

XIV Jornadas Académicas, de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Salud



AUTORIDADES

RECTOR

C.P.N. Víctor Hugo CLAROS

DECANA

Lic. María I. PASSAMAI

SECRETARIA ACADÉMICA

Mgs. María Silvia FORSYTH

SECRETARIA DE POSTGRADO, INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN AL MEDIO

Esp. María Julia RIVERO

Libro de Resúmenes de las XIV Jornadas Académicas, de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Salud / María Julia Rivero ... [et al.] ; adaptado por María Inmaculada Passamai de Zeitune ; compilado por Analía Magdalena Tito. - 1a edición - Salta : Universidad Nacional, año 2016.
CD-ROM, PDF

ISBN 978-987-633-503-4

1. Ciencias de la Salud. I. Rivero, María Julia. II. Passamai de Zeitune, María Inmaculada, adap. III. Tito, Analía Magdalena, comp.
CDD 610

Fecha de catalogación: 12/06/2015

EUNSA – Editorial de la Universidad Nacional de Salta

Dirección: Prof. Darío Oscar Barrios, Secretario de Extensión Universitaria / a cargo.

Registros: Juan Carlos Palavecino
Diseño: Tapa de CD: Tito, Analía Magdalena

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723
Edición: 1ra. Edición.

Impreso en Argentina – Printed in Argentina

Queda prohibida la reproducción total o parcial del texto de la presente obra en cualquiera de sus formas, electrónica o mecánica, sin el consentimiento previo y escrito del autor.

Año: 2016 Universidad Nacional de Salta
Buenos Aires 177 – Salta Capital – CP 4400 – Arg.
Tel.: 0387-4258707 – Fax: 0387-4325745
E-mail: eunsa@unsa.edu.ar; editorialunsa@gmail.com
Web: www.unsa.edu.ar



ÍNDICE

XIV Jornadas Académicas, de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Salud	1
INVESTIGACION	2
“CONTENIDO DE MINERAL ÓSEO, ACTIVIDAD FÍSICA E INGESTA DE CALCIO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS”	2
FIGUEROA, N.- GASPARINI, S.- PÉREZ, M. I.- GONCÁLVEZ, E.- ROCHA, A. M.- MARTÍNEZ, M.- LOTUFO, A.- CASERMEIRO, A.-	2
“ALIMENTOS FUNCIONALES: FACTORES QUE CONDICIONAN SU CONSUMO Y SELECCIÓN”	3
BASSANI, A.- FORSYTH, M. S.- PERALTA, M.- SÁNCHEZ, S.- COSTAS, P.-	3
“AUTO-PERCEPCIÓN CORPORAL Y ESTADO NUTRICIONAL DE EMBARAZADAS ASISTIDAS EN CENTROS DE SALUD DE SALTA CAPITAL. ARGENTINA”	4
BORELLI, M. F.- CONTRERAS, N.B.- MAYORGA, M.- DE LA VEGA, S.- PASSAMAI, M. I.-	4
“CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DE LA PRIMERA COHORTE DE LA FACULTAD DE MEDICINA UNT SEDE SALTA Y SU PERCEPCIÓN SOBRE LA ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE ANATOMÍA NORMAL”	5
CARO, A.- LACHS, S.- QUISPE, S.- TAMAYO, S.- BRAHIM, M	5
“EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN DE INGREDIENTES EN LA ACEPTABILIDAD, PREFERENCIA Y CALIDAD SENSORIAL DE PAN ARTESANAL”	6
CORREGIDOR, J.- JIMÉNEZ, M.J.- MARGALEF, M.- MARRUPE, S.-	6
“RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS EN EL HOSPITAL DE ORÁN-Año 2014”	7
DÍAZ, L.- AMADOR, S.- CACACE, M.L.- ALLOU, A.- DÍAZ, E.- ROMAYN, F. SANCHEZ, M.- VILCA, Y.- ALARCÓN, M.	7
“MINERAL ÓSEO, ÍNDICE DE MASA CORPORAL Y ACTIVIDAD FÍSICA EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD”	8
FIGUEROA, N.- GUANCA, R.- PÉREZ, M. I.- ZELAYA, P.- GONCALVEZ, E.- LOTUFO, A.- GASPARINI, S.- CASERMEIRO, A.-	8
“LEISHMANIASIS TEGUMENTARIA EN SALTA: FACTORES ASOCIADOS CON FALLA TERAPÉUTICA AL ANTIMONIATO DE MEGLUMINA”	9
GARCÍA BUSTOS, M.F.- GONZÁLEZ-PRIETO, A.G.- RAMOS, F.- MORA, M.C.- MONROIG, S.- MORENO, S.- JAIME, D.- BARRIO, A.B.-	9
“DESARROLLO DE MICROCÁPSULA CONTENIENDO ACEITE DE CHÍA COMO FUENTE DE ÁCIDO GRASO INSATURADOS”	10
GONCALVEZ DE OLIVEIRA, E.- ARMADA, M.- FERRER, E.- Y RAMÓN, A.-	10
“DETERMINACIÓN DE OXIDACIÓN PRIMARIA Y SECUNDARIA EN ACEITES FUENTES DE ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS CON Y SIN TRATAMIENTO TÉRMICO”	11
GONCALVEZ DE OLIVEIRA, E.- ARMADA, M.- Y RAMÓN, A.N.-	11
LEISHMANIASIS TEGUMENTARIA AMERICANA (LTA): ASOCIACIÓN ENTRE “FALLA TERAPÉUTICA Y ECORREGIÓN EN SALTA-ARGENTINA”	12
GONZALEZ-PRIETO, G.- GARCÍA BUSTOS, M.F.- RAMOS, F.- SAJAMA, J.- BECKAR, M.J.- MONROIG, S.- MORENO, S.- SOLER, G.- Y BARRIO, A.-	12
“EVALUACIÓN SENSORIAL DE MERMELADAS DIETÉTICAS ELABORADAS CON MEZCLAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS”	13
LOTUFO, A.- MARGALEF, M. I.- GOLDNER, M. C.-	13
“INCREMENTO PONDERAL, ESTADO NUTRICIONAL GESTACIONAL Y ANTECEDENTES OBSTÉTRICOS DE EMBARAZADAS. SALTA-CAPITAL, ARGENTINA”	14
MAYORGA, M.- BORELLI, M. F.- CONTRERAS, N. B.- PASSAMAI, M.- DE LA VEGA, S. M.-	14

“HABITOS SALUDABLES DE LOS ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN SEGÚN ALIMENTACION, ACTIVIDAD FISICA Y ADICCIONES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. UNSA. 2014”	15
MÉNDEZ, V.R.- YAPURA, S.M.- MÁRQUEZ, R.D.- PODERTI, M.V.- CORREA ROJAS, M.V.- _____	15
“PROTEÍNAS CANDIDATAS COMO POTENCIALES BIOMARCADORES DE UTILIDAD EN ENFERMEDAD DE CHAGAS”	16
ORRILLO, S.- MESIAS, A.- RAMOS, F.- CARDOZO, M.R.- BARRIENTOS, N.- BURGOS, J.N.- GARG, N. J.- ZAGO, P. M.- _____	16
“IMPACTO DEL HILADO A DIFERENTES PH, SOBRE LA MICROESTRUCTURA DEL QUESO MOZZARELLA DE CABRA”	17
PAZ, N.F.- ARMADA, M.- RAMÓN, A.N.- _____	17
“COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL QUESO MOZZARELLA A PARTIR DE LECHE DE VACA Y CABRA”	18
PAZ, N.F.- ARMADA, M.- RAMÓN, A.N.- _____	18
“COMPOSICIÓN QUÍMICA Y TPA DEL QUESO MOZZARELLA A PARTIR DE LECHE DE CABRA, HILADO A DIFERENTES PH”	19
PAZ, N.F.- ARMADA, M.- RAMÓN, A.N.- _____	19
“IDENTIDAD PROFESIONAL DE ENFERMERÍA: SU CONSTRUCCIÓN EN EL PROCESO DE FORMACIÓN. PROYECTO Nº 22/81/0”	20
PEREYRA, A.- SANGUEDOLCE, E.- RASJIDO, J.L.- GUTIÉRREZ, M.- BIGNON, M.- CHÁVEZ, N.- MOGRO, M.- YAPURA, D.- _____	20
“CONOCIMIENTOS DE SALUD SEXUAL Y ANTICONCEPCION EN JOVENES ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS .UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA	21
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD”	21
QUISPE, G.- ALARCÓN, A.- ROMERO, S.- RÍOS, C.- FLORES, O.- RASJIDO, J. _____	21
“AUTOCUIDADO EN CLIMATERIO Y MENOPAUSIA EN DOCENTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. AÑO 2014”	22
RÍOS, C.R.; ALARCÓN A.; QUISPE G.; ROMERO S.; RASJIDO J.; BIGNON, M.; FLORES O. _____	22
“LA HUMANIZACIÓN DEL CUIDADO ENFERMERO”	23
RODRÍGUEZ R.- GIL-F M.- ALARCÓN A.- CONDORI N.- QUISPE G.- RÍOS S.- _____	23
“ANALISIS CUANTITATIVO SOBRE ASISTENCIA, AUSENCIA Y RENDIMIENTO EN EXAMENES FINALES DE ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA DE LAS CARRERAS DE NUTRICIÓN Y ENFERMERÍA, DESDE MAYO DE 2013 A MARZO DE 2015”	24
TAMAYO, S.- CHOCOBAR, H.- FALÚ, A.- _____	24
“BLENDED LEARNING” COMO ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	25
EN MORFOLOGIA CARDÍACA”	25
TAMAYO, S.- DIEDRICH, C.- CHOCOBAR, H.- _____	25
“FORMULACIÓN DE UN HELADO CON CARACTERÍSTICAS SIMBIÓTICAS”	26
VILLALVA, F.J.- CRAVERO, B. A.- RAMÓN, A.N.- _____	26
“PERCEPCIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN RELACIÓN AL USO Y CONTRIBUCIÓN DEL AULA VIRTUAL (AV) DE LA CÁTEDRA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN SUS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE. FACULTAD CS SALUD. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. AÑO 2014”	27
YAPURA, S.- MARQUEZ, R.- MAYORGA, M.- _____	27
“HABITOS ALIMENTARIOS, TIEMPO LIBRE Y ACTIVIDAD FISICA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA (UNSa). AÑO 2014”	28
YAPURA, S.M.- MÁRQUEZ, R.D.- MÉNDEZ, V.R.- CORREA ROJAS, M.V.- _____	28
“PERCEPCIÓN DEL ESTADO DE SALUD DE ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA(UNSa). ARGENTINA. 2014-2015”	29
YAPURA, S.M.- MARQUEZ, R.- MÉNDEZ, V.R.- PODERTI, M.V.- CORREA ROJAS, M.- _____	29

EXTENSIÓN	30
"SALUD EN LA ESCUELA Y LA COMUNIDAD.	30
LA COMUNICACIÓN, UNA ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DE SALUD INSTITUCIONAL"	30
SACCHI, M. – CARRIZO, K. – BERGAGNA, A. – CHAÑI, L. - VILLAGRA, O. – DOMÍNGUEZ, E. – CACHAGUA, E. - CANCHI G.	30
"SIGNIFICACIÓN E IMPACTO DE LA DETERMINACIÓN DE MASA GRASA Y LIBRE DE GRASA EN LA SALUD DE MUJERES POSTMENOPÁUSICAS DE SALTA. SU INFLUENCIA SOBRE LA COMPOSICIÓN MINERAL ÓSEA CORPORAL"	31
PÉREZ ABUD.- GARCÍA BUSTOS.- FALÚ.- CHOCOBAR.- ATEA.- MAITA.- BORELLI.- TAMAYO.-	31
"DIAGNOSTICO DE MICOSIS SUPERFICIALES"	32
BALDIVIESO,D.- TARRAGA,G.- AVELDAÑO,R.- VIDAL,D.- ALUMNOS DE MICROBIOLOGÍA II #- CACACE, M. L.-	32
RELATOS Y EXPERIENCIAS	33
"EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE EN LA PRODUCCIÓN DE ESTRATEGIAS EDUCATIVAS LÚDICAS PARA INTERVENCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL SISTEMA FORMAL Y NO FORMAL, DE ALUMNOS DE LA CÁTEDRA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (EAN). UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA"	33
ARÉ, M.- ARIAS, N.- CORREGIDOR, J.-	33
"LA PRÁCTICA SUPERVISADA EN UN SERVICIO DE COMIDAS SEGÚN LA APRECIACION DELOS ESTUDIANTES DE LA CATEDRA ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION, 4º Año CARRERA DE NUTRICION. FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. 2014"	34
CAMACHO, M.- MAYORGA, M.- YAPURA, S.- MÁRQUEZ, R.-	34
"PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN COLEGIOS SECUNDARIOS. VAQUEROS. SALTA"	35
LOTUFO, A.- ZELAYA, P.- PÉREZ, M.I.- MENDOZA, I.- GASPARINI, S.- CASERMEIRO, A.-	35
"USO DE LA PLATAFORMA MOODLE EN EL EJE DE SABERES DE QUIMICA DEL CURSO DE APOYO PARA EL INGRESO A LA UNIVERSIDAD 2015. FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. UNSa"	36
MENDOZA, I.- HERRERA, M.- VILLALVA, F.- CHOCOBAR, H.- Y FLORES, O.-	36
"CUIDADOS DEL PACIENTE CON TRACCIÓN ESQUELÉTICA:	37
ENSEÑANZA CON SIMULADORES A ESTUDIANTES DE ENFERMERÍA"	37
PEREYRA, A.- GUTIÉRREZ, M.- RASJIDO, J.L.- ESCALANTE, J.S.- SANGUEDOLCE, E.- BIGNON, M.A.- TOLABA, S.-	37
"PERFIL DEL INGRESANTE A LA CARRERA DE MÉDICO DE	38
LA FACULTAD DE MEDICINA UNT- SEDE SALTA. RENDIMIENTO EN BIOQUÍMICA"	38
VAIRA, MARÍA JULIA.- MARTINIS MERCADO, DANIELA.- DI PAOLO ADRIANA.- ROJO, HEBE.- ZAGO, M PAOLA.-	38
"LA AUTOEVALUACIÓN VIRTUAL EN EL PROCESO DE APRENDIZAJE DE ESTUDIANTES QUE CURSARON ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. FACULTAD CS DE LA SALUD. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. AÑO 2014"	39
YAPURA, S.- MARQUEZ, R.- MAYORGA, M.- CAMACHO, M.-	39
TESIS DE GRADO	40
"ESTUDIO DE LA VELOCIDAD DE CRECIMIENTO EN NEONATOS PRETÉRMINO SEGÚN EL APORTE NUTRICIONAL DE LA ALIMENTACIÓN REAL ADMINISTRADA. HOSPITAL PÚBLICO MATERNO INFANTIL. 2014"	40
MÁRQUEZ, R. D.- SANCHEZ F. R.-	40
TESIS DE POSTGRADO	41

“REALIZACIÓN DEL PAP Y PERTENENCIA AL PROGRAMA DE PLANIFICACIÓN-PROCREACIÓN RESPONSABLE DE MUJERES QUE ASISTEN AL CENTRO DE SALUD N° 56, 2014. SALTA CAPITAL”

41

FARFÁN, A.- RODRÍGUEZ, G.- RÍOS, R.- BERTA, D.- FARFÁN, C.- _____

41

XIV Jornadas Académicas, de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Salud

INVESTIGACION

“CONTENIDO DE MINERAL ÓSEO, ACTIVIDAD FÍSICA E INGESTA DE CALCIO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS”

FIGUEROA, N.- GASPARINI, S.- PÉREZ, M. I.- GONCÁLVEZ, E.- ROCHA, A. M.- MARTÍNEZ, M.- LOTUFO, A.- CASERMEIRO, A.-

Facultad de Ciencias de la Salud. Consejo de Investigación. Universidad Nacional de Salta

INTRODUCCIÓN

El calcio es uno de los minerales más importantes debido a las funciones que cumple en nuestro organismo, y su aporte es esencial en la adolescencia y juventud dado que la mayor acumulación de masa ósea se produce desde el inicio de la pubertad hasta los 25-30 años de edad. La ingesta deficiente de este mineral produce osteopenia y osteoporosis. La actividad física realizada de manera regular protege contra la pérdida ósea, sin embargo la mayoría de los jóvenes no son activos, según la 3ª Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades no Transmisibles (2013).

OBJETIVO

Valorar el contenido de mineral óseo, la actividad física y la ingesta de calcio en estudiantes de Nutrición y Enfermería de la Facultad de Ciencias de la Salud (UNSa.), años 2011 y 2012.

MATERIAL Y MÉTODOS

Estudio de tipo observacional, descriptivo, correlacional, transversal, cuantitativo. La muestra voluntaria fue de 214 estudiantes. Se determinó contenido mineral óseo a través de un aparato de bioimpedancia de multifrecuencia (INBODY 720) y se realizó una encuesta alimentaria para investigar la ingesta de calcio y la actividad física.

Variables: Contenido de mineral óseo – Ingesta de calcio – Actividad física. Las variables se analizaron a través de la prueba de chi cuadrado.

RESULTADOS

El 93% de los estudiantes presentó normal el contenido de mineral óseo y el 7% déficit. El 68% tuvo un consumo de calcio por debajo de las recomendaciones (FAO/OMS 2003) mientras que el 32% cubría sus necesidades. En relación a la actividad física, el 38% lo hacía según lo recomendado, el 16% un tiempo menor a las necesidades y el 46% manifestó que no realizaba ningún tipo de actividad. Al aplicar la prueba de chi cuadrado no se encontró relación entre el contenido de mineral óseo y las variables ingesta de calcio y actividad física.

CONCLUSIÓN

Si bien la mayoría de los estudiantes presentó un contenido de mineral óseo normal, la ingesta insuficiente de calcio y la falta de actividad física por parte de los mismos podría ocasionarles en el futuro una desmineralización ósea con riesgo de osteopenia y osteoporosis.

VARIABLES

Contenido de mineral óseo (valorado como deficiente, normal o excesivo en relación al rango de normalidad indicado en la hoja impresa al finalizar la medición) – Ingesta de calcio (valorada como deficiente, normal o en exceso en relación a los requerimientos de la FAO-OMS 2003) –

Actividad física (valorada según las recomendaciones del manual Director de Actividad Física y Salud del Ministerio de Salud de la Nación. Año 2012). Las variables se analizaron a través de la prueba de chi cuadrado.

“ALIMENTOS FUNCIONALES: FACTORES QUE CONDICIONAN SU CONSUMO Y SELECCIÓN”

BASSANI, A.- FORSYTH, M. S.- PERALTA, M.- SÁNCHEZ, S.- COSTAS, P.-

Universidad Nacional de Salta. Facultad de Ciencias de la Salud
Consejo de Investigación. Salta-Argentina

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, y con marcado ascenso, nos encontramos con una importante oferta de alimentos denominados “funcionales”, (AF), los cuales proporcionan algún beneficio a la salud, pero no se tiene bien en claro si sus consumidores conocen científicamente cuando, como y para que consumirlos.

OBJETIVOS

Identificar los motivos por los cuales los consumidores seleccionan alimentos funcionales. – Conocer quienes influyen en su consumo.

MATERIAL Y MÉTODOS

Estudio descriptivo, observacional de corte transversal en consumidores que asistieron a supermercados de Salta-Capital, a los que se les realizó una encuesta semi estructurada.

RESULTADOS

La muestra quedó conformada por 96 consumidores de alimentos funcionales, siendo un 21 % varones y un 79 % mujeres, con una edad entre 30 y 55 años. Con respecto a los factores que condicionaron su selección y consumo indicaron: aportan beneficios para la salud (95%) , regulan el tránsito intestinal (25%) , aportan un extra de calcio (3%), reducen el colesterol 15 % , mejoran las funciones del organismo 25 % , aumentan las defensas (7%).

Cuando se indagó con respecto a quienes influyeron en su consumo, el 54% respondió por influencia de la publicidad, el 16% leyendo el rotulado, un 8% recomendado por nutricionistas, y un 22% otras influencias.

CONCLUSIONES

Se observa un conocimiento muy general de los motivos por los cuales los consumen, coincidiendo con lo que indican las propagandas. Se deberían plantear estrategias locales para brindar información más completa y detallada al respecto.

“AUTO-PERCEPCIÓN CORPORAL Y ESTADO NUTRICIONAL DE EMBARAZADAS ASISTIDAS EN CENTROS DE SALUD DE SALTA CAPITAL. ARGENTINA”

BORELLI, M. F.- CONTRERAS, N.B.- MAYORGA, M.- DE LA VEGA, S.- PASSAMAI, M. I.-

Facultad De Ciencias De La Salud. IIENPo.
Universidad Nacional De Salta. Argentina

OBJETIVOS

Describir el estado nutricional y la auto- percepción corporal de gestantes.

METODOLOGÍA

Estudio descriptivo, entrevistando 300 embarazadas con control prenatal en 8 Centros de Salud, de Salta Capital (Primer Nivel de Atención). Variables: edad, estado nutricional actual y percepción de la imagen corporal. Se aplicó prueba Chi cuadrado.

RESULTADOS

El 24% de las embarazadas fueron adolescentes, el resto mayores de 20 años. Un 27% con sobrepeso y obesidad, un 11,4% con bajo peso. El 41,4% sin distorsión de su imagen corporal. Sobreestimando la misma 43,5% de las embarazadas; sin embargo la mayoría de ellas tenían un estado nutricional normal. El 15% que subestimó su imagen corporal se encontraba en sobrepeso y obesidad. Las adolescentes mayormente se percibieron levemente o muy excedidas de peso (55,7%). Se encontró asociación significativa entre estado nutricional y percepción de la imagen corporal ($X^2=68,85$; 6 gl; $p= 0,000$).

CONCLUSIÓN Y DISCUSIÓN

La auto-percepción corporal es un constructo teórico ligado a la identidad, a sentimientos, a conductas y al ciclo vital de las personas. El embarazo implica cambios, físicos y emocionales. La imagen corporal puede ser una preocupación durante el mismo. No es de asombrarse que las embarazadas adolescentes estudiadas presenten sobreestimación de su imagen corporal, por cuanto esta etapa de la vida también se relaciona con múltiples cambios físicos y psicológicos, de gran vulnerabilidad hacia la apariencia del cuerpo, siendo más sensible para el inicio de la insatisfacción corporal.

La subestimación de la imagen corporal en madres excedidas de peso, es una situación que merece un abordaje integral y nutricional, para evitar riesgos en la presente gestación y en la etapa postconcepcional.

Se destaca la necesidad de profundizar el estudio de la percepción corporal en el embarazo, su relación con la ganancia de peso y con conductas alimentarias.

“CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DE LA PRIMERA COHORTE DE LA FACULTAD DE MEDICINA UNT SEDE SALTA Y SU PERCEPCIÓN SOBRE LA ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE ANATOMÍA NORMAL”

CARO, A.- LACHS, S.- QUISPE, S.- TAMAYO, S.- BRAHIM, M

Cátedra de Anatomía Normal, Carrera de Medicina, Facultad de Ciencias de la Salud, UNT- UNSa

email contacto: sebastianlachs@gmail.com

INTRODUCCION

En esta comunicación quisimos determinar las fortalezas y debilidades durante la implementación del primer año de la carrera de Medicina en la provincia de Salta, en cuanto al dictado de la materia de Anatomía Normal.

OBJETIVOS

Objetivo general:

- Mejorar la calidad del proceso de enseñanza aprendizaje en los alumnos de la 1º cohorte de medicina, UNT- UNSa sede Salta.

Objetivos específicos:

- Conocer las características demográficas de la población estudiantil de la 1º cohorte de alumnos de Medicina, UNT- UNSa sede Salta.
- Evaluar la percepción que tienen los alumnos sobre el dictado de la materia Anatomía Normal, en sus diferentes instancias.
- Obtener opiniones de los estudiantes para optimizar el proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura.
- Detectar debilidades en el aprendizaje de los alumnos.

MATERIALES Y METODOS

Es un trabajo descriptivo, longitudinal de corte transversal. Se utilizó una encuesta con preguntas semi estructuradas, anónima y auto administrada a 55 de los 68 alumnos del 1º año de la carrera de Medicina. Las variables analizadas fueron: sexo, edad, nivel académico del ingresante, títulos terciarios y universitarios previos, opinión con respecto al dictado y contenidos de clases teóricas y trabajos prácticos.

RESULTADOS

La mayoría de los alumnos son mujeres entre 18 y 20 años; estudian solamente. La mayoría de los alumnos consideran adecuadas las teóricas y los prácticos; y adecuado el material de estudio sugerido. La principal dificultad planteada por los alumnos fue el reconocimiento de estructuras anatómicas en preparados cadavéricos y la comprensión de los libros de textos referentes a la materia.

CONCLUSION

En vista de estos datos sugerimos hacer énfasis, en los cursos de ingresos pre universitario, en la comprensión de textos; y en el desarrollo de la materia, durante su cursada regular, la procuración y disección de piezas anatómicas propias.

**“EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN DE INGREDIENTES EN LA
ACEPTABILIDAD, PREFERENCIA Y CALIDAD SENSORIAL DE PAN
ARTESANAL”**

CORREGIDOR, J.- JIMÉNEZ, M.J.- MARGALEF, M.- MARRUPE, S.-

Cátedra Técnica Dietética-IISA-Facultad de Ciencias de la Salud-Universidad Nacional de Salta

e-mail contacto: judithcorregidor@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

La tendencia actual es desarrollar nuevos alimentos con reemplazo de algunos ingredientes tradicionales y elaborarlos con otros que les otorgue la categoría de saludables.

OBJETIVOS

Evaluar el efecto de la sustitución total o parcial de harina de trigo, sal y grasa en la aceptabilidad, preferencia y calidad sensorial del pan casero

MATERIAL Y MÉTODO

Se elaboraron 3 tipos de panes por el método directo de panificación: patrón (P), muestras prototipos 1(F1) y 2 (F2) (con sustitución de harina (HT), sal y grasa por Harina integral (HI), salvado de avena (SA), aceite de girasol alto oleico (AGAO) y sal dietética marina líquida). Se evaluó la aceptabilidad a través de Escala hedónica, y la preferencia por ranking con consumidores. La calidad sensorial global se evaluó en términos de muy buena, buena, regular y mala. Los datos se analizaron por InfoStat v.2010y la preferencia por Newell y Mac Farlane.

RESULTADOS

Las muestras 1 y 2 se elaboraron con mezclas de HT:HI:SA 65:20:15, 7% de AGAO y 2 niveles de sal dietética. La F1 presentó una reducción del 77% de sodio y F2 un 58% en comparación al P. Ambas muestras disminuyen 100 % de grasas saturadas y aumentan 100 % el aporte de fibra. La aceptabilidad promedio de P y F2 fue 7 (me gusta moderadamente), mientras que para F1 la aceptabilidad fue de 8 (me gusta mucho) y no hubo diferencias en la preferencia de las muestras según método Newell y Mac Farlane. La calidad del P fue evaluada MB por el 50%, F1 y F2 fueron evaluadas como B por el 48 y 46% de los consumidores respectivamente.

CONCLUSIONES

La sustitución de los ingredientes en la proporción efectuada no afectó en gran medida la calidad sensorial de los panes y resultó beneficiosa por el aumento en fibra, reducción de sodio y grasas saturadas. La aceptabilidad y preferencia de las formulaciones son similares a las del patrón.

**“RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS EN EL HOSPITAL DE ORÁN-
Año 2014”**

**DÍAZ, L.- AMADOR, S.- CACACE, M.L.- ALLOU, A.- DÍAZ, E.- ROMAYN, F.
SANCHEZ, M.- VILCA, Y.- ALARCÓN, M.**

Cátedra de Pasantía Hospitalaria II Univ.Nac.de Salta, Sede Regional. Hosp. San Vicente de Paul Orán-Salta

e-mail contacto: lucidiaz-484@hotmail.com

INTRODUCCION

La resistencia a los antimicrobianos es un fenómeno por el cual un microorganismo se hace inmune a los antibióticos a los que anteriormente era sensible, y los tratamientos habituales se vuelven ineficaces. Constituyen una amenaza creceinte para la salud publica mundial.

OBJETIVOS

Estudia el perfil de resistencia de los microorganismos aislados de materiales clínicos de pacientes adultos y pediátricos en el Hosp. De Oran correspondiente al período 2014.

MATERIALES Y METODOS

Se analizaron los registros de antibiogramas del programa de Vigilancia de la Resistencia a los antimicrobianos (Red Whonet) del año 2014.

Las pruebas de susceptibilidad se realizaron mediante la técnica de difusión en agar (método de Kirby y Bauer). Se estudiaron los siguientes aislamientos:

Escheriachia coli, Klebsiella pneumoniae, Staphylococcus aureus, Staphylococcus coagulasa negativa y Streptococcus pneumoniae en enfermedades invasivas.

RESULTADOS

El porcentaje de resistencia de 584 aislamientos de E. Coli se obsrva en el siguiente cuadro:

%	AMP	AMS	CEF	CTX	IMP	GEN	AMK	CIP	TMS	FUR
Extrenos (n:299)	67.3	21.2	30.4	11.2	0	18.8	0	30.6	51.1	1.7
Intern. Adultos (n:157)	71	20.4	31.8	22	.	24.1	0	32.2	49.1	2.7
Int. Pediatría (n:28)	87.5	18.2	26.7	13	0	29.2	0	9.7	50	3.2

Klebsiella pneumoniae presenta una alta resistencia a quinolonas fluoradas y cefalosporinas de tercera generacion: 26.2% y 24.5% respectivamente. Amicacina tiene buena actividad (6.8% de resistencia) y no hay resistencia a carbapenemes.

En Staphylococcus aureus la meticilinoresistencia fue elevada: 83%. Las drogas activas fueron trimetoprimasulfometoxasol (3.3%), Clindamicina (14.9%). No hubo resistencia a glicopéptidos.

En Streptococcus pneumoniae, no hay resistencia a Penicilina para los puntos de cortes no meníngeos; en enfermedades invasivas la cefataxima presenta buena actividad.

CONCLUSIONES

La vigilancia de resistencia a los antibióticos es una herramienta valiosa en manos de los servicios de infectología ya que todos los tratamientos comienzan siendo empíricos.

“MINERAL ÓSEO, ÍNDICE DE MASA CORPORAL Y ACTIVIDAD FÍSICA EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD”

FIGUEROA, N.- GUANCA, R.- PÉREZ, M. I.- ZELAYA, P.- GONCALVEZ, E.- LOTUFO, A.- GASPARINI, S.- CASERMEIRO, A.-

Consejo de Investigación. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta.

e-mail contacto : telsalud@unsa.edu.ar

INTRODUCCIÓN

Los jóvenes universitarios representan un grupo significativo para estudiar la relación del contenido de mineral en los huesos con el estado nutricional, puesto que el anabolismo óseo llega a su pico máximo aproximadamente en la tercera década de la vida, a partir de la cual se constata una pérdida progresiva de la masa ósea total. Dicha pérdida varía en relación con el estado nutricional y el ejercicio físico, dando lugar a enfermedades óseas. La actividad física favorece el depósito de calcio en el hueso y mejora la circulación sanguínea, aportando más nutrientes al tejido óseo.

OBJETIVO

Valorar el contenido de mineral óseo (CMO) en relación con el IMC (Índice de Masa Corporal) y la actividad física en alumnos de Nutrición y Enfermería de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta, años 2011 y 2012.

MATERIAL Y MÉTODOS

Estudio observacional, descriptivo, correlacional, transversal. Se trabajó con 214 estudiantes voluntarios, en el marco del Proyecto N° 1875 (CIUNSa). Se determinó peso y talla, IMC y el CMO mediante bioimpedancia; la actividad física programada se investigó a través de un interrogatorio. Variables analizadas: CMO, IMC y actividad física, se utilizó la prueba de chi cuadrado para su análisis.

RESULTADOS

El 73% presentó un IMC normal, 6% déficit y 21% en exceso (OMS 2004). El 93% presentó CMO adecuado. El 47% no realizaba actividad física programada. De los que la practicaban (n=114), el 74% cubría la recomendación semanal, predominando la actividad vigorosa. Aplicando la prueba de Chi² no se encontró relación entre el CMO y las variables IMC y actividad física.

CONCLUSIÓN

Si bien no se encontró asociación entre el contenido de mineral óseo y el IMC y actividad física, a partir del estudio se advierte que la mayoría de los estudiantes presentan un IMC y contenido de mineral óseo normal. Sin embargo, el estilo de vida sedentario de una gran proporción de estudiantes, constituiría un factor riesgo para el desarrollo de enfermedades degenerativas de los huesos y/o enfermedades crónicas no transmisibles.

“LEISHMANIASIS TEGUMENTARIA EN SALTA: FACTORES ASOCIADOS CON FALLA TERAPÉUTICA AL ANTIMONIATO DE MEGLUMINA”

GARCÍA BUSTOS, M.F.- GONZÁLEZ-PRIETO, A.G.- RAMOS, F.- MORA, M.C.- MONROIG, S.- MORENO, S.- JAIME, D.- BARRIO, A.B.-

e-mail contacto: morfofisiounsa@gmail.com.

INTRODUCCIÓN

Salta presenta la mayor endemicidad de Leishmaniasis Tegumentaria (LT) en Argentina. La quimioterapia constituye la mayor estrategia de control, y el antimonio de meglumina el tratamiento convencional. En América Latina, se reportaron distintos rangos de eficacia de los antimoniales, y también la influencia de factores clínicos y epidemiológicos en la respuesta al tratamiento.

OBJETIVOS

Los objetivos de este trabajo fueron describir las características epidemiológicas y clínicas de una población de pacientes con LT de Salta tratados con antimonio de meglumina, e identificar factores involucrados en la respuesta al tratamiento.

MATERIAL Y MÉTODO

Se realizó un estudio observacional, de casos y controles, recabando datos filiatorios, demográficos, epidemiológicos, de la clínica y del tratamiento.

RESULTADOS

De 129 pacientes diagnosticados entre 2000 y 2014, se obtuvieron datos completos de tratamiento y seguimiento en 43 pacientes; 19 (44,2%) presentaron buena respuesta (controles), y 24 (55,8%) tuvieron falla terapéutica (casos). Se observó predominio de la forma mucosa (17/24, 70,8 %) sobre la forma cutánea (7/24, 29,2 %) entre los pacientes con tratamiento fallido y todos los pacientes con lesiones mucosas y cutáneas concomitantes (5/17), presentaron falla en el tratamiento. Hubo asociación estadísticamente significativa entre las interrupciones en el tratamiento y las fallas terapéuticas ($p=0,02$, Test de Fisher), y todos los tratamientos que duraron un tiempo menor al recomendado, fallaron (3/20).

CONCLUSIONES

Se sugieren cuatro posibles factores de riesgo asociados a las fallas terapéuticas en Salta. Su conocimiento podría mejorar el manejo clínico de los pacientes afectados por esta patología.

“DESARROLLO DE MICROCÁPSULA CONTENIENDO ACEITE DE CHÍA COMO FUENTE DE ÁCIDO GRASO INSATURADOS”

GONCALVEZ DE OLIVEIRA, E.- ARMADA, M.- FERRER, E.- Y RAMÓN, A.-

e-mail contacto: egoncalvez@unsa.edu.ar

INTRODUCCIÓN

El aceite de chía (ACH) es fuente de ácidos grasos insaturados (AGPI), principalmente α – linolénico, su consumo se relaciona con la prevención de ENT. Al incorporarlo a alimentos en forma directa, debido a su estructura, pueden sufrir oxidación, disminuyendo los beneficios nutricionales. Una técnica para evitar este problema es la microencapsulación (ME). La goma brea (GB) es un polisacárido recientemente incorporado al CAA.

OBJETIVO

Desarrollar una microcápsula que contenga ACH fuente AGPI empleando goma brea (*Cercidium praecox*) para ser incorporado en alimentos.

MATERIAL Y METODO

Para la ME se empleó el método de secado por aspersión, como matriz: ACH (10%) y como MP mezcla de goma arábica (15%) y GB (10%) purificada.

Se elaboró una emulsión, se microencapsuló en equipo Mini Spary Buchi. Se caracterizó a las microcápsulas (MC) por humedad (deseccación en estufa), aceite de superficie (enjuague con hexano), aceite dentro de MC (Soxhlet). Se calculó eficiencia de encapsulación (EE). Para evaluar oxidación se empleó Índice de Peróxido (IP) (AOAC) antes y después de ME. Se empleó ANOVA ($p < 0,05$).

RESULTADOS

En las MC se observó: humedad 6,91%; aceite en la superficie 3,58 % y dentro 8,60 %. La EE fue de 58 %. El IP antes y después de ME fue de 9,75 y 9,88 mEq de O_2 /kg, no observándose diferencias significativas. La GB presentó buena solubilidad para elaborar la emulsión inicial, lo que permitió su empleo como MP.

CONCLUSION

Fue posible obtener una MC de ACH con baja humedad y buen comportamiento de la GB como MP. Si bien la EE no fue alta, no hubo incremento significativo del IP después del proceso, el valor se encuadra dentro de lo establecido por el CAA. El ACH ME con GB se podría utilizar como ingrediente funcional en el diseño de alimentos innovadores fuente de AG α -linolénico.

“DETERMINACIÓN DE OXIDACIÓN PRIMARIA Y SECUNDARIA EN ACEITES FUENTES DE ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS CON Y SIN TRATAMIENTO TÉRMICO”

GONCALVEZ DE OLIVEIRA, E.- ARMADA, M.- Y RAMÓN, A.N.-

INTRODUCCIÓN

Los aceites son fuente de ácidos grasos insaturados, su consumo se relaciona con la prevención de ENT. Debido a sus dobles enlaces pueden sufrir oxidación, disminuyendo los beneficios nutricionales.

OBJETIVO

Determinar el contenido de peróxidos (P) y malonaldeído (MDA) en aceites vegetales con y sin tratamiento térmico.

METODOLOGÍA

Se emplearon 4 tipos de aceites: canola (AC), oliva (AO), girasol alto oleico (AGA) y chía (ACH) sin tratamiento térmico (STT) y sometidos a calor durante un minuto a 100 y 180° C. Se determinó Índice de Peróxido (IP) como oxidación primaria y MDA con la prueba del ácido tiobarbitúrico (ATB) (AOAC) midiendo oxidación secundaria. Los resultados fueron analizados con ANOVA y test de Duncan ($P < 0,05$).

RESULTADOS

Los valores de IP en los aceites STT, a 100 y 180° C fueron: AC 5,4^a; 8,52^a y 11,25^b; AO: 10,31^a; 12,41^b y 20,31^b; AGA: 3,63^a; 6,21^b y 16,24^b; y ACH: 9,30^a; 21,94^b y 35,75^c mEqO₂/kg respectivamente. Se observa que en el AC STT y 100° C, no existen diferencias significativas. Todos los aceites STT estuvieron dentro de los parámetros establecidos por la legislación Argentina. A mayor temperatura mayor es la concentración de peróxidos.

En la prueba ATB en los aceites STT, a 100 y 180° C, presentaron en el AC: 0,392^a; 0,486^a y 0,606^a; el AO: 0,093^a; 0,238^b y 0,287^c; el AGA presentó 0,014^a; 0,041^b y 0,163^b y el ACH 0,161^a; 0,424^b y 0,644^c mg de MDA/ kg de aceite respectivamente. Se destaca que en el AC no se observa diferencias significativas en ninguno de los tratamientos. Si bien, el contenido de MDA ascendió, estos están dentro de los parámetros aceptables para no percibir alteraciones sensoriales a causa de este compuesto.

CONCLUSIONES

El tratamiento térmico generó incremento tanto la oxidación primaria como secundaria.

Los aceites con bajo P y MDA garantizan un consumo de AG insaturado, favoreciendo a prevención de las ECNT. El ACH es el más inestable, debido al alto contenido de AG insaturados.

LEISHMANIASIS TEGUMENTARIA AMERICANA (LTA): ASOCIACIÓN ENTRE “FALLA TERAPÉUTICA Y ECORREGIÓN EN SALTA-ARGENTINA”

GONZALEZ-PRIETO, G.- GARCÍA BUSTOS, M.F.- RAMOS, F.- SAJAMA, J.- BECKAR, M.J.- MONROIG, S.- MORENO, S.- SOLER, G.- Y BARRIO, A.-

e-mail contacto: gabrielagonzalezprieto@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La LTA, enfermedad causada por hemoflagelados del género *Leishmania*, se transmite al humano mediante mosquitos flebótomos. En Salta hemos observado un incremento de casos de falla terapéutica con el antimonio de meglumina (AM), primera opción de tratamiento.

OBJETIVO

Investigar la respuesta al tratamiento de pacientes de Salta y analizar si existe una relación/asociación entre falla terapéutica y ecorregión probable de contacto del paciente con un vector infectado.

MATERIALES Y MÉTODOS

Los datos se obtuvieron a partir de cuestionarios e historias clínicas de 81 pacientes. El tratamiento consistió en inyecciones intramusculares de AM (20 mg/kg/día por 21-28 días) y se consideró exitoso si las lesiones cicatrizaron antes de los 3 meses postratamiento. La ecorregión fue determinada en base al sitio más probable de exposición al vector. La asociación entre las variables fue analizada mediante la prueba X^2 con $p \leq 0.05$ utilizando SPSS 2.0.

RESULTADOS

Se obtuvieron datos completos de tratamiento en 50/81 pacientes, entre los cuales el 56% (n=28) presentó falla y el restante (n=22) tratamiento exitoso. Se observó una asociación significativa entre ecorregión y falla terapéutica ($p=0.005$); el 71.4%(20/28) de pacientes con falla, adquirió la infección en la ecorregión de Yungas mientras que los pacientes que se infectaron en el Chaco semiárido presentaron un mayor porcentaje (68.1%,15/22) de éxito terapéutico.

CONCLUSIONES

Este trabajo muestra un alto porcentaje de falla terapéutica con antimoniales en Salta (56%). Además da un indicio de que en Yungas podrían estar circulando cepas menos susceptibles o incluso resistentes?. Para probar esta hipótesis es necesario realizar estudios futuros de susceptibilidad, genotipificación y genes de resistencia en parásitos aislados.

**“EVALUACIÓN SENSORIAL DE MERMELADAS DIETÉTICAS ELABORADAS
CON MEZCLAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS”**

LOTUFO, A.- MARGALEF, M. I.- GOLDNER, M. C.-

Diversos trabajos estudian la compatibilidad sensorial de frutas y hortalizas para elaborar nuevos productos. El objetivo del trabajo fue formular y evaluar sensorialmente mermeladas dietéticas preparadas con mezclas de frutas y hortalizas regionales.

Se elaboraron diez mermeladas dietéticas con frutilla, manzana, papa andina, oca o collareja, en diferentes concentraciones: M1 y M6: 40:40:20, M2 y M7: 60:20:20, M3 y M8: 20:60:20, M4 y M9: 50:30:20 y M5 y M10: 30:50:20; agua (17,7%), azúcar (7,10%), inulina (3,50%), ácido cítrico (0,35%), sorbato de potasio (0,10%) y sucralosa (0,02%). Se evaluó la calidad sensorial de las muestras agrupadas por tipo de papa, mediante prueba de puntuación compuesta con 8 evaluadores entrenados. Se efectuó una prueba de ordenamiento de preferencia y de aceptabilidad global (escala hedónica verbal de 7 puntos), con 100 consumidores. Los datos de calidad y aceptabilidad se analizaron a través del ANOVA y Tukey; la preferencia, con la tabla de Newell y MacFarlane.

La calidad sensorial de mermeladas elaboradas con papa oca registró valores de 85 a 96 puntos, encontrándose diferencias significativas entre mermeladas M1, M2 y M5, mientras que M3 y M4 no resultaron diferentes. La confitura preferida y más aceptada ($p < 0,05$) fue la formulada con la mezcla 50:30:20, con un valor promedio de aceptabilidad de $5,48 \pm 1,69$, categorizada como “gusta moderadamente”.

Para aquellas preparadas con papa collareja, la calidad sensorial obtuvo valores entre 84 y 93 puntos. Las muestras M6 y M7 no son significativamente diferentes. La preferida fue la elaborada con la mezcla 60:20:20, sin embargo no se hallaron diferencias significativas en la aceptabilidad ($p < 0,05$).

Fue factible la innovación de formulaciones de mermeladas dietéticas elaboradas con mezclas de frutas y tubérculos de la región. Los métodos sensoriales permitieron obtener productos de buena calidad y aceptabilidad sensorial.

“INCREMENTO PONDERAL, ESTADO NUTRICIONAL GESTACIONAL Y ANTECEDENTES OBSTÉTRICOS DE EMBARAZADAS. SALTA-CAPITAL, ARGENTINA”

MAYORGA, M.- BORELLI, M. F.- CONTRERAS, N. B.- PASSAMAI, M.- DE LA VEGA, S. M.-

INTRODUCCION

La atención de salud prenatal comprende acciones con enfoque preventivo, y equilibrio de intervenciones orientadas a evitar alteraciones y/o complicaciones en la gestación, parto y puerperio.

OBJETIVOS

Describir y relacionar antecedentes obstétricos con incremento ponderal y estado nutricional de embarazadas asistidas en Centros de Salta Capital.

MATERIALES Y METODOS

Estudio descriptivo observacional, transversal a 300 embarazadas controladas en 8 Centros de Salud de Salta Capital, (2012- 2014). Fuentes de recolección de datos: historias clínicas y entrevistas con consentimiento informado; indagando embarazo en edades extremas (= 19 años y = 35 años), paridad, intervalo intergenésico, incremento ponderal y estado nutricional según edad gestacional. Análisis univariado y bivariado utilizando programa SPSS v.15.

RESULTADOS

Un 32% de las embarazadas tenían edades extremas. El 48,5% era nulípara y un 2% gran multíparas. El 45% con período intergenésico menor a 24 meses. Un 64% concurren precozmente a consulta, con ganancia de peso adecuada sólo el 21% de las embarazadas y el 61,5% con IMC gestacional normal. La ganancia de peso no se relacionó significativamente con los antecedentes obstétricos presentes. (P = 0,005). El estado nutricional según semana de gestación se asoció con el intervalo intergenésico y con la paridad de las embarazadas estudiadas.

CONCLUSIONES

Las características obstétricas consideradas de riesgo (multiparidad, período intergenésicos cortos o muy prolongados) presentes en las embarazadas no influyeron en la ganancia ponderal según edad gestacional.

“HABITOS SALUDABLES DE LOS ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN SEGÚN ALIMENTACION, ACTIVIDAD FISICA Y ADICCIONES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. UNSA. 2014”

En el marco del Proyecto CIUNSa Nº 2148/0 "Calidad de vida y determinantes sociales de los estudiantes universitarios"

MÉNDEZ, V.R.- YAPURA, S.M.- MÁRQUEZ, R.D.- PODERTI, M.V.- CORREA ROJAS, M.V.-

e-mail contacto: virome1503@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Los hábitos saludables tienen la finalidad de concientizar a la población de la necesidad activa en la conservación y mejora de la propia salud. Por ello, es importante investigar respecto de la alimentación, actividad física y adicciones en relación a esta población.

OBJETIVO

Indagar hábitos saludables, según variables: alimentación, actividad física y adicciones de los estudiantes de la carrera de Nutrición de la UNSa.

MATERIAL Y MÉTODO

Estudio descriptivo transversal. Se constituyo muestra de 62 estudiantes seleccionados al azar. Se aplico encuesta anónima

RESULTADOS

El mayor porcentaje correspondió a alumnos de edades entre 24 a 29 años (44%) seguido por los de 18 a 23 años (39%). La mayoría fue sexo femenino (80%). Alimentación: El 60% se cocina. Realizan las cuatros comidas principales (49%), solo cena (21%) y desayuna (37%) Los factores condicionantes son el tiempo (44%) y el nivel de ingreso (26%). La mayoría (57%) destina entre 15 a 30 minutos para comer. Ingieren alimentos y bebidas fuera del horario habitual 72%, generalmente son golosinas, dulces y frutas siendo los lacteos los de menor consumo. Actividad física: Un 66% refieren caminar, correr, practicar algun deporte y/o ir a un gimnasio. Consumen algun suplemento (8%). Adicciones: Fuman (15%), consumen bebidas alcoholicas (39%), ingieren medicamentos y/o drogas (13%).

CONCLUSIÓN

Se observa, según las variables estudiadas, que menos de la mitad de los estudiantes realizan las cuatros comidas principales: suelen omitir el desayuno y/o cena, la mayoría ingiere alimentos y bebidas fuera del horario habitual. Condicionan su alimentación el tiempo y el nivel de ingresos. Más del 60% realiza actividad fisica aeróbica y no consumen suplementos. Sin embargo, el consumo de alcohol y drogas es llamativo.

“PROTEÍNAS CANDIDATAS COMO POTENCIALES BIOMARCADORES DE UTILIDAD EN ENFERMEDAD DE CHAGAS”

ORRILLO, S.- MESIAS, A.- RAMOS, F.- CARDOZO, M.R.- BARRIENTOS, N.- BURGOS, J.N.- GARG, N. J.- ZAGO, P. M.-

A pesar de los avances en el diagnóstico de la infección por *Trypanosoma cruzi*, los métodos actuales no permiten identificar los individuos en riesgo de desarrollar síntomas clínicos ni son confiables para evaluar respuesta a tratamientos o el progreso de la enfermedad. Numerosos grupos trabajan en la búsqueda de biomarcadores (BM) que permitan la detección temprana de pacientes seropositivos en riesgo de desarrollar cardiomiopatías y la evaluación de terapias tripanocidas. Este trabajo propone validar el uso de un conjunto de proteínas plasmáticas postuladas como BM por Wen et al. (2012). Se determinó su expresión diferencial mediante Western Blot, con muestras de plasma de pacientes seropositivos para Chagas, voluntarios sanos y pacientes con cardiopatías no chagásicas (OCM) reclutados en el Servicio de Cardiología del Hospital San Bernardo (Salta, Argentina). Se estudiaron las diferencias de expresión no sólo entre grupos experimentales implicados (Chagas+ vs Sanos vs OCM) sino también entre distintas categorías clínicas de pacientes con serología positiva para Chagas (Clasificación de Kuschnir 0 a 3), para darles un valor pronóstico. Los datos muestran que en pacientes con serología positiva hay un incremento estadísticamente significativo en el nivel plasmático de Vinculina (VCL) ($p < 0,0005$), Miosina de cadena ligera 2 (MYL2) ($p < 0,0001$) y Gelsolina (GSN) ($p < 0,0001$) respecto de los sanos u OCM. La expresión diferencial de estas proteínas sería indicativa de la ocurrencia de fibrosis y daño cardíaco durante el desarrollo de la enfermedad, pudiendo constituir marcadores moleculares con valor predictivo y/o pronóstico. Esto brindaría una herramienta útil para mejorar el diagnóstico e iniciar tratamientos paliativos o preventivos en pacientes en los que el BM se anticipe al desarrollo de la patología hasta tanto exista un tratamiento antiparasitario eficaz para la Cardiomiopatía Chagásica Crónica

“IMPACTO DEL HILADO A DIFERENTES PH, SOBRE LA MICROESTRUCTURA DEL QUESO MOZZARELLA DE CABRA”

PAZ, N.F.- ARMADA, M.- RAMÓN, A.N.-

e-mail contacto: nonipaz@outlook.com

La microestructura de la mozzarella de cabra (MC) se ve afectada por sus procesos de producción, principalmente, por el pH del suero antes de hilado. Determinar el impacto de diferentes puntos de pH del suero antes del hilado, sobre la microestructura de las MC.

Se trabajó con leche de cabra pasteurizada, y se procedió a elaborar las Mozzarellas de acuerdo a lo diagramado por Ma et al. (2013). Las MC fueron hiladas a tres puntos de pH de suero: 5,0 (MC50); 5,3 (MC53) y 5,6 (MC56). Para conocer la microestructura de las muestras se utilizó un microscopio electrónico de barrido (SEM) Jeol (JSM6480 LV, Tokio, Japón).

La microestructura observada en las muestras MC50, MC53 y MC56, presentan áreas de coloración negra, que corresponderían a sacos de aire o bien a la fase acuosa que puede haber sublimado durante la preparación de las muestras para la SEM. No se logran observar glóbulos de grasa y miscelas de proteínas de forma individual, debido, posiblemente, a que se han fusionado durante la formación de la cuajada en grandes conglomerados, dando lugar a la formación de una estructura compacta dentro de la matriz. La muestra MC50 presenta pocos hilos (grosor aproximado de 21,5 μ m) y poros (entre 24,4-55,7 μ m de diámetro). En la muestra MC56 no se observan hilos, pero si varios poros pequeños (entre 3,42-39,0 μ m). Debido al alto pH de esta muestra, la cuajada debió ser sometida a mayor tiempo de hilado en agua caliente, lo que provoca pérdida de humedad en el producto. Al disminuir el volumen de la fase acuosa, las miscelas de caseína logran estar más juntas, dejando pocos espacios para la formación de grandes poros. Por último, en la muestra MC53 se observa la presencia de largos (hasta 60 μ m) y finos (5,60-9,20 μ m) hilos, manteniendo un mismo entramado dentro de la matriz e inclusive en áreas superficiales fisuradas.

Se concluye que el mejor punto de pH de suero, para obtener una MC con una microestructura característica de un queso de pasta hilada, es de 5,3.

Leche de cabra, mozzarella, pH, microestructura.

“COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL QUESO MOZZARELLA A PARTIR DE LECHE DE VACA Y CABRA”

PAZ, N.F.- ARMADA, M.- RAMÓN, A.N.-

e-mail contacto: nonipaz@outlook.com

En nuestro país, la Mozzarella tradicional es a base de leche de vaca. Su elaboración a partir de leche de cabra se plantea como una alternativa para las economías regionales del NOA, en donde la producción lechera caprina tiene gran importancia.

Determinar la factibilidad de obtener una Mozzarella de Cabra (MC) a partir de la estandarización de la Mozzarella de Vaca (MV), y caracterizarlas desde el punto de vista químico.

Se trabajó con leche de vaca y cabra pasteurizada, y se procedió a elaborar ambas Mozzarellas de acuerdo a lo diagramado por Ma et al. (2013). La MV fue hilada a pH de suero 5,1 y la MC a pH 5,3. En la leche y en los productos obtenidos se determinó: humedad (AOAC), hidratos de carbono por diferencia, proteínas por formol y Kjeldhal respectivamente, grasas por Gerber, cenizas, calcio y fósforo (AOAC).

En la leche, no se observaron diferencias significativas ($P < 0,05$) en cuanto al contenido de proteínas (MV 3,26^a; MC 3,87g%^a), cenizas (MV 0,99^a; MC 0,98g%^a) y calcio (MV 165,17^a; MC 126,45mg%^a); pero si en el de grasas (MV 2,95^b; MC 5,96g%^a), evidenciándose esta diferencia en el contenido de sólidos totales (MV 11,38^b; MC 14,57g%^a). Con respecto a los quesos, no se observaron diferencias significativas en el contenido de proteínas (MV 25,70^a; MC 26,52g%^a). Si hubo diferencias en humedad (MV 49,35^a; MC 46,43g%^b) lo cual podría deberse al tiempo requerido para obtener el hilado; en grasa (MV 21,5^b; MC 24,66g%^a) relacionado al contenido inicial de las leches; cenizas (MV 2,52^a; MC 1,97g%^b), calcio (MV 533,33^b; MC 635,83mg%^a) y fósforo (MV 408,80^b; MC 479,97mg%^a), lo cual muestra que si bien hay mayor pérdida de P, hay mayor retención de Ca, lo cual -junto con la humedad- impactaría sobre el rendimiento quesero (MV 9,74^b; MC 16.80%^a).

Se concluye que la leche de cabra presenta adecuada aptitud al procesamiento típico de este tipo de quesos, presentando una oportunidad para la expansión del sector caprino.

LECHE	MV51	MC53
pH	6,90±0,03	6,85±0,03
Humedad	88,62±0,42 ^a	85,43±0,33 ^a
Lactosa	4,18±0,28	3,76±0,87
Proteínas	3,26±0,06 ^a	3,87±0,09 ^a
Grasas	2,95±0,05 ^b	5,96±0,05 ^a
Cenizas	0,99±0,01 ^a	0,98±0,01 ^a
Calcio	165,17±5,89 ^a	126,45±5,82 ^a
Fósforo	60,14±0,56 ^b	185,43±0,85 ^a
Sólidos Totales	11,38±0,12 ^b	14,57±0,41 ^a

MOZZARELLA	MC51	MC53
Humedad	49,35±0,18 ^a	46,43±0,37 ^b
Lactosa	0,93±0,02	0,42±0,04
Proteínas	25,70±0,43 ^a	26,52±0,55 ^a
Grasas	21,5±0,05 ^b	24,66±0,28 ^a
Cenizas	2,52±0,02 ^a	1,97±0,03 ^b
Calcio	533,33±11,52 _b	635,83±1,07 ^a
Fósforo	408,80±0,37 ^b	479,97±0,93 ^a
RQ	9,74 ^b	16.80 ^a

“COMPOSICIÓN QUÍMICA Y TPA DEL QUESO MOZZARELLA A PARTIR DE LECHE DE CABRA, HILADO A DIFERENTES PH”

PAZ, N.F.- ARMADA, M.- RAMÓN, A.N.-

e-mail contacto: nonipaz@outlook.com

Las propiedades físico-químicas de la mozzarella de cabra (MC) se ven afectadas por sus procesos de producción.

Determinar el impacto de diferentes puntos de pH del suero sobre la composición química y textura de la MC.

A la leche de cabra pasteurizada, se le agregó ClCa (0,02%), bacterias lácticas liofilizadas de inoculación directa: *Streptococcus thermophilus* (St M7) (0,010%) y *Lactobacillus helveticus* (Lh B02) (0,015%), que a 37°C por 30 minutos, lograron bajar el pH de 6,65 a 6,10. Se elevó la temperatura a 43°C y se adicionó quimosina al 100% (0,003%), se dejó reposar 25 minutos, hasta obtener un coágulo firme, homogéneo y de superficie brillante, lista para el posterior corte de la cuajada y desuerado parcial. Los puntos de pH a evaluar fueron 5,0 (MC50); 5,3 (MC53) y 5,6 (MC56). Cuando se alcanzaron, se procedió al amasado e hilado, se les dio forma redonda y se sumergió en salmuera (20% p/v de NaCl, 30 minutos) a 4°C para enfriar la masa y cortar con la cocción. Se determinó Rendimiento Quesero (RQ) y Análisis de Perfil de Textura (TPA).

Con respecto a la composición química, hubo diferencias significativas ($P < 0,05$) entre la humedad de MC50 (48,56%^a) y MC53 (47,51%^a), y MC56 (46,11%^b), lo cual impactó directamente sobre el RQ que fueron de 10,82^a, 11,2^a y 9,44%^b para MC50, MC53 y MC56, respectivamente. También se observaron diferencias significativas en el contenido de grasa entre las muestras MC50 (22,66%^{a,b}), MC53 (23,66%^a) y MC56 (20,66%^b). No se evidenciaron diferencias significativas con respecto al contenido de proteínas que fue de 26,66^a, 26,5^a y 28,87%^a para las muestras MC50, MC53 y MC56, respectivamente. Los resultados del TPA no mostraron diferencias significativas para los parámetros de Gomosidad, Elasticidad y Cohesividad, pero si para Adhesividad entre las muestras MC50 (5,78^a) y MC53 (15,11^a), y MC56 (156,33^b).

Se concluye que los mejores puntos de pH de suero, para obtener una MC de adecuadas características físico-químicas, son 5,0 y 5,3.

Leche de cabra, mozzarella, pH, textura.

“IDENTIDAD PROFESIONAL DE ENFERMERÍA: SU CONSTRUCCIÓN EN EL PROCESO DE FORMACIÓN. PROYECTO N° 22/81/0”

PEREYRA, A.- SANGUEDOLCE, E.- RASJIDO, J.L.- GUTIÉRREZ, M.- BIGNON, M.- CHÁVEZ, N.- MOGRO, M.- YAPURA, D.-

Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta
e-mail contacto: apereyra@unsa.edu.ar

ESTADO ACTUAL DEL TEMA

La formación profesional contribuye a cambiar actitudes, valores, creencias y auto imágenes de las personas, además de proporcionar habilidades y conocimientos propios de la profesión. (Shinyashiki y otros, 2006, p.3).

En la disciplina de Enfermería debemos reconocer que tenemos identidad profesional cuando atendemos a la persona, a la familia y a los diferentes grupos con respeto y dignidad; cuando le damos un cuidado individual, integral y continuo; cuando nos preocupamos por su bienestar, le ofrecemos compañía y lo orientamos en el penoso transitar de su enfermedad. (Maya A. 2003, p.98).

Se abordará desde una investigación la complejidad de las relaciones donde construye su identidad el enfermero/a centrándonos en las prácticas educativas, reflejando la importancia de la socialización en el proceso de conformación de la identidad profesional en enfermería.

OBJETIVOS

- Indagar aspectos relacionados con la práctica docente para la construcción de la identidad en la formación del futuro profesional de enfermería.
- Conocer las representaciones acerca de la identidad profesional que poseen los docentes enfermeros/as en relación a significados compartidos de pertenencia al grupo profesional

METODOLOGÍA

El diseño de la investigación es de carácter cuanti-cualitativo, de tipo exploratorio y descriptivo. Se realizará en dos instituciones formadoras: UNSa y Cruz Roja.

Población: Docentes de Enfermería y Directivos de los dos niveles de formación

Criterios de inclusión:

- Docentes que combinen docencia con desempeño laboral en sistemas de salud, o bien involucradas en proyectos de investigación académica o funciones sustantivas y acepten participar en la investigación.

Se realizaran entrevistas en profundidad a informantes claves y docentes mediante cuestionario semiestructurado que contemple los siguientes ejes:

- incorporación curricular de contenidos en relación a la construcción de la Identidad
- desarrollo de competencias propias de la profesión
- Influencia de la socialización profesional para la adquisición de valores de la profesión.
- conocimiento, prácticas que diferencian Enfermería respecto a otras profesiones

Aplicación de cuestionario a los docentes de 18 preguntas. Los ítems utilizan una

escala de 5 puntos de Likert, abarcan: valores de la carrera, competencias profesionales y valores profesionales.

“CONOCIMIENTOS DE SALUD SEXUAL Y ANTICONCEPCION EN JOVENES ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS .UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD”

QUISPE, G.- ALARCÓN, A.- ROMERO, S.- RÍOS, C.- FLORES, O.- RASJIDO, J.

INTRODUCCIÓN

Los estudiantes conciben la sexualidad al desarrollo de prácticas sexuales, pero describen la necesidad de educación sexual para una procreación responsable. Afirman que en la actualidad la sexualidad es precoz, espontánea e impulsiva, que son promiscuos sin medir consecuencias, solo quieren experimentar y vivir el momento.

OBJETIVOS

- Conocer las características particulares de los jóvenes estudiantes.
- Determinar el conocimiento de Salud Sexual
- Determinar conocimiento sobre los MAC y sus fuentes de información
- Conocer hábitos sexuales de los estudiantes

MATERIAL Y MÉTODOS

Descriptivo de corte transversal, observacional y cuantitativo. **Población y muestra:** Estudiantes de Nutrición y Enfermería que concurren a las 1^{eras} jornadas de SSSPR realizada en el año 2014. Muestra: 113 estudiantes. El instrumento fue el cuestionario.

RESULTADOS

La edad promedio fue de 23 años. El 17% masculino y 83 % femenino. En cuanto al estado civil el 3% se encontraba en pareja, 4% casada, 93% soltera. El 57 % vive solo, 33% vive con los padres, 6% en pareja. La mayoría tuvo su menarquía entre los 11 y 16 años. Se iniciaron sexualmente entre los 16 y 18 años. El 63 % considera que tiene conocimientos de SS y PR regular, el 30 % considera que es suficiente, 5 % pocos y 2% no contesta. El 85 % adjudican el conocimiento a los amigos, 53% a internet, 52 % a libros, 50% a padres, 30 % a profesionales de salud y 5% a profesores. En cuanto a los conocimientos sobre MAC el 35% lo considera suficiente, 8 % poco, 2 % no contesta, el 35 % de amigos, 24 % de profesores, 22% de padres y el 19% de internet. El 74% de los alumnos conoce más de tres MAC. No obstante el 18 % admite que una mujer no puede quedar embarazada en la primera vez. El 44% de los estudiantes usa MAC. El 17% de los encuestados admite que se inicio sexualmente influenciado por los amigos. En cuanto a la frecuencia de relaciona sexuales 16,8 % dice una vez por semana, el 7 % 2 veces por semana, 8 % 1 vez al mes y 3.5 % cada 6 meses.

CONCLUSIONES

Del presente estudio se evidencia la necesidad de intervenir en grupos vulnerables, incluidos los estudiantes para desmitificar, aclarar y educar sobre salud sexual y procreación responsable.

“AUTOCUIDADO EN CLIMATERIO Y MENOPAUSIA EN DOCENTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. AÑO 2014”

RÍOS, C.R.; ALARCÓN A.; QUISPE G.; ROMERO S.; RASJIDO J.; BIGNON, M.; FLORES O.

INTRODUCCIÓN

Los cambios biodemográficos de la estructura poblacional de Salta, al igual que en mundo entero se caracteriza por una mayor expectativa de vida, genera un aumento de mujeres entre las edades de los 45 y 50 años en etapa del climaterio y menopausia. A través de este trabajo se intentó identificar en las docentes de la Facultad de la salud de la Universidad Nacional de Salta cuales son las prácticas de autocuidado que utilizan para mitigar los problemas de Salud que se presentan en la etapa final de la edad reproductiva.

OBJETIVOS

- Describir manifestaciones clínicas de la mujer en el período peri menopáusica en edades de más de 40 años según dimensiones.
- Conocer algunas prácticas de autocuidado.

MATERIAL Y MÉTODOS

Estudio descriptivo de corte transversal, observacional y cuantitativo. El instrumento utilizado fué un cuestionario con preguntas abiertas y cerradas sobre manifestaciones de la mujer en el periodo peri menopáusico relacionadas a 3 dimensiones: **Biológicas, Emocional y Social** y las acciones de autocuidado realizadas respectivamente. **Población:** 39 docentes. Salta-Capital, Febrero –Junio. 2014.

RESULTADOS

El rango de edad fue de 50 -59 años. En cuanto al estado civil el 51 % casada, 34% solteras y el 15% divorciadas. El 82% de las docentes tienen hijos, de los cuales un 62% aun conviven. En la dimensión biológica se identificó: 69 % manifestó cansancio físico y mental, el 54% realiza actividad física, yoga, televisión, lectura y actividades artísticas y 15% no realiza ninguna actividad. En la dimensión emocional la irritabilidad fue expresada en el 50%. El 23% no realiza ninguna acción de autocuidado, no obstante 52% escucha música o realiza terapia de relajación, actividades recreativas y caminatas. La dimensión social predominan los encuentros sociales de compañeras y amigas.

CONCLUSIONES

La mayoría de las docentes experimentan manifestaciones comunes característicos de la peri -menopausia. Se observa algunas acciones de autocuidado poco sostenidas que pone en duda que puedan contribuir a mejorar la calidad de vida de estas mujeres en un futuro próximo.

“LA HUMANIZACIÓN DEL CUIDADO ENFERMERO”

RODRÍGUEZ R.- GIL-F M.- ALARCÓN A.- CONDORI N.- QUISPE G.- RÍOS S.-

e-mail contacto: rorodriguez188@yahoo.com.ar

OBJETIVO

Valorar el cuidado humanizado brindado por los enfermeros en dos hospitales de la ciudad Salta

MATERIAL Y MÉTODO

Diseño descriptivo, transversal, cuantitativo, se analiza aspectos significativos de la realidad investigada; desde las percepciones enfermeras sobre el cuidado brindado a los pacientes. Se utilizó como instrumento un cuestionario. Las dimensiones estudiadas del cuidado humanizado fueron siete, con 32 consignas y seis alternativas de respuestas: muy de acuerdo, de acuerdo, indiferente, desacuerdo, muy en desacuerdo y no contesta.

RESULTADOS

De la muestra n: 228, fueron mujeres 78,9% (n: 180) y varones 19,7% (n= 45); con un promedio de 40,8 años y 14 años de antigüedad. En relación al nivel de formación, el 61% (n=139) son enfermeros y el 32% (n=73) licenciados en enfermería. El 50,4% (n=115) se desempeñan en el Hospital San Bernardo; 48,2% (n=110) en hospital Público Materno infantil . En relación al régimen laboral, el 72,4% (n=165) se encuentran en planta permanente; el 14,9% (n:34) es personal temporario, y el 11,8% (n=27) en carácter de contratado, monotributista o concurrente. En cuanto a la procedencia. el 36,8%, son de Cruz Roja Argentina Salta; 28,1% del Instituto Ramón Carrillo y 14,9% de la U.N.Sa. el 5% restante son graduados de las Universidades Nacional de Córdoba y Quilmes. En cuanto al análisis de las dimensiones: Muy de acuerdo (65%) en promoción de la enseñanza y 51% valores humanísticos. Muy de acuerdo (53%) en fe y esperanza y 49% cultivo de la sensibilidad. De acuerdo (45%) en promoción y aceptación de la expresión y 39% utilización sistemática del método de resolución de problemas. Con valores similares en muy de acuerdo y de acuerdo (44%) provisión de un entorno de apoyo.

CONCLUSIÓN

Se observa entre los elementos del cuidado que las respuestas muy de acuerdo superan el 50% y en otros elementos del cuidado en las alternativas muy de acuerdo y de acuerdo las respuestas están por debajo del 50%.

Si bien el cuidado en el aspecto humano no supera el 50%, se puede pensar en una tendencia positiva, hacia el cuidado humano y holístico.

Es necesario seguir trabajando sobre esta temática..

“ANÁLISIS CUANTITATIVO SOBRE ASISTENCIA, AUSENCIA Y RENDIMIENTO EN EXÁMENES FINALES DE ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA DE LAS CARRERAS DE NUTRICIÓN Y ENFERMERÍA, DESDE MAYO DE 2013 A MARZO DE 2015”

TAMAYO, S.- CHOCOBAR, H.- FALÚ, A.-
e-mail contacto: hugo_alb22@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Los exámenes finales en Anatomía y Fisiología constituyen una instancia muy importante de la enseñanza aprendizaje de la materia, donde se pretende evaluar la totalidad del programa.

OBJETIVOS

- Comparar cuantitativamente los resultados entre estudiantes de distintas carreras, en los exámenes finales.
- Determinar la significación de las ausencias y aprobaciones en el lapso de 2 años.

MATERIALES Y METODOLOGÍA

Estudio descriptivo transversal retrospectivo. Se analizaron las inscripciones, ausencias y rendimiento en exámenes finales, que pudieron ser orales (menos de 30 inscriptos) o escritos (más de 30 inscriptos).

RESULTADOS

Se evaluaron 971 inscripciones de estudiantes de Nutrición y 818 registros en Enfermería.

En Nutrición se registraron 212 (21,83%) ausencias. Fueron evaluados 759 presentes (78,17%) de los cuales aprobaron 374 (49,27%) y reprobaron 385 (50,73%). Los turnos de exámenes ordinarios registraron: 918 (94,54%) inscriptos, 192 (90,56%) ausentes, 355 (94,92%) aprobados y 364 (94,55%) reprobaron.

En Enfermería se registraron 172 (21,03%) ausencias. Fueron evaluados 646 presentes (78,97%), de los cuales aprobaron 214 (33,13%) y reprobaron 432 (66,87%). Los turnos de exámenes ordinarios registraron: 746 (91,20%) inscriptos, 153 (88,95%) ausentes, 191 (89,25%) aprobados y 402 (93,05%) reprobaron.

CONCLUSIONES

En ambas carreras, se observa numerosos inscriptos en Turnos Ordinarios.

Se identificó un elevado porcentaje de ausencias, más aún en exámenes orales.

Los exámenes finales escritos constituyen la elección mayoritaria.

Preocupación permanente de elevar el nivel de los resultados de nuestros estudiantes.

Desde la cátedra se busca conocer la problemática para implementar acciones para mejorar los indicadores de reprobación.

“BLENDED LEARNING” COMO ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE EN MORFOLOGIA CARDÍACA”

TAMAYO, S.- DIEDRICH, C.- CHOCOBAR, H.-

e-mail contacto: sergiotamayo1@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Blended - learning, (b-learning) se refiere a un tipo de aprendizaje “mezclado”, que remite a un entorno mixto conjugando características de la enseñanza presencial y a distancia (métodos semi-virtuales). Ocasionalmente el b-learning se plantea como un modelo superador de las deficiencias que acumula la enseñanza presencial.

OBJETIVOS

a- Determinar cuáles son las herramientas de la plataforma virtual, que potencian el aprendizaje. b- Analizar resultados del aprendizaje de los alumnos como consecuencia de la utilización de esta modalidad. d- Conocer la valoración de la experiencia semipresencial como facilitador del aprendizaje por los alumnos

MATERIAL Y MÉTODO

Se trabajó con una muestra de 50 (cincuenta) estudiantes ingresantes 2015, de la carrera de nutrición, diseñándose una secuencia didáctica sobre una unidad programática: Anatomía Cardíaca, en la que se combinaron actividades presenciales e individuales, colaborativas sobre el soporte de la plataforma. Concluida la misma se realizó análisis documental de las producciones de los alumnos sobre actividades en la plataforma, y encuestas para conocer la valoración de los alumnos sobre aspectos de la experiencia.

RESULTADOS

Participaron los 50 alumnos en plataforma. Actividades de aprendizaje: En 39/50 estudiantes la actividad individual mejoró la comprensión del tema. En el 70%, la actividad del foro contribuyó a profundizar el conocimiento del tópico propuesto. Recursos: 80% consideró claros y suficientes los textos para la actividad y la utilidad de los videos. Colaboración: 34/50 estudiantes (en gran medida – moderadamente) pondera el intercambio de opiniones en el foro. Al 62% la actividad le permitió cambiar de punto de vista inicial.

CONCLUSIONES

1- Se evidencian ventajas al trabajar en forma asíncrona, en actividades de interacción colaborativa, con variedad de recursos disponibles, para potenciar aprendizajes significativos. 2- Satisfacción de los estudiantes mayoritaria en términos de actividades programadas, recursos aportados y colaboración en el aprendizaje de la plataforma siguiendo esta metodología.

Presentado en Encuentro de Anatomía y TIC. C.A.B.A. Setiembre 2015.

“FORMULACIÓN DE UN HELADO CON CARACTERÍSTICAS SIMBIÓTICAS”

VILLALVA, F.J.- CRAVERO, B. A.- RAMÓN, A.N.-

e-mail contacto: ferchuvillal@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El helado resulta una matriz alimentaria para el agregado de prebióticos y probióticos.

OBJETIVO

Formular un helado dietético con características simbióticas.

MATERIAL Y MÉTODO

El producto se elaboró con leche descremada en polvo (13 g%), albúmina deshidratada (8 g%), duraznos dietéticos (15 g%), pulpa de durazno (5 g%), sucralosa (0,02 g%), inulina (10 g%), esencia de durazno (400 µl%), colorante amarillo (100 µl%) y rojo (50 µl%) y bacterias probióticas. Se mezclaron los ingredientes, se llevó a pasteurización a ($63 \pm 2^\circ\text{C}$; 30 min). La mezcla se enfrió ($37 \pm 2^\circ\text{C}$), se agregó el probiótico y se continuó con el enfriamiento ($4 \pm 1^\circ\text{C}$). Se incorporaron las claras batidas y se maduró ($4 \pm 1^\circ\text{C}$; 2hs.). Se batió y congeló en máquina heladora ($-16 \pm 2^\circ\text{C}$; 38 ± 2 min), se envasó y almacenó ($-22 \pm 2^\circ\text{C}$). Se evaluó sensorialmente el producto. Se efectuaron análisis físico-químicos y recuento de probióticos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El contenido de humedad fue del 76,47 g %; proteínas 7,14 g %; grasas 0,15 g %; carbohidratos 6,37 g %; inulina 9,87 g % y cenizas 1,22 g%; Calcio 201,40 mg%, Fósforo 155 mg% y Sodio 168,50 mg%. El valor calórico fue de 55,39 Kcal/100 g. Overrun de 81%. Al día 21 de almacenamiento el producto presentó una concentración de probióticos de $1,5 \times 10^8$ UFC/ml. La calidad sensorial fue de 85 puntos y aceptabilidad general del 88%.

CONCLUSIÓN

Se obtuvo un producto con características organolépticas adecuadas. Puede ser denominado “Alimento con Probióticos”, de valor calórico reducido, bajo valor glucídico y lipídico según Legislación Vigente, aportando 62 % menos de calorías, 70% menos de carbohidratos, 0% grasa, proteínas de alto valor biológico y buen aporte de fibra con respecto a un helado de leche tradicional.

**“PERCEPCIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN RELACIÓN AL USO Y
CONTRIBUCIÓN DEL AULA VIRTUAL (AV) DE LA CÁTEDRA
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN SUS PROCESOS
DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE. FACULTAD CS SALUD. UNIVERSIDAD
NACIONAL DE SALTA. AÑO 2014”**

YAPURA, S.- MARQUEZ, R.- MAYORGA, M.-

e-mail contacto: yapurasoledad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

En el 2009, se implementa el AV, como complemento de la presencialidad. Progresivamente y en forma gradual se fueron incorporando diferentes recursos y actividades que dispone plataforma Moodle. En el 2012 se realizó la primera indagación referida al uso del AV como estrategia pedagógica, constantemente se investiga sobre la misma y se realizan las mejoras. Se realiza en base al análisis de 44 encuestas en línea a estudiantes de la cohorte 2014.

OBJETIVOS

- Conocer las percepciones acerca del AV en sus procesos de enseñanza y aprendizaje.
- Evaluar la experiencia con el recurso libro virtual para abordar un contenido de la materia.

MATERIAL Y MÉTODO

Estudio cuali-cuantitativo, descriptivo. Variables: sexo, edad, N° de materias cursadas, N° AV usadas, dispone PC, lugar de acceso. Manejo de Programas Informáticos, uso de Redes Sociales, Participación y Evaluación. Análisis de distribución de frecuencias absolutas y relativas.

RESULTADOS

El 90% femenino, 52% cursa 5 materias, 28% usuarios de 3-4 AV, 92 % dispone PC, 50% accede diariamente a internet, 45,4% ingresa al AV de la cátedra 3 a 4 veces/semana.

El 42,5% califica su manejo de programas informáticos como “bueno”, la mayoría sabe utilizar programas básicos, 95,5% es usuario de redes sociales.

El 68 % calificó como “buena” su participación, las actividades que más les agradaron: cuestionario autoevaluación (68%) y subir tareas (45%), 100% manifestó que contribuye a sus procesos de aprendizaje: acceso de información específica (pdf, libro virtual, enlaces a páginas web, videos) y posibilidad de estar constantemente informados.

En relación al libro virtual, el 41 % lo califico como bueno y el 36 % como muy bueno.

CONCLUSIÓN

Los estudiantes valoran positivamente las experiencias formativas realizadas en el AV. Afirman que contribuye a sus procesos de EyA. La perciben como un excelente medio para la interacción y comunicación entre docentes y estudiantes y estudiantes entre sí. El libro virtual, les resulto organizador de contenidos y actividades, dinámico y sencillo de abordar. Es un medio práctico y económico.

“HABITOS ALIMENTARIOS, TIEMPO LIBRE Y ACTIVIDAD FISICA EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA (UNSa). AÑO 2014”

**En el marco del Proyecto CIUNSa Nº 2148/0
"Calidad de vida y determinantes sociales de los estudiantes universitarios"**

YAPURA, S.M.- MÁRQUEZ, R.D.- MÉNDEZ, V.R.- CORREA ROJAS, M.V.-

e-mail contacto: soleyapura@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Los hábitos saludables tienen la finalidad de concientizar a la población de la necesidad activa en la conservación y mejora de la propia salud. Por ello, es importante investigar respecto de la alimentación, tiempo libre y actividad física en esta población.

OBJETIVO

Analizar hábitos alimentarios, uso del tiempo libre y realización de actividad física.

MATERIAL Y MÉTODO

Estudio descriptivo transversal. Muestra: 403 estudiantes voluntarios, de distintas facultades. Encuesta estructurada-autogestionada. Variables: facultad, sexo, edad, cocina/compra la comida, comidas principales, colaciones, tiempo destinado a comer, factores condicionantes de la alimentación, agrega sal, tiempo libre, actividad física, tipo, frecuencia y duración.

RESULTADOS

Un 53% fueron mujeres y 47% varones, el 59% presentó edades entre 20 y 25 años.

-Hábitos alimentarios: 60,5% se cocina y 4% compra comida elaborada; 31% refiere que el almuerzo es la comida completa del día y un 13,5% realiza las 4 comidas principales. El 75% consumen colaciones, optando por golosinas, bebidas azucaradas, frutas, agua y sándwich.

Los factores que condicionan la alimentación son el tiempo (62%) y el nivel de ingresos (22%). El tiempo destinado a comer es de 15 a 30 min (57%); el 68% no agrega sal a la comida servida.

-Tiempo libre: 75% dispone de tiempo libre: actividades activas (41,5%), sedentarias (36,5%) y sociales (22%).

-Actividad física: 61,5% si realiza, la mayoría (75,5%) de alta intensidad de tipo aeróbica, de 2 a 3 veces/semana (55%) y 1 hora de duración (41%).

CONCLUSIÓN

Los estudiantes universitarios presentan hábitos alimentarios inadecuados, siendo el almuerzo la única comida completa al día, en general no desayunan ni cenan, consumen alimentos azucarados fuera de horario. El tiempo representa un factor condicionante de su alimentación, lo cual podría influir en la selección y realización de las comidas diarias. Realizan actividad física de tipo aeróbica con frecuencia y duración adecuada.

“PERCEPCIÓN DEL ESTADO DE SALUD DE ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA (UNSa). ARGENTINA. 2014-2015”

En el marco del Proyecto CIUNSa Nº 2148/0 "Calidad de vida y determinantes sociales de los estudiantes universitarios"

YAPURA, S.M.- MARQUEZ, R.- MÉNDEZ, V.R.- PODERTI, M.V.- CORREA ROJAS, M.-

e-mail contacto: virome1503@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

La percepción de la salud es un aspecto importante en la calidad de vida de la personas, este dato “subjetivo” refleja sentimientos y percepciones que condicionan un estado de bienestar o malestar que influye en el rendimiento académico.

OBJETIVO

Indagar sobre percepción del estado de salud de los estudiantes de la facultad de Ciencias de La Salud.

MATERIAL Y MÉTODO

Muestra: 108 estudiantes. Instrumento: Encuesta estructurada, autogestionada de carácter anónimo. Variables: sexo, edad, carrera, año, estado conyugal, enfermedad, consulta a profesional de salud, percepción de salud y peso corporal. Análisis descriptivo de los resultados.

RESULTADOS

Mayor porcentaje de estudiantes de sexo femenino (79%), con edades comprendidas entre 21 a 23 años (31%) y 27 a 29 años (21%), estado conyugal soltero (90%). 56% estudia Nutrición y 43% Enfermería, Mas de la mitad cursaba entre 1° a 3° año.

El 82% manifestó no padecer ninguna enfermedad. El 37% respondió que su salud lo limita en sus actividades diarias.

El 49% manifestó tener “buena salud”, 33% “muy buena salud”, 17% calificó su salud como “regular”, ninguno refirió tener “mala salud”. El 55% refiere tener peso adecuado, 29% sobrepeso y 14 % bajo peso.

El 73% realizó consulta con algún profesional de la salud. Profesional consultado con mayor frecuencia: médico clínico, ginecologo y oftalmologo. El mayor motivo de consulta: control de salud (45%).

CONCLUSIONES

La mayoría de los estudiantes perciben su salud como buena o muy buena, no manifiestan padecer alguna enfermedad que limite su actividad, perciben su peso corporal como adecuado y se realizan controles de salud.

EXTENSIÓN

“SALUD EN LA ESCUELA Y LA COMUNIDAD. LA COMUNICACIÓN, UNA ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DE SALUD INSTITUCIONAL”

**SACCHI, M. – CARRIZO, K. – BERGAGNA, A. – CHAÑI, L. - VILLAGRA, O. –
DOMÍNGUEZ, E. – CACHAGUA, E. - CANCHI G.**

La Escuela primaria N° 4216 de la Comunidad Wichí de La Puntana, ubicada en la frontera tripartita de Argentina, Bolivia y Paraguay, cuenta con una población de 600 estudiantes entre 4 y 15 años. El plantel docente no es de la comunidad, salvo los maestros bilingües que trabajan en los primeros grados, manifestándose dificultades en la relación Escuela-Comunidad y en el desarrollo de un curriculum monocultural.

Nuestro objetivo es favorecer la comunicación inter e intra institucional para lograr procesos colaborativos que posibiliten una convivencia pacífica y constructiva en contextos pluriculturales.

Para su logro se realizaron diversas acciones durante el presente año. Los estudiantes del 6º año del IEM participaron en jornadas de integración Escuela y Comunidad con actividades recreativas con perspectiva intercultural, organizadas durante el año.

Diagnóstico institucional: Qué espero y estoy dispuesto a hacer por mi escuela:

- Actividades con niños y padres
- Entrevistas a referentes de la comunidad
- Taller con Maestros de Grado y Bilingües

Talleres para el fortalecimiento de vínculos entre la Escuela y la Comunidad, con estudiantes del IEM y Centro de Actividades Juveniles del IEM:

- Actividades recreativas con niños y padres
- Juegos de integración para la recuperación de juegos ancestrales de la comunidad
- Mural en la Escuela
- Programa en la radio comunitaria
- Talleres con Maestros: Comunicación, Escuela y Comunidad.

El proyecto logró generar espacios de encuentro, aprendizaje y reflexión con distintos actores de la escuela y la comunidad cuya participación e involucramiento en las actividades propuestas, permiten evaluar positivamente la intervención del proyecto e identificar la inquietud por recrear nuevas modalidades de convivencia.

El vínculo generado de proyectos anteriores con Autoridades y Referentes comunitarios, la Escuela y el Puesto Sanitario, así como la participación de los estudiantes, generó un proceso de confianza con los distintos actores involucrados, resultando un aprendizaje significativo para todos los integrantes.

“SIGNIFICACIÓN E IMPACTO DE LA DETERMINACIÓN DE MASA GRASA Y LIBRE DE GRASA EN LA SALUD DE MUJERES POSTMENOPÁUSICAS DE SALTA. SU INFLUENCIA SOBRE LA COMPOSICIÓN MINERAL ÓSEA CORPORAL”

PÉREZ ABUD.- GARCÍA BUSTOS.- FALÚ.- CHOCOBAR.- ATEA.- MAITA.- BORELLI.- TAMAYO.-

e-mail contacto: sergiotamayo1@hotmail.com.

INTRODUCCIÓN

La masa corporal se compone de tres compartimentos: masa magra (MM), masa grasa (MG), y los huesos. Estudios sugieren que la masa corporal está positivamente correlacionada con la densidad mineral ósea (DMO). Aún, no está claro si la MG o la MM tienen mayor efecto sobre la DMO.

PROPÓSITO

Siguiendo el modelo de investigación – acción, pretendemos conocer el efecto de estos dos compartimentos corporales sobre la masa ósea en mujeres posmenopáusicas (población vulnerable al desarrollo de osteoporosis y obesidad), realizando mediciones de composición corporal mediante bioimpedanciometría.

DESARROLLO

Este estudio, además de servir como fuente para nuestra investigación, nos llevará a establecer un diagnóstico de situación acerca del estado nutricional de esta población, y en base a ello nos permitirá realizar distintas intervenciones educativas, tendientes a mejorar dicho estado nutricional. Pretendemos estimular la participación de estudiantes, a fin de motivarlos en la investigación y prácticas de extensión.

RESULTADOS

El proyecto se encuentra en ejecución. Las actividades realizadas hasta el momento incluyen: a- elaboración de un cuestionario destinado a las voluntarias del estudio; b- realización de un estudio piloto con una muestra pequeña, para ajustar el diseño del estudio; c- validación del instrumento a utilizar (entrevista con su correspondiente cuestionario); d- talleres destinados a alumnos participantes, para adquirir habilidades y destrezas en la realización de las encuestas y mediciones de composición corporal; e- difusión del proyecto; f- captación de voluntarias en la comunidad universitaria y en comunidades del Nudo Castañares del AO 45 de la ciudad de Salta; g- entrevista y mediciones de composición corporal mediante bioimpedanciometría a voluntarias.

CONCLUSIONES

en una próxima etapa, luego del análisis estadístico de los datos obtenidos, se realizará el diagnóstico de situación de las comunidades estudiadas, y se planificarán distintas acciones de promoción y educación para la salud: actividades de educación alimentaria y de difusión (folletería, afiches, talleres y charlas).

“DIAGNOSTICO DE MICOSIS SUPERFICIALES”

BALDIVIESO,D.- TARRAGA,G.- AVELDAÑO,R.- VIDAL,D.- ALUMNOS DE MICROBIOLOGÍA II #- CACACE, M. L.-

Cátedra Microbiología II ,Carrera Tecnicatura en Laboratorio de Análisis Clínicos y Microbiológicos

Univ.Nac.de Salta, sede Regional Orán email: danib3030@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Las micosis superficiales son enfermedades producidas por hongos que atacan tejidos queratinizados como la capa córnea de piel, pelos uñas; se dividen en: dermatofitosis, pitiriasis versicolor, candidosis cutáneas

PROPÓSITOS

El objetivo del presente estudio fué analizar muestras de micosis superficiales de pacientes que concurrieron al laboratorio de Microbiología de la Univ.Nac.de Salta, sede Regional Orán durante el 2do cuatrimestre año 2015. Este trabajo se efectuó con la participación de estudiantes de la Cátedra de Microbiología II

DESARROLLO

Se atendieron 22 pacientes con lesiones sospechosas de micosis superficiales: tres niños (<3 años) y 19 adultos con edades comprendidas entre 19 y 72 años. Las muestras clínicas se obtuvieron por descamado en placas de petri y portaobjetos estériles. El examen directo se efectuó con OHK al 20%; se observaron al M.O. para búsqueda de hifas, células levaduriformes. Se sembraron en Sabouraud y Lactrimel con cloranfenicol. Se incubaron a 28°C. Se registraron las características micromacroscópicas de las colonias, presencia de pigmento difusible y se tipificaron las células levaduriformes.

RESULTADOS

Se obtuvieron 12 muestras positivas (55%) : 3 de cuero cabelludo, 1 de piel , y 8 de uña de pie . Las micosis fueron: 2 candidosis (Cándida no albicans) en uña de pie, y 10 dermatofitosis: 1 en piel , 6 en uña de pie y 3 en cuero cabelludo. Los dermatofitos resultaron: 5 T. mentagrophytes y 2 T.rubrum ; en cuero cabelludo se aislaron 2 Microsporum canis y 1 Trichohyton tonsurans

CONCLUSIONES

El Gro Trichophyton es el principal agente de dermatofitosis. Los estudios micológicos son importantes desde el punto epidemiológico para el conocimiento del perfil de las lesiones.

Ala M, Aveldaño R, Díaz C, Escalada A, Gaján E, Gallardo E, Gallardo N, Miranda M, Perez A, Portal G, Velazquez D, Vidal D, Villazón D.

RELATOS Y EXPERIENCIAS

“EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE EN LA PRODUCCIÓN DE ESTRATEGIAS EDUCATIVAS LÚDICAS PARA INTERVENCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL SISTEMA FORMAL Y NO FORMAL, DE ALUMNOS DE LA CÁTEDRA DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (EAN). UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA”

ARÉ, M.- ARIAS, N.- CORREGIDOR, J.-

e-mail contacto: judithcorregidor@hotmail.com

INTRODUCCION

La selección de experiencias de aprendizaje lúdicas en las intervenciones de EAN, facilitan el logro de sus objetivos. El éxito de la utilización de juegos didácticos requiere del profesional nutricionista conocimientos exhaustivos del mismo para su aplicación oportuna, como así también habilidades y destrezas para su elaboración.

PROPOSITO

Que los alumnos de la cátedra de EAN, reconozcan la importancia y desarrollen habilidades y destrezas en el cumplimiento de los requisitos para la elaboración de estrategias educativas lúdicas, para intervenciones en EAN.

DESARROLLO

La experiencia se realizó en 6 Escuelas Primarias Estatales y 4 Centros de Salud de Salta Capital, durante el periodo lectivo 2012. Los alumnos, con la guía y supervisión del docente, realizaron las siguientes actividades:

Elaboración del instrumento de diagnóstico educativo, validación, elaboración definitiva y aplicación.

Resultados de las dimensiones del diagnóstico educativo.

Selección de contenidos y mensajes: Alimentación Saludable

Selección de juegos tradicionales y adaptación de los mismos a los objetivos, destinatarios y contenidos de alimentación y nutrición.

Validación de juegos: Aplicación de Escala 1-5. Resultados de validación: referidos a reformular algunos aspectos del diseño gráfico (Ilustraciones y Resaltadores de ideas importantes).

Resultado: Elaboración de 10 juegos de mesa con mensajes de alimentación y nutrición y ejecución de Intervenciones educativas en escuelas y centros de salud.

Opinión de los usuarios: puede ser utilizado en diferentes edades, diferentes momentos de la sesión educativa, como diagnóstico.

RESULTADOS

El 99% de los alumnos valora como positiva la experiencia de la elaboración del recurso lúdico y la utilidad de la aplicación del mismo en una intervención educativa.

CONCLUSION

La cátedra considera que el propósito de este proceso de enseñanza y aprendizaje fue logrado. Reconoce la importancia que los alumnos adquieran experiencias procedimentales en el diseño y producción de materiales educativos, y puedan vivenciar el rol del profesional nutricionista como educador.

“LA PRÁCTICA SUPERVISADA EN UN SERVICIO DE COMIDAS SEGÚN LA APRECIACION DE LOS ESTUDIANTES DE LA CATEDRA ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION, 4º Año CARRERA DE NUTRICION. FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. 2014”

CAMACHO, M.- MAYORGA, M.- YAPURA, S.- MÁRQUEZ, R.-

FUNDAMENTACIÓN

La distribución de saberes de un proyecto curricular se efectiviza en prácticas en un contexto. Un requisito para promocionar/regularizar la asignatura es el desarrollo de Prácticas en Servicios Alimentación (SA). Luego de su implementación, amerita abordar la reacción de los estudiantes en la impronta de recrear la teoría en la práctica.

OBJETIVO

Identificar la opinión acerca de vivencias en la Práctica en SA.

DESARROLLO y ALCANCE

Al inicio del cursado 2014, se comunica la realización de la Práctica en Servicios: Comedor Universitario y Servicio Penitenciario de la ciudad de Salta, desde el 21/07 al 21/11/2014. Concretándola: 65 alumnos.

Autorizado el ingreso de alumnos a los SA, se organizó un cronograma de concurrencia. La experiencia se sistematizó mediante técnicas instruccionales, con normativas contenidas en Guía de la Práctica Supervisada en Servicios. La misma estaba compuesta por: Objetivos, Duración, Asistencia: 100%, Horario, Requisitos de Aprobación, Uniforme, Actividades a desarrollar, Guía para la Presentación de un Informe Final Grupal que debía contener: Portada, Introducción, Contextualización de la institución, Desarrollo de Actividades, Conclusiones y Bibliografía. Los docentes disponían de un Instrumento para Corrección del Informe Final. Se aplicó la estrategia de Trabajo en Equipo de tres personas. Todo con supervisión profesional de responsables de la Cátedra.

En el Foro de Evaluación de la Cátedra, cada alumno debía compartir vivencias de la Práctica en SA. Todos la consideran motivadora para el cursado, les permitió recrear contenidos teóricos, aproximándose al rol del nutricionista administrador de SA.

La mayoría sugiere incorporar prácticas en SA para el cuidado de la salud.

CONCLUSION

Si bien es cierto que se aprende de conceptos teóricos, se aprende mucho más observando y siendo participe del proceso de producción de comidas.

“PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN COLEGIOS SECUNDARIOS. VAQUEROS. SALTA”

LOTUFO, A.- ZELAYA, P.- PÉREZ, M.I.- MENDOZA, I.- GASPARINI, S.- CASERMEIRO, A.-

e-mail contacto: telsalud@unsa.edu.ar

La adolescencia es una etapa de grandes cambios, donde la persona se vuelve vulnerable a la aparición de hábitos y situaciones de riesgo que contribuyen a la adquisición de comportamientos alimentarios poco saludables y a la aparición de enfermedades como Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA) y Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT).

El propósito de este trabajo fue desarrollar actividades educativas para promover la alimentación saludable e informar respecto a las características de TCA y ECNT en el ámbito escolar.

La metodología de trabajo consistió en llevar a cabo talleres sobre las temáticas mencionadas dirigidos a alumnos de 3º, 4º y 5º año de turno mañana y tarde, de los colegios secundarios de la Localidad de Vaqueros de la provincia de Salta. Cada curso recibió la capacitación en una jornada diferente, participando un total de 245 adolescentes de entre 15 y 20 años.

Se utilizaron imágenes referidas a las enfermedades y preguntas alusivas a ellas como actividad disparadora. A continuación se expusieron las características particulares de los TCA y ECNT. La alimentación saludable se explicó utilizando la elipse de las Guías Alimentarias para la Población Argentina con los grupos de alimentos desmontables. Además se elaboraron boletines sobre la temática para distribuirlos entre los jóvenes en cada jornada educativa.

La capacitación se evaluó a través de una exposición grupal por parte de los alumnos en una instancia posterior, donde presentaron lo aprendido en relación a las enfermedades mencionadas y a la importancia de la alimentación saludable para la prevención de las mismas.

Las actividades pudieron desarrollarse sin inconvenientes, vivenciando los alumnos una participación activa, tanto en la actividad disparadora como al finalizar el taller, expresando sus dudas respecto a las temáticas trabajadas. Las exposiciones de los alumnos de carácter evaluativo permitieron corroborar la comprensión de los saberes impartidos.

“USO DE LA PLATAFORMA MOODLE EN EL EJE DE SABERES DE QUIMICA DEL CURSO DE APOYO PARA EL INGRESO A LA UNIVERSIDAD 2015. FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. UNSa”

MENDOZA, I.- HERRERA, M.- VILLALVA, F.- CHOCOBAR, H.- Y FLORES, O.-

e-mail contacto: inesdejujuy@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta la masificación del alumnado en el ingreso a la Universidad y las nuevas pautas culturales, a través de los avances tecnológicos que producen notables cambios; se incorpora la tecnología de la información y la comunicación (TIC) en los procesos de enseñanza y aprendizaje.

En el Curso de Apoyo para el Ingreso a la Universidad (CIU) 2015, en el eje de Saberes de Química, se trabajó con la Modalidad Virtual: Blended Learning, como complemento de la presencialidad, llevando adelante una actividad virtual en la Plataforma Virtual Moodle.

PROPÓSITO

Que los alumnos se aproximen a esta nueva modalidad de estudio, abordando conceptos concretos de Química inorgánica (sales) y su relación con las Ciencias de la Salud mediante una estrategia útil para adquirir información, practicar habilidades y procedimientos relacionados con las TIC y la comunicación en general.

DESARROLLO

Se propuso a los estudiantes ingresantes una actividad virtual grupal, denominada “*La Búsqueda del Tesoro: La Química de los Cálculos Renales*”, ésta consistió en preguntas relacionadas al tema en cuestión; para responderlas los alumnos debían leer artículos académicos propuestos en diferentes enlaces web. Al final se incluyó una pregunta general dirigida a los estudiantes de enfermería y nutrición, con la intención de representar acciones en cada uno de sus carreras.

RESULTADOS

Las ocho comisiones participaron. Los alumnos presentaron su trabajo en tiempo y forma. Se observó que pudieron relacionar un tema que les resulta difícil, como *sales* con la formación de cálculos renales. Así, pudieron conocer una aplicación de la química en la salud de los individuos, como futuros profesionales.

CONCLUSIONES

Los estudiantes demostraron gran capacidad de adaptación a la Modalidad Virtual: Blended Learning, siendo satisfactorias las producciones realizadas.

**“CUIDADOS DEL PACIENTE CON TRACCIÓN ESQUELÉTICA:
ENSEÑANZA CON SIMULADORES A ESTUDIANTES DE ENFERMERÍA”**

**PEREYRA, A.- GUTIÉRREZ, M.- RASJIDO, J.L.- ESCALANTE, J.S.-
SANGUEDOLCE, E.- BIGNON, M.A.- TOLABA, S.-**

e-mail contacto: apereyra@unsa.edu.ar

INTRODUCCIÓN

La enseñanza de cuidados en pacientes con tracción esquelética requiere del desarrollo de competencias procedimentales que pueden representar una dificultad en el proceso de enseñanza-aprendizaje tradicional y que, realizada en forma directa sobre el paciente conlleva riesgo sobre el mismo, por ello se propone una alternativa pedagógica mediante el uso de simuladores, reconociendo que éstos preparan al estudiante para la atención en situación clínica real.

OBJETIVO

Favorecer en los estudiantes, la construcción de conocimientos y el desarrollo de destrezas y habilidades relacionadas con el cuidado de pacientes sometidos a dispositivos de tracción esquelética.

METODOLOGÍA

Previo a la experiencia educativa los docentes preparan el ambiente de aprendizaje con los elementos necesarios, realizando la demostración como el seguimiento de la ejercitación buscando guiar al estudiante hacia la práctica independiente.

El trabajo práctico se desarrolla en el laboratorio con una duración de 4 horas estando cada comisión conformada por 10 alumnos, número que posibilita un andamiaje adecuado por parte del docente. Los contenidos abordados fueron: Tracción esquelética. Cuidados de Enfermería a Paciente con tracción esquelética

RESULTADOS

Las prácticas realizadas en el laboratorio fueron:

Reconocimiento y preparación de materiales necesarios para el dispositivo de tracción: armado de la Férula de Brawn. Preparación de sistema de cuerdas y poleas: peso y contrapeso.

Preparación de simulador anatómico estático, con el dispositivo de tracción. (estribo y clavija)

Traslado del paciente simulado de la camilla a la cama

Actividades de confort: cambio de sábanas, colocación de chata, baño en cama

Movilización del paciente

Curación de clavijas.

Cuidados del sistema de tracción. Valoración y cuidado del miembro en tracción.

CONCLUSIONES

La simulación como herramienta pedagógica en la asignatura Enfermería Quirúrgica permite la reproducción de aspectos esenciales que los estudiantes enfrentarían en la práctica clínica, favoreciendo un aprendizaje que fue consolidándose en el tiempo de la pasantía clínica.

**“PERFIL DEL INGRESANTE A LA CARRERA DE MÉDICO DE
LA FACULTAD DE MEDICINA UNT- SEDE SALTA. RENDIMIENTO EN
BIOQUÍMICA”**

**VAIRA, MARÍA JULIA.- MARTINIS MERCADO, DANIELA.- DI PAOLO
ADRIANA.- ROJO, HEBE.- ZAGO, M PAOLA.-**

INTRODUCCION

Los continuos procesos de transformación social influyen en el perfil del alumno ingresante a la Universidad, caracterizado por la diversidad sociocultural. La apertura de la carrera de Médico en Salta constituye una oportunidad para los estudiantes de la región.

OBJETIVO

Describir el perfil de los alumnos que ingresaron en 2015 a la primera cohorte de la carrera de Médico de la Universidad Nacional de Tucumán (UNT) - sede Salta. Analizar los resultados del rendimiento en la asignatura Bioquímica a la fecha.

METODOLOGÍA

Se realizó un estudio descriptivo de corte transversal con la población que ingresó a la mencionada carrera (n=68). Para el perfil se tuvieron en cuenta las variables: procedencia geográfica, edad, sexo y profesión previa. Para el desempeño académico en Bioquímica: la aprobación de parciales.

RESULTADOS

El 72% (49) procede de Salta Capital, los restantes del interior de Salta y de Jujuy. El rango etario es de 18 a 49 años, con una Media de 22 y Mediana de 20. El 63% (43) corresponde a mujeres y el 10% (7) acreditó título universitario previo: kinesiólogo, enfermero, odontólogo y veterinario. Los resultados de los 3 parciales de Bioquímica realizados a la fecha (sobre un total de 4), revela que un 84% (57) podría regularizar, para lo cual se requieren 3 parciales aprobados. El 7% (5) abandonó y el 9% (6) quedó libre. De los alumnos que poseen título previo, abandonaron 3.

DISCUSIÓN

Describir el perfil de los estudiantes constituye un valioso aporte al momento de planificar y seleccionar las estrategias más adecuadas para favorecer el desempeño académico. Finalizado el cursado será factible completar y ampliar este análisis, brindando información enriquecedora que afiance el establecimiento de esta nueva carrera en la ciudad de Salta.

“LA AUTOEVALUACIÓN VIRTUAL EN EL PROCESO DE APRENDIZAJE DE ESTUDIANTES QUE CURSARON ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. FACULTAD CS DE LA SALUD. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA. AÑO 2014”

YAPURA, S.- MARQUEZ, R.- MAYORGA, M.- CAMACHO, M.-

e-mail contacto: soleyapura@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

El Aula Virtual (AV) complemento de enseñanza presencial, tiene recursos y estrategias; así los Cuestionarios de Autoevaluación son trascendentes en evaluación y seguimiento.

Se incluye como instancia integradora, habilitado 24 hs, se realiza en tiempo predeterminado, obligatorio y con calificación. La evaluación automática permite inmediatez para visualizar respuestas correctas, hecho significativo para alumnos y docentes. Desde este contexto permite igual que la presencialidad, conformar criterios, decisiones educativas de intervención y consolidar contenidos.

PROPÓSITOS

- Evaluar resultados del abordaje de temáticas de inmediata retroalimentación.
- Realizar autocrítica relacionada a comprensión de contenidos.

DESARROLLO Y RESULTADOS

Se implementaron Cuestionarios para evaluar contenidos de Servicios Alimentación Hospitalarios-Control de Costos-Gestión de la Inocuidad. Conformados con preguntas de Opción Múltiple, Respuestas Cortas y Verdadero/Falso. Los estudiantes recibieron calificación y retroalimentación inmediata. Para valorar este recurso se consideró: Apreciaciones del AV-Foro Evaluación de Cátedra-Calificación obtenida.

De 64 alumnos, el 68% manifestó ser la actividad a realizar de mayor agrado, experiencia rápida y dinámica. Exige repasar y estudiar contenidos abordados. Permite identificar contenidos a profundizar y lograr una mejor preparación para instancia de exámenes.

El 89% aprueba y 11% desaprueba los cuestionarios de autoevaluación.

CONCLUSIÓN

Los estudiantes consideran la actividad como muy positiva. El equipo docente coincide en que es un recurso de retroalimentación inmediata, evaluación rápida que permite obtener mejores resultados en la instancia de exámenes parciales.

TESIS DE GRADO

“ESTUDIO DE LA VELOCIDAD DE CRECIMIENTO EN NEONATOS PRETÉRMINO SEGÚN EL APOORTE NUTRICIONAL DE LA ALIMENTACIÓN REAL ADMINISTRADA. HOSPITAL PÚBLICO MATERNO INFANTIL. 2014”

MÁRQUEZ, R. D.- SANCHEZ F. R.-

e-mail contacto: romina_dm_08@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Los neonatos prematuros representan la mayor parte de las muertes neonatales, constituyendo un riesgo de deficiencias neuroevolutivas y discapacidad futura.

OBJETIVO

Conocer las características de la alimentación administrada y su relación con la velocidad de crecimiento de los prematuros durante el período abril-junio de 2014.

MATERIAL Y MÉTODO

Estudio prospectivo, observacional y descriptivo. Se aplicó análisis estadístico de correlación. Se estudiaron: características biológicas, velocidad de crecimiento y alimentación administrada.

RESULTADOS

Del total de neonatos (27), la mayoría fueron varones (55%), presentaron prematuridad moderada (63%), nacieron con peso adecuado para su EG (59%) y manifestaron SDR y sospecha de infección al nacer. La velocidad de crecimiento se caracterizó por pérdida inicial de peso superior en los prematuros moderados (17%), recuperación del peso en promedio a los 17 días. Sólo un 37% realizó catch up y el crecimiento longitudinal de peso, longitud y perímetro cefálico fue mejor en los niños aunque por debajo del área de normalidad. Además, en ningún caso se alcanzó el crecimiento fetal teórico.

La alimentación administrada fue mixta (parenteral y enteral) en el 59%, con inicio posterior a lo recomendado. El aporte calórico parenteral no llegó a cubrirse, sin embargo la cantidad de proteínas fue adecuada desde el inicio. Por otra parte, los aportes enterales de líquidos, energía y macronutrientes fueron cubiertos a partir de la 6ª semana de crecimiento. Se obtuvo una correlación positiva, moderada y estadísticamente significativa entre el incremento posnatal de peso y el aporte calórico-proteico sólo en la 1ª semana de crecimiento (Coef. de Correlación de Pearson 0,482-0,488 y NS: <0,05).

CONCLUSIONES

El inicio tardío de la alimentación, la lenta progresión de los aportes nutricionales, sumado a la inmadurez generalizada y morbilidades asociadas, en conjunto, impactaron en la velocidad de crecimiento de los neonatos estudiados.

TESIS DE POSTGRADO

“REALIZACIÓN DEL PAP Y PERTENENCIA AL PROGRAMA DE PLANIFICACIÓN-PROCREACIÓN RESPONSABLE DE MUJERES QUE ASISTEN AL CENTRO DE SALUD N° 56, 2014. SALTA CAPITAL”

FARFÁN, A.- RODRÍGUEZ, G.- RÍOS, R.- BERTA, D.- FARFÁN, C.-

e-mail contacto: abefarfán@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La salud de las mujeres se ve afectada por diversos factores vinculados con la función reproductiva y de género; por ello se considera la atención a su salud en las diferentes etapas de la vida y no solo en edades reproductivas.

OBJETIVOS

Conocer las características individuales, sociales; y determinar la asociación entre la realización de PAP y pertenencia al Programa de mujeres que asisten al Centro de Salud N° 56.

METODOLOGÍA

Estudio Descriptivo transversal, observacional en una muestra (n=40) no probabilística por cuotas. Se aplicó una entrevista semiestructurada para conocer características individuales: edad, antecedentes de cáncer de cuello uterino, nivel de instrucción, realización del PAP; sociales: lugar de residencia, número de hijos y la pertenencia al Programa. Los datos fueron procesados y analizados con el programa SPSS 15.0.

RESULTADOS

La edad promedio de la muestra fue de 28±9 años, con una distribución asimétrica negativa por lo que se considera una mediana de 26 años, el 87% no refiere antecedentes de Ca., con un nivel de instrucción de secundario completo (35%), en unión de hecho (57%) presentando de 1 a 2 hijos (45%). Del total de mujeres entrevistadas el 67,5% (27) se realizaron PAP, con una edad promedio de 29±9 años, y de este grupo el 35% (14) no se encontraban incluidas en el Programa. El 45% pertenecen al barrio Palermo I y II. Con un X^2 de 0.4 (p: 0.05) se establece que no existe asociación entre la pertenencia al Programa y la realización de PAP.

CONCLUSIONES

De las mujeres entrevistadas no todas pertenecen al programa, son mujeres jóvenes con buen nivel de estudio, varias de ellas en familia constituida con hijos, más de la mitad se realizaron PAP, sin antecedentes de CA. No se encontró asociación entre la pertenencia al Programa y la realización del PAP.