genera en la interacción didáctica.

Palabras clave: metodología - estrategias - construcciones - estructuras.

ADHERENCIA EN LAS CLASES DE EDUCACION FISICA EN JOVENES DE 12 A 17 AÑOS

García JE, García GC.

Introducción: Los niveles de sedentarismo en Argentina, vienen incrementándose año tras año. Esto se puede deber a la falta de adherencia a la actividad física. Se entiende por adherencia al nivel de participación en un programa, una vez que se ha decidido llevar a cabo. **Objetivo:** El objetivo de este trabajo fue; relacionar el ausentismo a las clases de educación física (ACEF) con los niveles de satisfacción que produce el ejercicio (BPNES) y la intención de realizar actividad física en el futuro (MIFA). **Material y Método:** Participaron 214 alumnos de nivel secundario de 11 escuelas de la provincia de Catamarca, Argentina. El ACEF fue obtenido desde los registros de asistencia. Se utilizaron encuestas de MIFA y BPNES. **Resultados:** Se registraron $21,8 \pm 8,9$ clases de Educación Física dictadas, los puntajes obtenidos en las encuestas de BPNES $4,3 \pm 0,8$ puntos y MIFA $3,9 \pm 0,8$ puntos. Se demostró que el %ACEF obtuvo una asociación estadísticamente significativa ($p < 0,05$) con MIFA (0,70) y BPNSE (0,65) y cuando el nivel de ausentismo fue mayor al 70%, esta asociación fue mayor siendo para MIFA (0,95) y BPNSE (0,96). **Conclusión:** El ACEF en alumnos de escuelas secundarias está relacionada con bajos niveles de satisfacción que produce la tarea, y con poca intención de ser físicamente activo en el futuro en algunos alumnos de las escuelas secundarias participantes.

Palabras clave: educación física - adherencia - motivación - ausentismo.

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y RENDIMIENTO ACADEMICO EN ESTUDIANTES DE PRIMER AÑO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Galiñanes, VA, Figueroa VE, Sola Vigo FJ, Córdoba L del V, Guzmán PG.

Los estudiantes del primer año de la carrera Licenciatura en Nutrición presentan un comportamiento heterogéneo en su aprendizaje y Rendimiento Académico. Entre los factores que influyen en el Rendimiento Académico se destacan las Estrategias de Aprendizaje, las cuales se definen como el proceso de toma de decisiones, conscientes e intencionales, en los cuales el alumno elige y recupera, de manera coordinada, los conocimientos necesarios para cumplimentar un determinado objetivo. Varias investigaciones han demostrado que estudiantes con alto rendimiento utilizan más y mejores Estrategias de Aprendizaje que aquellos de bajo rendimiento. El presente proyecto tiene por objetivo describir y analizar la incidencia de las Estrategias de Aprendizaje en el Rendimiento Académico de los estudiantes que cursan el primer año de la Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Catamarca, durante el ciclo lectivo 2020. Esta investigación será descriptiva, correlacional, de corte transversal y enfoque cuali-cuantitativo. La población de estudio comprenderá los estudiantes matriculados en el primer año de estudios de la carrera Licenciatura en Nutrición. El muestreo será no probabilístico por conveniencia. Las variables analizadas serán las Estrategias de Aprendizaje empleadas por los estudiantes y su Rendimiento Académico General. La recolección de la información se realizará a través del Cuestionario de Evaluación de las Estrategias de Aprendizaje para estudiantes universitarios (CEVEAPEU) y la observación del registro de notas y materias regularizadas y aprobadas en el Sistema de Información Universitaria (SIU) Guaraní. La información recogida se analizará mediante medidas de resumen descriptivas y de asociación entre variables a través de la correlación de Pearson ($p < 0.05$). Los resultados esperados de este proyecto permitirán conocer la relación entre las Estrategias de Aprendizaje y el Rendimiento Académico en la población bajo estudio, identificar las Estrategias de Aprendizaje vinculadas a un óptimo Rendimiento Académico, diseñar estrategias de enseñanza que propicien un aprendizaje más motivante y eficaz por los estudiantes, contribuyendo a la mejora de la calidad educativa.

Palabras clave: estrategias de aprendizaje - estudiantes universitarios - evaluación de la enseñanza-aprendizaje - rendimiento académico.

LA AUTOEVALUACION COMO INDICADOR DE DESEMPEÑO ACADEMICO EN INGRESANTES A LA CARRERA DE LIC. EN ENFERMERIA - FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA AÑO 2019

Arreguez MC, Martínez MI, Villagra SV, Villalba M del V, Páez G, Parodi AA, Vargas HE, Bracamonte A, Aragón A.

Introducción: Las grandes diferencias en el rendimiento académico de estudiantes y en parte el fracaso, se deben a deficiencias en la manera de enfrentarse al aprendizaje y uso inadecuado o no empleo de estrategias motivacionales y cognitivas para el aprendizaje. Una de las causas del elevado fracaso no es que no saben aprender de manera apropiada, no disponen de habilidades cognitivas para aprender a aprender. Objetivos: Realizar autoevaluación como indicador rendimiento académico según organización del estudio, estrategias de aprendizaje y motivaciones para el estudio en ingresantes a la Carrera de Licenciatura en Enfermería, Ciclo académico 2019. Materiales y método: Estudio descriptivo, cuantitativo, corte transversal, ingresantes Licenciatura en Enfermería. Población 160 aspirante. Muestreo aleatorio simple, no probabilístico, 70 aspirantes (n=43,7%), se utilizó instrumento del Programa Estratégico Articulación Nivel Polimodal Primer Año Universidad; Variables: Como organizan el estudio; que estrategias de aprendizaje se utilizan y que motivaciones tienen para estudiar. Procesamiento de datos, dos etapas. La primera cada aspirante trasladó el puntaje NO obtenido al cuestionario, para interpretar se utilizó Tabla de Comparación para Estudiantes Universitarios Primer Año. Luego en SPSS versión 11.50 Windows. Los resultados se expresaron en porcentajes y correlaciones de Pearson. Resultados: *Organización al estudio*: 4,2 % alcanzó el Promedio, el 34,1% Promedio Bajo; el 12,8 % nivel Bajo y el 28,5% Muy bajo. *Estrategias de aprendizaje*: el 12,8% nivel Promedio; 2,8% logro un Promedio Alto. Por Debajo del promedio 14,2%, nivel Bajo 11,4% y Muy Bajo 50 %. *Motivaciones para estudiar*: 4,2% nivel Alto; 8,5 % nivel Promedio; 22,8% por Debajo del Promedio; nivel Bajo 10% y 35,7% Muy bajo. No se encontraron significancia estadística al realizar un análisis comparativo entre las variables en estudio. Conclusiones: Para que un estudiante use una estrategia de aprendizaje primero debe conocerla y saber cómo y cuándo usarla, se advierte la necesidad de enseñar a usar estrategias de aprendizaje logrando un equilibrio armónico, integrando la estrategias dentro de las asignaturas y creando situaciones de aprendizaje que favorezca el uso de las mismas que tenga en cuenta las motivaciones y pensamientos de los estudiantes que sea cuidadosamente pensada y que proporcione experiencias y logros significativos.

Palabras clave: autoevaluación - desempeño académico - ingresante.

ARTICULACION UNIVERSIDAD-ESCUELAS SECUNDARIAS EN LAS AREAS QUÍMICA, BIOLOGIA Y MATEMATICAS

Berrondo LA, Galiñanes VA, Córdoba L del V, Saleme N, Reartes CS, Fedeli CC, Notarfrancesco MF, Brizuela del Moral M, Zelarayan RME, Romero N, Menecier N, Choque HB, Verón HE, De Gregorio NL, Pachado P.

El ingreso a la Universidad exige a los estudiantes enfrentarse a nuevos desafíos que producen ruptura con los hábitos de la escuela secundaria. Esta ruptura, o desarticulación, entre niveles revelan la crisis del sistema educativo actual, en donde lo que ocurre en el nivel secundario no se define en consonancia con lo que pasa en el nivel universitario, siendo el pasaje entre ambos una de las instancias críticas del sistema. Esta falta de articulación se evidencia más en el aprendizaje de las ciencias básicas, como Química, Biología y Matemáticas, siendo éstas pilares fundamentales en carreras de la rama de Ciencias de la Salud. **Objetivo:** Incrementar las posibilidades de éxito académico en los estudios superiores de los egresados de escuelas secundarias, a través del fortalecimiento de sus conocimientos en las áreas de las ciencias básicas y la generación de competencias intelectuales específicas. **Metodología:** Investigación acción, muestra de estudio constituida por 102 estudiantes de quinto año de escuelas secundarias del valle central de Catamarca. En la etapa diagnóstica se realizó relevamiento en estudiantes secundarios sobre intención de continuar estudios superiores, necesidades de apoyo escolar y elección de carreras a seguir. Se analizaron y seleccionaron los contenidos y las estrategias pedagógicas adecuadas para cada área disciplinar. La etapa de ejecución consistió en el dictado de talleres de refuerzo y profundización de contenidos y competencias académicas. En la etapa de evaluación se realizó el seguimiento del rendimiento de ingreso a la educación superior de los participantes. **Resultados:** Se dictaron 51 talleres, donde participaron estudiantes de 16 escuelas. El 69.2% de los estudiantes continuaron estudios superiores (28,2% nivel terciario, 41% nivel universitario); 12.8% no pasaron las instancias de ingreso a estudios superiores; 17,9% de los estudiantes no continuó estudiando por acceder a una fuente laboral. **Conclusión:** Este trabajo permitió observar la diversidad de realidades y problemáticas de los estudiantes de último año de escuelas secundarias, observándose en los talleres un progresivo afianzamiento de conocimientos y competencias necesarias para el estudio de carreras universitarias; así también como un aumento de la estima para cursar estudios superiores, encontrándose con mayores posibilidades de éxito académico.

Palabras clave: Articulación Universidad - Escuela - educación y apoyo escolar - inclusión educativa - ingreso universitario.

ESTRATEGIA ALIMENTARIA NUTRICIONAL PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS EN NIÑOS EN EDAD PREESCOLAR

Lafourcade SS.

La estrategia alimentaria nutricional para fomentar el consumo de frutas y verduras en niños en edad preescolar comenzó en el año 2017 en la cátedra de Prácticas de Nutrición en Salud Pública, ubicada en el quinto año del plan de estudios de la Carrera Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca. Durante los años académicos transcurridos se pudo evidenciar un bajo consumo de este grupo de alimentos en niños por barreras de accesibilidad y/o disponibilidad. Debido a esta problemática observada por los docentes se busca una estrategia de enseñanza-aprendizaje para fomentar el consumo de frutas y verduras en esta etapa vital del desarrollo. La propuesta se realizará una vez durante el año académico de la asignatura como proyecto de extensión en una escuela que cuente con alumnado preescolar y que se encuentre dentro del área de cobertura de los centros de práctica. Tiene como objetivo fomentar el consumo de frutas y verduras en niños en edad preescolar aplicando los conocimientos y destrezas adquiridos en la asignatura para la promoción de la salud mediante la elaboración de un guion y dramatización de una obra de teatro. Además resultará esencial que los alumnos utilicen metodologías y técnicas de enseñanza acordes así como un lenguaje no formal. Durante esta actividad de educación alimentaria nutricional (EAN) existirán beneficiarios primarios (estudiantes de la cátedra) y secundarios (niños en edad preescolar y comunidad educativa). Conclusión: con esta propuesta se logrará un compromiso de alumnos, docentes y personal de la secretaria de extensión; quienes asumirán con la comunidad constituir un equipo de trabajo, buscando brindar una herramienta efectiva desde el ámbito académico que permitirá responder a intereses o satisfacer inquietudes de este grupo etario y a partir de allí, generará un espacio propicio para el mutuo aprendizaje y fortalecimiento, articulando las funciones de investigación, docencia, extensión y formación.

Palabras clave: estrategia alimentaria - frutas - verduras - preescolar.

USO DEL CHAT ACADEMICO COMO ESTRATEGIA EVALUATIVA PARA PRACTICOS DE LABORATORIO

Ahumada CM.

El aula virtual es una plataforma que sirve de apoyo a la modalidad de estudios presenciales, y permite gestionar el conocimiento a través de actividades de docencia facilitando el aprendizaje. El chat con fines académicos no es un espacio que reemplace la clase, es este un tipo de comunicación que permite el desarrollo de orientaciones puntuales y complementarias surgidas a partir de lecturas y actividades alrededor de un núcleo temático; usualmente cada sesión de chat está propuesta con un objetivo previamente establecido. Este sistema sincrónico de comunicación, es un excelente medio para preguntas y respuestas inmediatas, siendo una buena estrategia alternativa para la evaluación de actividades específicas. El objeto del presente trabajo será implementar el chat académico como estrategia de evaluación para los trabajos prácticos de laboratorio de la cátedra Bromatología II del 3° año de la carrera Licenciatura en Bromatología. Se realizara un encuentro presencial previo para organización y evacuación de dudas de los alumnos, fijando día, hora y duración de cada sesión de chat, una por cada práctico de laboratorio realizado. La actividad se subirá al aula virtual de la cátedra. Se utilizará un cuestionario de cuatro preguntas por alumno. Las sesiones se guardan automáticamente en el aula virtual, permitiendo su posterior impresión y análisis. La calificación por sesión será aprobado o desaprobado, debiendo conseguir el 80% de las respuestas correctas. Se espera que esta herramienta de evaluación interactiva y dinámica ofrezca al alumno un feedback inmediato sobre los resultados alcanzados y permita al docente disponer de datos cuantitativos generados automáticamente por el sistema facilitando la tarea de evaluar, favoreciendo a que su uso contribuya a potenciar la reflexión crítica del alumno sobre la práctica en laboratorio, el fomento del análisis crítico y el trabajo autónomo, logrando el desarrollo de habilidades y competencias que permitan aprovechar esta herramienta virtual.

Palabras clave: aula virtual - chat académico - evaluación.

EL USO DE LAS WIKI PARA EL APRENDIZAJE COLABORATIVO

Sposari A del V.

Introducción: Si bien las prácticas pre profesionales supervisadas son un componente esencial del proceso enseñanza aprendizaje para la Carrera Licenciatura en Enfermería, ya que permite al estudiante integrar los conocimientos teóricos a la práctica y de este modo poder adquirir los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para el ejercicio de la enfermería, se torna imprescindible mejorar el proceso de adquisición de conocimientos mejorando y ampliando las estrategias de enseñanza para fomentar y motivar el aprendizaje en los alumnos de la Asignatura Fundamentos de Enfermería. Asimismo el uso de las Wikis permitirá registrar la historia de construcción de un documento, ofreciendo una información altamente valiosa para realizar el seguimiento del proceso de aprendizaje tanto individual como grupal de los estudiantes. A partir de la observación sobre la baja participación activa de los estudiantes en clase, surge la iniciativa de utilizar una Wiki a través del aula virtual que posee la asignatura. **Objetivo:** Implementar el uso de una Wiki, para favorecer el aprendizaje colaborativo en alumnos de 1° año de la Carrera Licenciatura en Enfermería. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Catamarca. **Materiales y Métodos:** Se trabajará con la totalidad cantidad de alumnos inscriptos/re inscriptos a la asignatura en el año 2019 (según reporte del Sistema SIU Guaraní). La propuesta será organizada en grupo de no más de 10 participantes. Los grupos trabajaran en una primera fase en la modalidad Grupos separados y en una segunda fase la modalidad será cambiada a Grupos visibles para poder editar en conjunto un único documento, que servirá de material de consulta para las evaluaciones parciales. **Resultados Esperados:** Se pretenden lograr en el aprendizaje de los alumnos fomentar el trabajo grupal y la divulgación de la información, de experiencias personales y estimular la reflexión de los alumnos a partir de los contenidos expuestos en clases. **Conclusión:** La implementación de la propuesta en el proceso de aprendizaje universitario dejará de ser una mera recepción y memorización de los datos recibidos en la clase y pasará a requerir una permanente búsqueda en la red, análisis y reelaboración de informaciones obtenidas.

Palabras clave: aprendizaje colaborativo - wikis - licenciatura en enfermería.

USO DEL LABORATORIO VIRTUAL CHEMLAB COMO PROPUESTA PEDAGOGICA COMPLEMENTARIA A LAS ACTIVIDADES PRACTICAS DE QUIMICA ANALITICA

Espeche MN.

Introducción: En el contexto de la enseñanza de asignaturas experimentales como la química analítica, uno de los principales problemas que enfrenta es la disociación existente entre conocimientos teóricos y formación práctica que origina límites evidentes entre el aprendizaje de conceptos, la resolución de problemas y la ejecución de prácticas en el laboratorio. Para cambiar esta realidad, el uso del laboratorio virtual surge como alternativa viable y complemento de las prácticas tradicionales. Los laboratorios virtuales de Química (LVQ) son herramientas informáticas que simulan un laboratorio de ensayos desde un entorno virtual de aprendizaje. **Objetivo:** Evaluar la incidencia del uso del LVQ ChemLab como complemento de las actividades prácticas de la cátedra de química analítica del 2do año de la carrera Licenciatura en Bromatología. **Metodología:** La propuesta pedagógica comprende cinco etapas: experiencia real; experiencia virtual; actividad de simulación; elaboración del informe y evaluación. En la etapa de experimentación real, a partir de la determinación analítica y la observación, es crítico el registro de los datos que serán procesados y analizados. La experiencia virtual, permite la repetición del experimento cambiando el valor de ciertas variables; los datos generados pueden ser tratados total o parcialmente dentro del mismo simulador mediante la construcción de gráficos. En la experiencia real y la virtual el orden propuesto no es estricto, si se sigue la secuencia numérica, el alumno contará con suficientes elementos para abordar el LVQ con mayor autonomía; al contrario, al realizar previamente la simulación estará adaptado con la práctica y se esperaría un desempeño más fluido durante el desarrollo de esta en el ambiente real. La elaboración del informe incluye los resultados obtenidos en el laboratorio y en la simulación. La evaluación abarcará la síntesis de todo el conjunto de experiencias. **Resultados:** Se espera que la complementación de las actividades de práctica real y virtual favorezca en los estudiantes la construcción de competencias procedimentales y analíticas que mejoren su aprendizaje. **Conclusión:** Los LVQ contribuyen a la enseñanza de la química poniendo a disposición de profesores y alumnos recursos didácticos accesibles y disponibles.

Palabras clave: laboratorio virtual ChemLab - enseñanza y aprendizaje - química analítica.

PROGRAMA DE TUTORIA PARA ESTUDIANTES DEL ULTIMO AÑO DE LA CARRERA LICENCIATURA EN BROMATOLOGIA

Aredes P del V.

El Programa de Tutoría (PT) para estudiantes de quinto año de la Carrera Licenciatura en Bromatología de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca, en la asignatura Trabajo Final (TF), surge de la necesidad de contar con un espacio de mayor comunicación y vínculo entre alumnos y docentes, como una estrategia en la mejora de la calidad educativa. Tiene como objetivo fortalecer el proceso de enseñanza aprendizaje en el desarrollo del TF, para resolver, reforzar y aportar conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran, ante dudas y problemas que se le presenten en la asignatura. El PT propone la realización de tres (3) talleres semanales, en diferentes horarios tanto a la mañana como a la tarde, incluyendo los días sábados para que los alumnos no dejen de asistir a sus clases y actividades habituales. Cada docente-tutor, tendrá a su cargo no más de cuatro alumnos. En el PT también podrán participar alumnos avanzados como colaboradores de la carrera o de aquellas afines a la disciplina. Tomando como referencia lo que otras universidades a nivel nacional e internacional vienen realizando con estos programas o sistemas, y que obtienen un muy bueno resultado, la implementación del PT para el TF, sería una oportunidad significativa tanto para los alumnos como los docentes; ya que el acompañamiento personalizado afianzaría el vínculo entre los mismos y reforzaría el seguimiento en la última etapa de su carrera, donde surge grandes desgranamientos e incertidumbres por parte de los alumnos antes de su graduación. Por lo tanto, este Programa optimizaría el cumplimiento en tiempo y forma los TF, y así los estudiantes lograrían finalizar su carrera de grado en tiempo razonable y obtener su título profesional.

Palabras clave: tutoría - enseñanza - aprendizaje - trabajo final.

PLAN DE CAPACITACION DOCENTE EN AULA VIRTUAL PLATAFORMA MOODLE, FCS

Andreatta, CA; Maidana, CA.

La Secretaría Informática tiene entre sus objetivos promocionar acciones para el desarrollo de la educación mediada por tecnología digital en las distintas carreras de la FCS. Al evaluar el uso que las cátedras hacían de la plataforma de aula virtual y cuáles eran sus necesidades de capacitación y actualización en las distintas áreas vinculadas con la enseñanza a través de tecnología digital, se vio la necesidad de implantar un Plan de Capacitación docente según las distintas necesidades. Por lo cual se diagramó la realización de talleres, según tipo, modalidad y nivel sobre la necesidad de transferir las herramientas metodológicas, conceptuales y tecnológicas requeridas para llevar adelante actividades de formación situadas y contextualizadas en los ambientes propios de la Web 2.0. La propuesta fue exhibir material audio-visual con explicación teórica, mostrar las acciones prácticas más utilizadas (actividades y recursos), mostrar casos prácticos reales en la plataforma y entregar material digital para consulta. Se trabajó con 92 docentes asistentes de las distintas carreras que conforman la FCS con el propósito general de impulsar la eficacia educacional. El análisis de los resultados obtenidos luego de las capacitaciones realizadas destaca el número de aulas activas como así también de cuentas docentes en crecimiento. Podemos decir como conclusión que la capacitación fue positiva ya que contribuye con la meta propuesta de reactivar la plataforma.

Palabras clave: aula virtual - moodle - capacitación docente FCS - a distancia - no presencial.

DESDE EL POSITIVISMO A LA INDUCCION PARA COMPRENDER LOS TRABAJOS FINALES

Malandrini JB.

Las reformas educativas suelen ser planteadas al amparo del principio de la innovación, y pretenden renovar los planteamientos subyacentes en el modelo organizativo y curricular que aspiran a desplazar. Las preguntas que deben organizar las propuestas de cambio del mundo universitario son grandes preguntas que hay que esgrimir, sobre todo en una época minimalista; son preguntas que irremediamente producen revisiones; son preguntas, sin lugar a dudas, políticas. La cuestión educativa nos remite siempre, de una u otra manera, a la problemática del cambio. Pensar o “hacer educación” tiene, por consiguiente, estrechos lazos con una propuesta de transformación, con un pasaje o tránsito desde una situación actual a otra deseada, con cambios o rupturas epistemológicas. El problema no era cómo explicar lo que sucedía, sino cómo describirlo. Entonces, el objetivo fue inferir porque los trabajos finales de licenciatura se constituyen en un problema que retarda significativamente el tiempo estipulado para el egreso. La metodología exploratoria, con la observación participativa como técnica, hizo hincapié en el enfoque cualitativo, por su carácter interpretativo y su realización en pequeños grupos con participación activa durante el proceso; tratando comprender, describir y explicar operaciones constituidas por la justificación y el descubrimiento, relacionadas con la conjunción de elementos lógicos (razonamientos e inferencias) y observacionales (registros, mediciones y “miradas de la realidad”). Para interpretar los datos fui remarcando los fragmentos que me parecían importantes; pregunté, inferí y subrayé los patrones emergentes en la columna de interpretación, ubicando y definiendo tentativamente las categorías de análisis que incluían la cantidad más grande de patrones. Traté de ordenar la masa de datos con cierto grado de sistematicidad mediante las categorías, tratando de organizarlos de una forma lógica, coherente y resumida; buscando categorías grandes y abarcativas que luego pudiese subdividir. Triangulando fuentes, métodos y niveles, hasta la saturación de la investigación participante, los cuestionario y las entrevistas. Distinguí como categorías para el análisis: Cultura e identidad de los asesores; Mito de la imprescindible presencia del trabajo final; Valor del compromiso con la burocracia administrativa y Emergencia de las dificultades para un pronto egreso, concluyendo en la necesaria revisión de la propuesta para los trabajos finales.

Palabras clave: enfoque - inferencia - categorías - trabajos finales - revisión.

ACREDITACION DE LA CARRERA LICENCIATURA EN ENFERMERIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA

Sposari A del V, Andreatta C, Rossiano ML, Lujan L.

Introducción: La Carrera Licenciatura en Enfermería (LE) forma parte de la oferta académica de la Facultad de Ciencias de la Salud (F.C.S.) de la Universidad Nacional de Catamarca (UNCA). En el año 2016, mediante RESFC-2016-8-E-APN-CONEAU#ME se resuelve convocar a las instituciones universitarias que dictan carreras de LE a participar del proceso de acreditación. En tal sentido, la UNCA formalizó su participación en tiempo y forma. A partir de la formalización para participar del proceso de acreditación, en la F.C.S. se cumplieron con los momentos formales establecidos (taller de autoevaluación, autoevaluación, visita de pares y respuesta a la vista). La confección del instructivo CONEAU Global estuvo a cargo de la Comisión de Autoevaluación, conformada para tal fin. Se llevaron a cabo reuniones participativas convocadas por la Dirección y la Comisión de Planificación y Seguimiento de la Carrera. **Objetivo:** Comunicar la experiencia y resultado del proceso de acreditación de la carrera de LE de la F.C.S de la UNCA, modalidad presencial. **Resultados:** En cada período, se observó un alto compromiso por parte de todos los actores (miembros de gestión de la Unidad Académica, docentes, estudiantes, nodocentes y graduados); quienes asistieron y participaron activamente de cada reunión de trabajo. Por su parte, la UNCA aprobó el nuevo Plan de Estudio de la Carrera LE, se celebraron firmas de Convenios con instituciones de la comunidad y se puso en marcha la obra y licitación de equipamiento para el Gabinete de Simulación. CONEAU produjo dictamen, y resolvió otorgar su acreditación por un periodo de tres años, con compromisos. **Conclusiones:** Todo el proceso, como el resultado obtenido fortalece a la Carrera de LE de la UNCA, situación que la posiciona como una oferta académica de calidad para jóvenes de la provincia y la región.

Palabras clave: licenciatura en enfermería - acreditación.

EVALUACION DEL USO DEL AULA VIRTUAL EN LA ASIGNATURA BIOQUIMICA DE ALIMENTOS DE LA LICENCIATURA EN BROMATOLOGIA

Ahumada CM, Barrionuevo OT.

La asignatura “Bioquímica de los Alimentos”, al igual que otras de formación básica, constituye una materia crucial en relación con la retención y el rendimiento académico de los alumnos en la Carrera de Licenciatura en Bromatología de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca, pues cumple funciones propedéuticas y formativas. Se estudian los componentes básicos de los alimentos, prestando especial atención a su distribución y funciones dentro de los alimentos, así como algunas determinaciones importantes de los mismos. Ante esta situación, los docentes respondieron con propuestas de enseñanza que trascienden los conocimientos del campo disciplinar; plantearon la necesidad de poner a disposición de sus alumnos, la programación de la asignatura, sus materiales docentes y actividades en línea para potenciar y promover los procesos de aprendizaje. El objetivo de este trabajo fue evaluar la producción de materiales docentes para la enseñanza presencial “en línea” de la asignatura Bioquímica de los Alimentos en la carrera de Licenciatura en Bromatología durante las cohortes 2017-2019. En una primera etapa se implementó un plan de entrenamiento para el plantel docente en el uso de la plataforma Moodle (*Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment*). Los contenidos curriculares básicos se desarrollaron en ocho (8) unidades de temas, y los contenidos teóricos se integraron con casos prácticos organizados en torno a conceptos fundamentales de los principales campos de la asignatura. Con respecto a las actividades académicas dirigidas, no se limitaron a la colocación en la plataforma de un documento conteniendo el enunciado de la actividad; sino que se supervisó el efectivo flujo de información entre el trabajo realizado por parte del estudiante a lo largo de toda la asignatura y la labor de corrección del docente. Se documentó y analizó las mejoras alcanzadas y contrastó la eficacia de las acciones emprendidas, comparando los resultados previstos con los realmente obtenidos. En todos los casos, los resultados fueron interpretados en función de programar estrategias de mejoramiento de la propuesta. El nivel de impacto y visibilidad de la estrategia utilizada en el curriculum formativo del futuro egresado, le permitirá evolucionar.

Palabras clave: aula virtual - enseñanza de bioquímica de los alimentos - docencia virtual.

INCORPORACION DE MATERIAS ELECTIVAS EN LA CURRICULA FORMATIVA PARA PROFESIONALES DE LICENCIATURA EN BROMATOLOGIA Y LICENCIATURA EN NUTRICION

Tomassi, CA.

Introducción: Las propuestas académicas de grado actuales deben ser orientadas a la formación de profesionales con conocimientos científicos y tecnológicos renovados que le permitan responder a las demandas del mercado actual. Para esto se requiere que el perfil de formación de un estudiante contemple una planificación con un currículo flexible. Es decir con una construcción abierta y evolutiva, que posibilite la incorporación de nuevas temáticas o problemáticas que expresen los avances y preocupaciones producidas en el campo de conocimiento y también responder a las demandas y necesidades del medio social y productivo. Lo anterior es posible lograrlo a través de un diseño curricular flexible, que incluye un determinado número de materias obligatorias y otro de materias electivas; estas últimas son aquellas que se proponen como alternativas a elegir dentro del tronco común. **Objetivo:** Brindar una propuesta curricular que contemple la incorporación de materias electivas dentro del curriculum de formación académico-profesional de los estudiantes de Licenciatura en Bromatología y Licenciatura en Nutrición; que servirá en pos de reforzar y actualizar contenidos y generar competencias. **Materiales y Métodos:** Este proyecto se plantea para llevarse a cabo con las carreras de grado de Licenciatura en Bromatología y Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud, de manera interdisciplinaria. A realizarse con el equipo docente propio de la Facultad, empleando para ello diferentes disposiciones legales, como así también programas analíticos de materias competentes para las dichas carreras, efectuando un análisis de los contenidos a abordar, metodologías y bibliografías empleadas. **Resultados:** Se diseñó una propuesta curricular que permitirá la actualización continua de la formación profesional a través de la apertura de espacios de materias electivas como son Antropología Alimentaria, Biotecnología de Alimentos, Sistemas Agroalimentarios. Estas son de interés interdisciplinario entre las carreras mencionadas anteriormente. **Conclusiones:** El desarrollo de este proyecto implica un cambio de paradigma en el plan de estudio concebido actualmente, por uno flexible y dinámico. Permite un avance en los conocimientos al estar estrechamente vinculado con el contexto social y laboral, y el desarrollo del trabajo interdisciplinario entre los docentes de las diferentes carreras.

Palabras clave: electivas - materias - curriculum flexible.

MANUAL DE DIETOTERAPIA COMO HERRAMIENTA PARA EL MEJORAMIENTO DEL DESEMPEÑO ACADEMICO DE LOS ALUMNOS

Parodi, AA.

La propuesta Docente del Trabajo Final del Plan de Formación Docente tiene por objetivo elaborar un manual didáctico digital como herramienta para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje en alumnos de la asignatura de Técnica Dietoterapica de la carrera de Licenciatura en Nutrición y de esta manera que el alumno adquiera técnicas y destrezas en el manejo de los alimentos, su selección, preparación y modificaciones físicas y químicas para adecuarlas a la alimentación del individuo enfermo según patología presente, además incorporar elementos de juicio y pautas generales para permitir canalizar los conocimientos científicos adquiridos en asignaturas vinculadas horizontal y verticalmente con la Técnica Dietoterapica para realizar la alimentación del individuo enfermo. El manejo terapéutico de los alimentos es esencialmente funcional, pues debe estar adecuado no solo a la enfermedad, según etiología y momento evolutivo, sino también al estado funcional del organismo como unidad indivisible y al hombre como un ser biopsicosocial. El manual a elaborar pretende incluir información completa, donde se van a incluir diferentes adaptaciones de preparaciones y menú , según la planificación de la asignatura , su información nutricional con especificación de macro nutrientes y micro nutrientes de interés, sus modificaciones dietoterapicas de los caracteres físicos y químicos para adecuar la dita terapéutica a los momentos evolutivos de las patologías, dicha adaptación terapéutica se va a lograr a través de la manipulación de alimentos y materias primas por parte del alumno en los laboratorios de nutrición y poder de esta manera reconocer dificultades en la elaboración de los mismos, perdidas de nutrientes por cocción, manejar las cantidades de volúmenes y gramos de alimentos, etc. El manual a realizar será de manera digital considerando que es un medio para mejorar la practicidad en el acceso a la información a un bajo costo y disminuyendo el impacto medio ambiental además de potenciar la interacción bidireccional entre la tecnología y los alumnos pudiendo de esta manera complementar el aprendizaje significativo de los mismos.

Palabras clave: manual digital - nutrición - dieta terapéutica - patología.

PROMOCION DE LA HEMODONACION CON PERFIL EDUCATIVO Y DE CONCIENTIZACION

Machado Nieto, AT.

Introducción: Uno de los pilares de la Hemoterapia es la Hemodonación, que consiste por una parte en la Promoción de la Donación de Sangre, teniendo como fundamento el cuidado integral de la salud y la Atención Integral al Donante de Sangre. En el proceso curricular el alumno aprende las especificaciones de la ley y sus incumbencias, adquiere las habilidades para llevarlas a cabo, organiza colectas externas, pero existe aún un eslabón importantísimo que es la Promoción de la Hemodonación, que el alumno debe poner en práctica para completar las destrezas necesarias requeridas en su proceso de formación. Esta actividad “Promoción de la Hemodonación con Perfil Educativo y de Concientización” está concebida como una forma de evaluación, bajo un modelo pedagógico humanístico, donde sirve no sólo para comprobar el resultado del aprendizaje y para calificar a los alumnos, sino también como un momento para comprender, reflexionar y mejorar los procesos de enseñanza-aprendizaje, revisando continuamente los distintos elementos que componen la planificación. Objetivos: a) Implementar la actividad extensionista: Promoción de la Hemodonación en la Cátedra de Práctica Profesional, del 3º año de la carrera Tecnicatura en Hemoterapia. b) Promover los conocimientos y aptitudes en los alumnos en relación con la Donación Altruista y Habitual de sangre a través de estrategias de información y educación en la comunidad. c) Formar a los alumnos como agentes multiplicadores de concientización y promoción de la donación de sangre, a través de la adquisición de estrategias de difusión. Materiales y Métodos: Población objetivo: Personas de 18 a 65 años. Estrategias didácticas: Comunicacionales: Lluvia de ideas, Indagación de conocimientos previos, Contextualización y explicación de los conceptos, Discusión y reflexión grupal. Lúdicas: Desempeño de Roles, Juegos de simulación, Concurso de propuestas de trabajos grupales a realizar en la comunidad. Conclusiones: Es necesario considerar a las prácticas de extensión como un valioso recurso pedagógico para promover una “actitud” crítica y comprometida, en cuanto al rol que como profesional puede tener como divulgador de conocimiento y la generación de cambios sociales innovadores. La implementación de esta actividad en la planificación de la Cátedra de Práctica Profesional, permite completar las destrezas y conocimientos que debe tener el futuro egresado.

Palabras clave: promoción de la hemodonación - donante voluntario - extensión.

CONFERENCIA N°3

PROPIEDADES NUTRICIONALES, FUNCIONALES Y TECNOLOGICAS DE CULTIVOS ANDINOS. DESARROLLO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS

Segundo CN, Giménez, MA, Sammán N.

En Jujuy se está revalorizando y promoviendo la producción de granos y tubérculos andinos (papa, maíz, amaranto y quínoa). Algunos de estos cultivos contienen interesantes cantidades de flavonoides, aminoácidos esenciales (lisina 53,3 mg/g proteína y leucina, 62 mg/g proteína) y ácidos grasos (linoleico 47 a 56 %). Estas propiedades se modifican por la aplicación de los procesos tecnológicos. La germinación de quínoa y amaranto incrementó la digestibilidad de las proteínas (15 al 42% quinua y 19 al 20% amaranto), por la degradación de las fracciones proteicas de 24 KDa en la quínoa y las comprendidas entre 14 y 66 KDa en el amaranto, y la concentración de azúcares debido a la hidrólisis parcial del almidón digerible. Este proceso permitió utilizarlas para la obtención de purés con alta capacidad de flujo, lo que favorece la deglución, haciendo los productos adecuados para lactantes y ancianos. La quínoa también fue utilizada para enriquecer pastas sin gluten obtenidas por extrusión-cocción. Este proceso disminuye la solubilidad de las proteínas entre 30 y 50% por el entrecruzamiento con otros componentes (almidón, fibra y minerales) lo que tiene impacto positivo en su calidad tecnológica pero disminuye su digestibilidad. También se formularon barras energéticas con estos granos andinos tostados, las que presentaron alta aceptabilidad por consumidores. Por otro lado los maíces nativos de Jujuy, (Var. Capia, Marrón, Cristalino amarillo, Culli, Morocho, Cuzco, Perlita, Garrapata y Rojo), presentaron variables contenidos de proteínas (7,04-12,00%), lípidos (3,55-6,14%) y cenizas (1,14-1,67%). Entre ellos se seleccionó el de mayor producción (Variedad Capia) para elaborar pastas y bizcochuelos enriquecidos nutricionalmente. La molienda de estos granos disminuye el contenido de compuestos fenólicos. Mientras que la extrusión-cocción y secado aumentan en la harina el contenido fenólico, fibra alimentaria y la concentración de Fe y Ca, aumentado posiblemente su biodisponibilidad. El horneado disminuyó el contenido fenólico en la harina presente en los bizcochuelos. Los resultados permiten concluir que las características propias de cada grano andino condicionan los distintos comportamientos frente a diversos tratamientos aplicados en la industria alimentaria.

Palabras clave: quínoa - amaranto - maíz - producto - nutritivo.

CONFERENCIA N°4

LA MALNUTRICION INFANTIL DESDE UNA PERSPECTIVA TERRITORIAL: MANIFESTACIONES ESPACIALES DE LA DESNUTRICION, EL SOBREPESO Y LA OBESIDAD EN TUCUMAN (ARGENTINA)

Cordero, ML.

Introducción: La malnutrición - en todas sus manifestaciones - constituye un importante condicionante del potencial humano. Su ocurrencia compromete distintos aspectos del desarrollo físico, cognitivo y psico-emocional, es por ello que su estudio y monitoreo contribuye a mejorar la salud de las poblaciones actuales y futuras. En el territorio, la población y el ambiente se relacionan de manera particular, dando cuenta de singularidades que resultan de la interacción de los atributos ecológicos. La perspectiva territorial de la malnutrición proporciona información susceptible de emplearse en el diseño, seguimiento y evaluación de las políticas públicas en salud. Objetivo: Describir y analizar las manifestaciones espaciales de la malnutrición infantil (desnutrición, sobrepeso y obesidad) en Tucumán (Argentina). Materiales y Métodos: Estudio ecológico, transversal. Se trabajó con datos antropométricos de escolares tucumanos que fueron agregados a nivel de radios censales. Se desarrollaron indicadores espaciales de malnutrición (porcentaje, intensidad y tipologías) a partir de los cuales se confeccionó la cartografía nutricional descriptiva en escalas pequeñas. El estado nutricional se evaluó con Anthroplus (OMS; 2006). Para el análisis espacial y desarrollo de los productos cartográficos se trabajó con SPSS y QGIS, de acuerdo con los lineamientos del Instituto Geográfico Nacional. Resultados: El análisis de abajo hacia arriba en escalas pequeñas permitió determinar el porcentaje, la intensidad y las tipologías de cada unidad geográfica, ilustrando las disparidades territoriales de los parámetros antropométricos. La espacialización de la malnutrición evidenció sectores con elevadas magnitudes en localizaciones específicas: en territorios fragmentados, se detectaron islas de malnutrición, mientras que en sectores de pobreza estructural, la distribución espacial de las alteraciones nutricionales revelaría la amplificación de las privaciones a las que están expuestas estas poblaciones. Conclusiones: Este trabajo constituye una aproximación al estudio de la malnutrición infantil desde una mirada centrada en el territorio. En un contexto actual de transición nutricional acelerada y confluencia de alteraciones nutricionales heterogéneas en poblaciones infantiles, la cartografía nutricional constituye un insumo de relevancia para orientar e impulsar políticas públicas focalizadas.

Palabras clave: territorio - malnutrición - escolares - distribución espacial de la población - cartografía.

INDICE

Área Temática N° 1 - Alimentos

Evaluación de la Cadena de Frío en Supermercados, Implementando Auditorias Higiénico-Sanitarias. Incidencia en los Controles Bromatológicos en la Ciudad de Catamarca	
<i>Porcu EB, Rizo CE, Arias RA, Vera Porcu MF.....</i>	01
Principales Componentes Físico-Químicos y Contenido de Saponinas en Semillas de Chenopodium Quínoa Willd (Quinua) Variedad Cica, de la Localidad Cóndor Huasi del Departamento Belén, Catamarca, Cosecha 2016	
<i>Espeche ED, Córdoba L del V, Lobo Gómez J.....</i>	02
Control de Compuestos Polares totales en Aceites de Fritura en Establecimientos Elaboradores de Comidas ubicados en el Municipio de Catamarca	
<i>Porcu EG, Clérici Macor SL, Porcu EB, Molina MS, Salcedo AB, Díaz Alberto A, Luna Aguirre LB, Melillo ME.....</i>	03
Medición del Calor Específico de Alimentos como Práctica en el Laboratorio de Física de Bromatología	
<i>Herrera RR, Díaz GB, Salas CA.....</i>	04
Aptitud Bromatológica de Chorizos Parrilleros Analizados In Situ en el Laboratorio Móvil, Comercializados en Carnicerías de la Capital de Catamarca - Periodo 2012	
<i>Cortes AC.....</i>	05
Variaciones en Aceite de Fritura Utilizado para la Cocción de Papas Fritas de Consumo Inmediato en un Bar de la Ciudad De San Fernando del Valle de Catamarca	
<i>Clerici Macor S, Ubaid C, Melo González G, Molina MS, De la Rosa P, Ahumada MC.....</i>	06
Calidad de Aceite de Oliva Virgen Varietal Coratina de Pomán - Catamarca Argentina	
<i>De la Rosa P, Moyano PL, De la Fuente LB, Pérez KN.....</i>	07
Seguridad Alimentaria: Implementación de Cursos de Buenas Prácticas de Higiene en la Elaboración y Comercialización de Alimentos en Eventos Regionales en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca Periodo 2015 - 2019	
<i>Salcedo AB, Porcu EB, Porcu EG.....</i>	08
Productos de Oxidación Lipídica Inducida Térmicamente en Sistemas Modelo Conteniendo Compuestos Fenólicos de Nueces y Almendras	
<i>Salcedo, CL.....</i>	09
Aceptabilidad de Preparaciones Culinarias Elaboradas con Charqui Obtenido por Secadero Solar	
<i>Reartes CS, Parodi AA, Frejenal AC, García DG, Giménez Carluccio DJ, Senatore Mena A.....</i>	10

Conferencia N° 1

Obesidad en Poblaciones de Altura en Contextos de Alta Vulnerabilidad de la Puna de Catamarca

Lomaglio, D...... 11

Área Temática N° 2 - Salud Pública

Alimentación Complementaria y su Relación con la Malnutrición por Exceso en la Niñez

Cáceres MF, Corzo RE...... 12

Diseño de un Kit con Aceite de Oliva Virgen Extra para su uso en un Ensayo Clínico Controlado Aleatorizado

Espeche MN, De la Fuente LB, Pereyra HD, Pinetta GE, Luna MC, Barrionuevo OT...... 13

Prevalencia de Fasciola Hepática en Animales de Catamarca

Soria CC, Carnevale S, Velásquez JN, Salas LB, Pantano ML, Martínez Bombelli MC, Malandrini JB...... 14

Trichinellosis: Seguridad Alimentaria y Formas de Intervención Pública en Pequeños Productores Porcinos del Valle Central de Catamarca

Soria CC, Vergara V del V, Martínez Bombelli MC, Molina V, Soria RR, Pilatti L, Tomassi CA, López R, Pantano ML, Ulik FI, Varela FR, Monasterio A, Malandrini JB...... 15

Necesidad de Atención Domiciliaria y Educación por parte de los Adultos Mayores con Diabetes. Servicio de Clínica Médica y Cirugía. Hospital Interzonal San Juan Bautista. 2017

García FG, Pisani PB...... 16

Hábito de Consumo y Aporte Nutricional de Comidas Tradicionales en los Centros de Desarrollo Infantil, en la Ciudad de Belén, Catamarca

Castro HE, Roldán IM...... 17

Kiosco Saludable: “Evaluación de su Implementación en Escuelas Públicas de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, en el Periodo Octubre-Noviembre de 2018

Borgioli C, Boneu MN...... 18

Validación de una Encuesta de Hábitos y Consumo de Alimentos en Adultos Varones de la Universidad Nacional de Catamarca

Pereyra HD, Pinetta GE, Montivero JL, Barrionuevo OT...... 19

Efectos de la Ingesta de Aceite de Oliva Virgen Extra de Catamarca en Adultos con Factores de Riesgo de Enfermedad Cardiovascular

Luna MC, Barrionuevo OT, Collard Borsotti ML, Montivero JL, Aredes P del V, Espeche MN, De La Rosa PG, Moyano PL, De la Fuente LB, Pereyra HD, Pinetta GE...... 20

Manejo del Aceite de Oliva Crudo en Restaurantes de la Ciudad de Catamarca

Clerici Macor SL, Díaz AA, Ahumada MC, Barrionuevo OT...... 21

Actualización Epidemiológica de Hidatidosis en la Provincia de Catamarca	
<i>Martínez Bombelli MC, Malandrini JB, Soria CC, Gattarello V, Medina JA, López R.....</i>	22
Vectores Intermediarios de Fasciola Hepatica en Oeste y Este Catamarqueño	
<i>Soria CC, Salas LB, Pantano ML, Malandrini JB.....</i>	23
Epidemiología de Fascioliasis Humana en Tatón, Tinogasta, Catamarca	
<i>Malandrini JB, Velásquez JN, Martínez Bombelli MC, Salas LB, Carnevale S, Pantano ML, Soria CC.....</i>	24
Calidad del Aceite de Oliva para Consumo en Crudo en Comedores de SFV de Catamarca	
<i>Barrionuevo OT, Luna MC, Ahumada CM, Molina MS, Díaz AA, Espeche MN, De la Fuente LB.....</i>	25
Percepción y Conductas de Riesgo Sexual para VIH en Estudiantes Universitarios de Primer Año. Universidad Nacional de Catamarca. Años 2019-2020	
<i>Arreguez MC, Olivato MF, Dianda BG, Cabrera JD, Rearte R, Galiñanes VA, Bordón C, Reartes CS, Rojas AG.....</i>	26
Grado de Dependencia y Necesidad de Cuidados Domiciliarios, de Adultos Mayores Internados - Servicios Clínica Médica y Cirugía del Hospital Interzonal San Juan Bautista. Catamarca	
<i>Aramburu RO, Tillar EE, Sposari A del V, Zarate NA.....</i>	27
Agua Segura en las Escuelas: Propuesta de Transferencia Tecnológica e Innovación Social en la Provincia de Catamarca	
<i>Moyano PL, Porcu EG, Ubaid CR, Reartes CS, Melo González G, Modotti CA, Espinosa WR, Pachado PM, Singh E.....</i>	28
Evolución de la Malnutrición por Exceso en Escolares de la Ciudad de Catamarca	
<i>Villagra MC, Lafourcade SS, Avellaneda MM, Elizalde ED, Cippitelli ME.....</i>	29
Entornos Escolares Saludables en Escuelas de Nivel Primario de San Fernando del Valle de Catamarca	
<i>Perricone PM, Facciotti MG, Aredes P del V, Vargas HE.....</i>	30
Factores de Riesgo Asociados a Parasitismo Intestinal en Niños del Nivel Inicial de Escuelas Municipales de San Fernando del Valle de Catamarca	
<i>Medina RA, Galiñanes VA, Dianda BG, Figueroa VE, Jiménez LN.....</i>	31
Necesidad de Atención de Enfermería en Domicilio por parte de los Adultos Mayores Internados. Servicios de Clínica Médica y Cirugía. Hospital San Juan Bautista. 2017	
<i>Tillar EE, Pisani PB, Zarate N, Sposari A del V, García FG.....</i>	32

Parasitosis Intestinal y Factores Predisponentes en Niños de Nivel Primario de Escuelas Municipales de San Fernando del Valle de Catamarca	
<i>Ahumada ER, Medina RA, Dianda BG, Córdoba L del V, Galiñanes VA, Olivato MF, Figueroa VE, Sosa Moya AG, Jiménez LN, Elizalde D, Madina FB, Ramallo Burucúa PF, Flores MA, Gutiérrez AR, Yapura NA.....</i>	33
Conferencia N° 2	
Experiencias de Padecimiento desde la Perspectiva del Cuidado Humanizado	
<i>Espíndola, K.....</i>	34
Área Temática N° 3 - Educación	
Revisión Metodológica de la Catedra de Anatomía y Fisiología Animal Comparada	
<i>Soria CC.....</i>	35
Adherencia en las Clases de Educación Física en Jóvenes de 12 a 17 Años	
<i>García JE, García GC.....</i>	36
Estrategias de Aprendizaje y Rendimiento Académico en Estudiantes de Primer Año de la Licenciatura en Nutrición	
<i>Galiñanes, VA, Figueroa VE, Sola Vigo FJ, Córdoba L del V, Guzmán PG.....</i>	37
La Autoevaluación como Indicador de Desempeño Académico en Ingresantes a la Carrera de Licenciatura en Enfermería. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Catamarca. Año 2019	
<i>Arreguez MC, Martínez MI, Villagra SV, Villalba M del V, Páez G, Parodi AA, Vargas HE, Bracamonte A, Aragón A.....</i>	38
Articulación Universidad-Escuelas Secundarias en las Áreas Química, Biología y Matemáticas	
<i>Berrondo LA, Galiñanes VA, Córdoba L del V, Saleme N, Reartes CS, Fedeli CC, Notarfrancesco MF, Brizuela del Moral M, Zelarayan RME, Romero N, Menecier N, Choque HB, Verón HE, De Gregorio NL, Pachado P.....</i>	39
Estrategia Alimentaria Nutricional para Fomentar el Consumo de Frutas y Verduras en Niños en Edad Preescolar	
<i>Lafourcade SS.....</i>	40
Uso del Chat Académico como Estrategia Evaluativa para Prácticos de Laboratorio	
<i>Ahumada CM.....</i>	41
El Uso de las Wiki para el Aprendizaje Colaborativo	
<i>Sposari A del V.....</i>	42

Uso del Laboratorio Virtual Chemlab como Propuesta Pedagógica Complementaria a las Actividades Prácticas de Química Analítica	
<i>Espeche MN</i>	43
Programa de Tutoría para Estudiantes del Último Año de la Carrera Licenciatura en Bromatología	
<i>Aredes P del V</i>	44
Plan de Capacitación Docente en Aula Virtual Plataforma Moodle, FCS	
<i>Andreatta, CA; Maidana, CA</i>	45
Desde el Positivismo a la Inducción para Comprender los Trabajos Finales	
<i>Malandrini JB</i>	46
Acreditación de la Carrera Licenciatura en Enfermería de la Universidad Nacional de Catamarca	
<i>Sposari A del V, Andreatta C, Rossiano ML, Lujan L</i>	47
Evaluación del Uso del Aula Virtual en la Asignatura Bioquímica de Alimentos de la Licenciatura En Bromatología	
<i>Ahumada CM, Barrionuevo OT</i>	48
Incorporación de Materias Electivas en la Curricula Formativa para Profesionales de Licenciatura en Bromatología y Licenciatura en Nutrición	
<i>Tomassi, CA</i>	49
Manual de Dietoterapia como Herramienta para el Mejoramiento del Desempeño Académico de los Alumnos	
<i>Parodi, AA</i>	50
Promoción de la Hemodonación con Perfil Educativo y de Concientización	
<i>Machado Nieto, AT</i>	51
Conferencia N° 3	
Propiedades Nutricionales, Funcionales y Tecnológicas de Cultivos Andinos. Desarrollo de Alimentos Nutritivos	
<i>Segundo CN, Giménez, MA, Sammán N</i>	52
Conferencia N° 4	
La Malnutrición Infantil desde una Perspectiva Territorial: Manifestaciones Espaciales de la Desnutrición, el Sobrepeso y la Obesidad en Tucumán (Argentina)	
<i>Cordero, ML</i>	53