



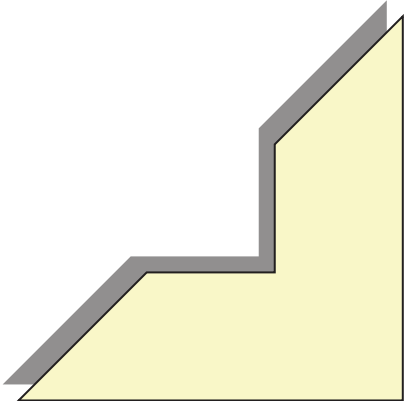
REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
SALUD

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA



Año 1 Volumen 1 Número 1
Diciembre de 2011
ISSN

REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
Año 1 Volumen 1 Número 1
Diciembre 2011
ISSN



INDICE

Editorial	3
<i>Artículo original</i>	
Comportamientos sexuales y uso de anticonceptivos en estudiantes universitarios	4
Evaluación de los conocimientos básicos de alumnos de fisiopatología y su relación con factores sociales y académicos	11
Proyecto: Ingredientes no tradicionales para el desarrollo de alimentos funcionales.....	17
<i>Comunicaciones Breves</i>	
Con miras a una Universidad Saludable	30
Logo de la Universidad Saludable	35
<i>Actualización institucional</i>	
Gestión del proceso de evaluación de la calidad de Formación del Licenciado en Nutrición a fin de futuras acreditaciones de las carreras de Nutrición	36
Una Mirada hacia los Ingresantes 2011. 1º Parte- Servicio de Orientación y Tutoría	40
Informe de Comisión Académica de Post grado de Especialidad y Maestría en Salud Pública	42
Actividades de Investigación en la Facultad	44
Informe del CEUSA	47

EDITORIAL

Cuando se emprende la publicación de una revista científica, además del interés de quienes tienen el deseo de publicar, es indispensable tener en cuenta al público lector. En este aspecto las circunstancias en las que se inicia esta publicación son altamente favorables, porque en la actualidad los servicios de salud pública se han multiplicado considerablemente en la región y el personal ha crecido en número, en diversidad de profesiones y especializaciones, en necesidad y demanda de formación e interés científico. Por ello pienso que está garantizado el éxito y el desarrollo de esta Revista de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Un grupo de colaboradores calificados está dispuesto a trabajar con dedicación y responsabilidad, hay público que la aguarda y, además, es un estímulo pensar que sin grandes recursos se crea una revista cuya publicación, constituye sin duda una importante contribución para investigadores, académicos, personal de apoyo universitario, graduados, estudiantes y trabajadores en terreno, involucrados en las Ciencias de la Salud, sirviendo de canal para la comunicación de sus proyectos de investigación, informes de casos y revisiones de interés.

Este primer número integra diversas reflexiones, discusiones, comunicaciones e información institucional que apuntan a resolver interrogantes sobre el objeto de estudio de las Ciencias de la Salud; enfocándose así en divulgar los resultados de investigación de los autores, especialmente dirigidos a la promoción de la salud, la prevención de las enfermedades y el bienestar tanto del individuo, comunidad universitaria y sociedad en general.

Pretende esta Revista de la Facultad de Ciencias de la Salud, convertirse en un llamado a entusiasmar a la producción científica que es inexorable reflejo del desarrollo de una Facultad dedicada a la formación de investigadores, docentes y profesionales idóneos y comprometidos con la problemática del país y de la región.

Se asegurará la calidad de lo que en esta revista se publique y sobre todo se mantendrá el rumbo de este instrumento hasta convertirse en una fuente confiable de conocimiento.

Espero como Decana de esta Facultad de Ciencias de la Salud que este primer paso, complejo pero con grandes expectativas, evolucione y llene todo lo que de esta Revista se espera y muy especialmente despierte en todos nuestros docentes, personal de apoyo universitario, graduados y estudiantes el espíritu de publicar, no con el afán único de publicar por publicar sino como una forma de contribuir a la generación de conocimiento y al intercambio de experiencias sobre la realidad local y regional.

Mgs. NIEVE CHÁVEZ

DECANA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

“COMPORTAMIENTOS SEXUALES Y USO DE ANTICONCEPTIVOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS”

“SEXUAL BEHAVIOR AND CONTRACEPTIVE UTILIZATION IN UNIVERSITY STUDENTS”

Roberto Ariel Abeldaño Zuñiga. Licenciado en Enfermería
Monica Sacchi De Van Dam. Magíster en Ciencias Sociales y Salud

RESUMEN

Las actitudes de los jóvenes hacia la sexualidad generan comportamientos y responsabilidades, los cuales algunas veces pueden resultar riesgosos para su Salud Sexual y Reproductiva. En este trabajo se identifican y describen los comportamientos en salud sexual y reproductiva y el uso de anticonceptivos en estudiantes de Enfermería de la Universidad Nacional de Salta, entre 17 y 25 años, el año 2008. El método utilizado responde al paradigma cualitativo, empleando la técnica de grupos focales. Para analizar la información y construir los núcleos de significados se siguieron los principios de la Teoría Fundamentada desarrollada por Glasser y Strauss.

Los resultados expresan que los jóvenes perciben que sus comportamientos han evolucionado a un espacio en el que la sexualidad podría ser practicada en condiciones de riesgo para la salud reproductiva. Los jóvenes que se relacionan con una pareja estable y comparten la responsabilidad en la toma de decisiones anticonceptivas, adhieren a la utilización de métodos anticonceptivos seguros. Determinados comportamientos sexuales pueden obstaculizar la adopción de conductas sexuales y reproductivas saludables, entre ellas el uso de anticonceptivos.

Palabras clave: Juventud, Salud reproductiva, Anticoncepción, Género.

Keywords: Youth, Reproductive Health, Contraception, Gender.

INTRODUCCION

La Sexualidad humana comprende una gama de comportamientos que pueden estar orientados tanto hacia una función de procreación, como hacia una función de satisfacción física y emocional (1,2).

Las actitudes de los sujetos, y especialmente los jóvenes, hacia la sexualidad generan comportamientos y responsabilidades, los cuales, algunas veces, pueden resultar riesgosos para su Salud Sexual y Reproductiva (3,4). Algunos de esos riesgos pueden inscribirse en problemáticas relacionadas a la mortalidad materna a consecuencia de abortos practicados sobre embarazos no deseados, el embarazo adolescente, y el contagio con VIH u otras Infecciones de Transmisión Sexual (ITS) a causa de relaciones sexuales sin protección.

La relevancia del abordaje de este problema, radica fundamentalmente en la identificación y en la comprensión de los comportamientos relacionados a la sexualidad de los jóvenes. De esta manera se pretende contribuir con elementos teóricos y metodológicos para re-pensar e implementar acciones de salud pública específicamente dirigidas hacia este grupo etareo tendientes a la disminución de los riesgos y el incremento de las medidas de protección en general, y particularmente de anticoncepción.

OBJETIVO GENERAL

Indagar comportamientos en salud sexual y reproductiva y uso de anticonceptivos en estudiantes de Enfermería de la Universidad Nacional de Salta, en el año 2008.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Identificar opiniones y prácticas en salud sexual y reproductiva.
- ✓ Analizar los procesos sociales en la dialéctica de la utilización de anticonceptivos.
- ✓ Analizar la vulnerabilidad en salud sexual y reproductiva de riesgo desde una perspectiva de género.

MATERIAL Y METODOS

Trabajo de investigación descriptivo en donde se indagó a través de las opiniones, discursos y significados personales de los jóvenes sus comportamientos, temores, dudas y rechazos con respecto a su sexualidad. Para poder comprender estos aspectos en profundidad, se utilizó la metodología cualitativa.

La población estuvo constituida por alumnos, de 17 a 25 años de edad, ingresantes en el año 2008 de la Carrera de Enfermería de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta. Se trabajó con una muestra intencional (5), hasta lograr la saturación teórica.

Para la recolección de la información se utilizó la técnica de Grupos Focales (6).

Se realizaron tres grupos focales durante el mes de octubre del año 2008, en los cuales participaron 26 estudiantes y se constituyeron de la siguiente manera:

- ✓ Grupo focal constituido por ocho varones.
- ✓ Grupo focal constituido por siete mujeres.
- ✓ Grupo focal constituido por seis mujeres y cinco varones.

Se establecieron como criterios de inclusión para la conformación de los grupos focales: situación de pareja, lugar de procedencia de los estudiantes (7) y situación laboral (8). Esos criterios fueron seleccionados con el objetivo de lograr mayor riqueza y variabilidad en las categorías sociales en las cuales se inscriben.

El procedimiento analítico (9) de la información obtenida se realizó de acuerdo a lo postulado por la teoría Fundamentada desarrollada por Glasser y Strauss (10). Se construyeron las siguientes categorías teóricas:

- Opiniones y prácticas en salud sexual y reproductiva.
- Utilización de anticonceptivos: imaginarios sociales.
- Vulnerabilidad en salud sexual y reproductiva.

El análisis desde una perspectiva de género fue un eje transversal presente en todas las categorías mencionadas.

RESULTADOS

Opiniones y prácticas en salud sexual y reproductiva.

Los jóvenes valoran su propia sexualidad en la actualidad como "muy liberal", ya que perciben que se está atravesando por una etapa de disminución de la responsabilidad por parte de los jóvenes para en sus comportamientos sexuales.

"...la sexualidad hoy en día es ¡más lanzada! Mucho más activa. Esas relaciones ocasionales, vas al boliche y tal vez te gusta alguna chica, te vas con esa chica. Eso ahora es mucho más liberal, antes no se veía. La sexualidad está eh... ahora tiene otro valor... han cambiado los valores." (Luis, 21 años)

El inicio de las relaciones sexuales es entre los 12 y los 13 años de edad. Sin embargo señalan que "lo normal sería debutar a los 15 o 16 años"; esta idea de "normalidad" hace referencia a una edad que sería socialmente aceptada entre su grupo de pares para iniciarse sexualmente.

“también yo creo que lo están practicando cada vez más chicos... o sea antes empezaban a los 15, 16, en cambio ahora a los 13 ya te andan diciendo que ya debutaron...” (Lorena, 20 años)

Entre las formas de relacionarse, “el noviazgo” aparece como la categoría más formal, ya que éste implica una relación que requiere un tiempo considerable para que la pareja “pueda llegar a conocerse”, este es un factor al cual le atribuyen una importancia considerable por la confianza que involucra. La relación ocasional que los participantes denominan “touch and go” no está mediada por un compromiso afectivo, ya que la atención de los jóvenes está centrada en la búsqueda de placer. El touch and go se caracteriza por el lugar de ocurrencia: “el boliche” y por comprender un único encuentro sexual entre la pareja, entre otras cosas.

“¿Novio? Así novio, ¿que se pueda considerar un novio hoy en día?.. Sí, pero tiene que pasar un tiempo largo, que uno llegue a conocerse, a compartir cosas, uno ya se da cuenta... Pero lo que más se ve es: te veo, te agarro y chau... el touch and go.” (Lorena, 20 años)

Se identificó una tercera categoría de relación, el “amigo cariñoso”. Aquí existe un vínculo de amistad entre los jóvenes, los encuentros sexuales son esporádicos y se valoran por su disponibilidad. El compromiso afectivo en estas relaciones no es significativo.

“Están los amigos cariñosos o amigos cama adentro, que son amigos con ventaja, que podés transarlo... que se yo... pero nada más, ninguna relación seria, nada más” (Jimena, 19 años)

Los encuentros sexuales ocasionales pueden implicar la no utilización de métodos de anticoncepción debido a la imprevisibilidad que los caracteriza, o a la falta de comunicación que hay en estas parejas ocasionales, entre otros factores.

El discurso de algunas mujeres demuestra que, si bien las relaciones sexuales se mantienen de común acuerdo con su compañero sexual, debe existir por parte de los varones cierto grado de “insistencia verbal” como un elemento necesario para convencer a las mujeres:

“... Dejarse chamuyar... decir bueno... en realidad estamos viendo hasta dónde van, hasta dónde llega ese chamuyo, y bueh está bien, este chico está bueno.” (Lucía, 20 años)

Si bien estas prácticas están naturalizadas y llegan a ser consideradas normales entre los jóvenes, pueden dar lugar a la aparición de situaciones que pueden traducirse en una relación de subordinación por parte de la mujer; al respecto de esto, los aportes de Manzinelli (11) refieren que *“existen una amplia gama de conductas que implican relaciones asimétricas de género, pero en las cuales es difícil determinar si se trata de una coerción sexual o de un consentimiento disimulado.”*

En una relación afectiva los temores de los varones radican en la hipotética situación de embarazo. Para Luis, el embarazo de su novia en este momento, también sería causal de cambios en sus proyectos:

“Sí, primero tenés que buscar un trabajo, tenés que tener algo para darle a tu hijo, no solamente para darle a tu hijo sino también a tu novia digamos, en ese caso.” (Luis, 21 años)

El discurso de los varones coincide y reafirma las representaciones de la masculinidad hegemónica, en donde ellos deberían ser los principales responsables de proveer el bienestar económico de su familia: *“ser el sostén de la familia”*.

Para las mujeres los principales temores son: el contagio de infecciones de transmisión sexual y el embarazo. Esta “jerarquía” podría deberse al vínculo con espacios socioculturales y familiares, en donde la maternidad adolescente representa una circunstancia habitual, esto queda revelado en las palabras de Graciela: *“en mi barrio a los 16, 17 años ya son mamás”*, por lo tanto el embarazo en estas edades podría adquirir un valor de que *“si llegó, ya está”*.

Como describe Ariel Adaszco (12), la maternidad en mujeres de edades por debajo de los 20 años puede dar lugar a *“un proceso de vulnerabilización social”* que estaría relacionado a comportamientos sexuales y reproductivos habituales en los jóvenes de estas edades.

Para quienes trabajan y mantienen una relación de pareja, la situación laboral es significada como una situación de *“mayores responsabilidades que quienes no trabajan”* influyendo en el hecho de mantener la pareja de manera estable y con un compromiso afectivo, en sus palabras: *“algo más serio”* para no malograr sus proyectos laborales y académicos actuales.

“Yo trabajo sí, ahora no estoy de novio, pero en el caso si estuviera de novio a uno le influye más porque, o sea uno tiene más de veinte años, estoy trabajando, surgen otras responsabilidades y

obligaciones, como que a esta edad uno busca realmente una pareja estable, ya no tanto para la joda...” (Fernando, 22 años)

Utilización de anticonceptivos: imaginarios sociales.

Los varones conocen algunos métodos anticonceptivos: el preservativo, *“las pastillas, las inyecciones”*. A su vez, surge la abstinencia sexual como un método que otorga mayor seguridad: *“Nittrato: ni-trato... de ponerla. Ese es el más seguro.”* (Fernando, 22 años).

El preservativo aparece como el método de mayor preferencia por ser *“más accesibles y más baratos”*. En consecuencia conocen los lugares donde pueden adquirirlos.

Por su parte, las mujeres expresaron preferencia por el preservativo, a pesar de conocer la existencia de anticonceptivos hormonales orales e inyectables y del dispositivo intrauterino. Sola una mujer expresó que había utilizado alguna vez anticonceptivos hormonales orales, pero los dejó por alteraciones orgánicas que atribuyó a la ingestión de *“las pastillas”*.

“O sea, era una cosa que al tiempo ya me comenzaron a hacer mal, son los efectos secundarios que le dicen, pero a mí me las recetó un médico que supuestamente iba a estar todo bien... yo las habré tomado un mes nada más y ya me comenzó a hacer mal y era cosa de vomitar todo, y cuando ya hice el mes la corté.” (Jimena, 19 años)

Las otras participantes, a pesar de no haber utilizado nunca este tipo de método, no los cuentan entre sus preferencias por referencias obtenidas de otras amigas que les transmitieron sus *“malas experiencias con las pastillas”*.

“Yo tengo una amiga que se tomaba pastillas o sino otras que a veces se ponían inyecciones, pero lo dejaron porque dicen que engorda eso...” (Lorena, 20 años)

Se observó que en algunas mujeres que expresaron preferencia por el preservativo, deciden delegar en los varones la responsabilidad de proveerlos ante una relación.

“...y el hombre siempre tiene, vos te fijás en la billetera siempre tiene porque siempre está al ataque...” (Silvia, 20 años)

Aquí se presenta una característica de la masculinidad hegemónica, en la cual varón es el activo, toma la iniciativa, por lo tanto es él quien debe traer el preservativo; mientras la mujer asume un rol pasivo, se deja conquistar y poseer. Esta elección de delegar la responsabilidad fundamental para el cuidado de la salud reproductiva sucedería porque: les preocupa que si un varón descubre que la mujer lleva preservativos en su cartera puede llegar a pensar que es una *“cualquiera”*, esta situación estaría *“mal visto en la mujer, pero no en el varón”*; pero también por algunos obstáculos para su obtención en los centros de salud:

“Yo tengo una compañera que contó que fue al centro de salud a pedir preservativos y le dijeron que no... que tenía que hacerse ver con el ginecólogo primero y que le receten... entonces se volvió” (Mariela, 20 años)

“Porque son personas mayores en el centro de salud repartiendo, y te da cosa... lo que dicen si va a pedir una mujer ¡ah esta chinita mirá!” (Carolina, 18 años).

“El control que la sociedad ejerce sobre la sexualidad siempre fue diferente para las mujeres y para los varones” (13), *“lo bien y lo mal visto”*, los permisos y las prohibiciones son *“diferentes y desiguales”* (13) para mujeres y varones. Aquí las mujeres se enfrentan al mandato social sobre cómo deben comportarse y relacionarse con los varones. Una mujer activa sexualmente, que se acerca a un Centro de Salud a solicitar la provisión de métodos de anticoncepción, es posible que sea vista como *“sospechosa”* en su moralidad como mujer. Esto trae como consecuencia mecanismos de control institucionales que ofician de barrera para que las mujeres accedan libremente a los métodos anticonceptivos.

En relación con la toma de decisiones concretas sobre la utilización de Métodos Anticonceptivos, varones y mujeres opinaron que es una responsabilidad mutua, pero esto se trasluce sólo en el discurso de los jóvenes que se encuentran actualmente en una situación de noviazgo estable, como es el caso de Nahuel: *“Hay como una previa consulta primero... y la decisión la tomamos entre los dos”* (Nahuel, 24 años, de novio).

Por su parte algunos de los varones y mujeres que se auto-designan *“solteros”* -situación de no tener pareja estable- señalan que por tratarse de relaciones sexuales ocasionales, no hay

negociación ya que ellos asumen el cuidado usando preservativo, independientemente de lo que decida hacer su pareja en ese momento.

Pero también se observa que varios participantes accedieron alguna vez a mantener relaciones sexuales sin ningún tipo de protección, porque en ese momento no tenían *“forros a mano”*; atribuyen estos comportamientos a los impulsos y los deseos que experimentaron en determinadas situaciones en esos encuentros con parejas casuales:

“Bueno, por ahí la mina está lista me entendés y no tenés preservativo... entonces vos pensás, te detenés un poco... y la mina como que se te insinúa y bueno, ya está... no te cuidás nada... pase lo que pase... enfermedades y ahí vienen los embarazos.” (Jorge, 18 años)

“Pero si a vos te gusta le seguís... después al otro día decís que boluda... ¿cómo?.. Pero ya está.” (Romina, 21 años)

El preservativo es el más conocido y el más utilizado ya que lo reconocen como un método que brinda doble efecto de protección: la prevención del embarazo y la prevención de enfermedades, sin embargo en algunos varones su utilización puede ser irregular, mientras que la mayoría de las mujeres delega la responsabilidad del cuidado en el varón. Aquí se puede destacar que el hecho de conocer cuáles son los métodos anticonceptivos disponibles, no garantiza la utilización correcta de éstos por parte de los jóvenes.

Vulnerabilidad en salud sexual y reproductiva.

Los estudiantes perciben que los comportamientos propios de su edad pueden derivar en consecuencias negativas para su salud. Atribuyen esto a *“los impulsos propios de la edad”*, así también al consumo de sustancias, apareciendo el consumo de alcohol como un elemento que obstaculiza el cuidado de la salud:

“¿Al comportamiento se refiere? y a veces somos impulsivos y hacemos las cosas sin pensarlas... eso influye mucho... o sea lo que son las relaciones cada vez se da en chicos más chicos por ejemplo” (Mariela, 23 años)

“Tiene mucho que ver también con el tema del alcohol, los vagos y las minas consumen alcohol hoy en día, y a veces por ahí vienen los problemas no es cierto...” (Emanuel, 19 años)

Los discursos de los jóvenes dan cuenta de *“la presión”* que ejerce el grupo de pares sobre los varones e incluso sobre las mujeres para mantener relaciones sexuales a edades tempranas, esa situación se utiliza para legitimar o *“probar”* la pertenencia al grupo.

“Si un amigo hace eso y comenta, los otros dicen probemos, y todos quieren hacerlo. Eso es una presión. Si vos no sabés de eso, si no has hecho eso sos un quedado, en el grupo estás quedado...” (José, 18 años)

Esta situación puede tener consecuencias negativas, debido a que la relación sexual podría mantenerse en un contexto *“ocasional”*, y en consecuencia, la protección anticonceptiva puede estar ausente.

En relación a esto, Gastón aporta lo siguiente: *“La situación en la que te ponen algunas veces los amigos así... digamos presionarte para que hagas algunas cosas que a veces no estás preparado...”* (Gastón, 18 años).

“..Y sí, el grupo influye mucho.... te están diciendo cosas pero ¿es cosa tuya si le llevás el apunte o no!...” (Adriana, 21 años)

Entre los mandatos sociales que han construido el modelo tradicional de masculinidad se encuentran aquellas prácticas que les asignan a los varones atributos de fortaleza física, afectiva y, en este caso, sexual.

La presión del grupo de pares sobre los varones para que éstos mantengan relaciones sexuales con múltiples parejas, y de esta manera probar su pertenencia al grupo y su hombría, refuerza el rol y el estereotipo más tradicional de género masculino, el cual se encuentra muy arraigado en el imaginario de los varones jóvenes. Aquí, por lo general, la masculinidad se construye a partir de la asociación de *“lo masculino”* con la virilidad y con un incremento de la actividad sexual, entre otras cosas.

CONCLUSIONES

Los jóvenes reconocen que sus comportamientos sexuales y reproductivos han evolucionado a un espacio en el que la sexualidad puede llegar a ser ejercida en condiciones de riesgo para la salud reproductiva. Algunos estudiantes ejercen comportamientos que le otorgarían una connotación saludable a su sexualidad: relacionándose con una pareja estable, compartiendo la responsabilidad en la toma de decisiones anticonceptivas y adhiriendo a la utilización de métodos anticonceptivos valorados como seguros, entre otros. Sin embargo, en otros jóvenes se observó que los comportamientos configuran un ejercicio de la sexualidad menos saludable, esto estaría relacionado con: la influencia del grupo de pares sobre comportamientos sexuales que ellos mismos valoran como riesgosos, la adhesión a los encuentros sexuales casuales y la menor adherencia a los métodos anticonceptivos.

En la elección de métodos y dispositivos anticonceptivos influyen los mitos, las ideologías, las formas de interpretar su utilización y las creencias, atribuyéndole a cada uno de estos aspectos una función significativa que puede interpretarse desde el género. La no utilización de anticonceptivos en algunas mujeres estaría vinculada, en primer lugar a representaciones que las jóvenes van construyendo en función de experiencias propias o referidas, relacionadas a las alteraciones orgánicas que le atribuyen al uso de anticonceptivos hormonales; en segundo lugar a la situación de delegar la responsabilidad del uso de MAC en los varones; y en tercer lugar a algunas dimensiones culturales de las instituciones de salud a las que los jóvenes acuden para acceder a los métodos de anticoncepción operan como elementos obstaculizadores.

Se identificaron algunos mandatos sociales sobre los que se construye el modelo hegemónico de masculinidad, en donde se asigna socioculturalmente a los varones roles productivos y a las mujeres roles reproductivos y además una jerarquía de poderes a los varones que condiciona la percepción de las responsabilidades y el ejercicio de los derechos sexuales y reproductivos por parte de las mujeres. Otra característica de la masculinidad hegemónica está relacionada con considerar al varón como un sujeto activo, que debe tomar la iniciativa ante una relación, llegando hasta en algunos casos a asumir la responsabilidad del cuidado de la salud reproductiva.

La dimensión "lugar de procedencia" refleja que en los sujetos oriundos de las zonas urbanas existen algunas diferencias con respecto a los sujetos que provienen de comunidades del interior. Esas diferencias están relacionadas a la cultura en la cual construyeron sus prácticas socializadoras, y se reflejan en aspectos tales como las formas de crianza, las limitaciones impuestas por los padres y por la sociedad misma, las alternativas y los espacios de socialización con que cuenta cada uno según el lugar de donde proviene. Las dimensiones "situación laboral" y "situación de pareja", el hecho de estar manteniendo una relación afectiva de una duración considerable ejercería una influencia positiva en los comportamientos reproductivos de los jóvenes, en el sentido de que estas situaciones representan una mayor responsabilidad para los jóvenes que trabajan y estudian simultáneamente, como para los jóvenes que se encuentran en una relación de pareja estable. La percepción de "mayores responsabilidades" guardaría influencia en la utilización de anticonceptivos para no malograr los proyectos de vida de los jóvenes.

CORRESPONDENCIA:

Lic. Roberto Ariel Abeldaño
Escuela de Salud Pública - FCM - UNC
Av. Enrique Barros esq. Enfermera Gordillo Gómez
Ciudad Universitaria - (5000) Córdoba - Argentina
Teléfono-Fax: 0054-351-4333023 / 4334042
abeldano@arnet.com.ar

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Vieira, L; De Oliveira Saes, S; Bini Doria, A; Lederer Goldberg, T. Reflexões sobre a anticoncepção na adolescência no Brasil. Rev. Bras. Saúde Matern. Infant. Recife. 2006; 6(1): 135-140.
2. Vinaccia, S; Quiceno, J; Gaviria, A; Soto, A. Conductas Sexuales de Riesgo para la Infección por VIH/Sida en Adolescentes Colombianos. Revista Terapia Psicológica. 2007: 25(1): 39–50.
3. Rohlfs, I. Gender and health: differences and inequalities. Barcelona: Barcelona Biomedical Research Park. (Acceso en octubre de 2008). Disponible en: <http://www.prbb.org/quark/27/027036.htm>
4. OMS. Building a Better Future for Youth: Learning from Experience and Evidence Africa Regional Forum on Youth Reproductive Health and HIV. Dar es Salaam: Department of Reproductive Health and Research, World Health Organization; 2006.
5. Hernández Sampieri, R; Fernández Collado, C ; Baptista Lucio, P. ¿Cómo seleccionar una muestra? En: Hernández Sampieri, R; Fernández Collado, C; Baptista Lucio, P. Metodología de la investigación. 2º edición. México: Mc Graw-Hill Interamericana; 1998: 227, 228.
6. Callejo Gallego, J. Observación, Entrevista y Grupo de Discusión. El silencio de tres prácticas de investigación. Rev Esp Salud Pública. 2002; 76 (5): 409-422.
7. De la Cruz, D; Langer, A; Hernández, B; González, F. Conocimientos y actitudes de la pareja hacia la práctica de la planificación familiar en la selva del Perú. Revista de Salud Pública de México. 2003; 45 (6): 465-466.
8. Núñez, R; Hernández, B; García, C; González, D; Walker, D. Embarazo no deseado en adolescentes, y utilización de métodos anticonceptivos postparto. Revista Salud Pública de México. 2003; 45 (1): 95-96.
9. Scrimshaw, S; Hurtado, E. Análisis de datos. En: Scrimshaw, S; Hurtado, E. Procedimientos de asesoría rápida para programas de Nutrición y atención primaria de la salud: Enfoques Antropológicos para mejorar la efectividad de los programas. Los Angeles: Centro de Estudios Latinoamericanos de UCLA; 1988:25-31.
10. Valles, M. Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión teórica y práctica profesional. 4ª edición. Madrid: Editorial Síntesis; 2007: 339-401.
11. Manzinelli, H. "Como un juego: la coerción sexual vista por varones adolescentes". En: Pantelides, E; López, E. Compiladoras. Varones Latinoamericanos: Estudios sobre sexualidad y reproducción. 1ª ed. Buenos Aires: Paidós; 2005: 115-141.
12. Adaszco, A. Perspectivas socio-antropológicas sobre la adolescencia, la juventud y el embarazo. Capítulo 2. En Gogna M. Coordinadora. Embarazo y maternidad en la adolescencia. Estereotipos, evidencias y propuestas para políticas públicas. 1ª ed. Buenos Aires: CEDES; 2005: 33-65.
13. Rohlfs, I. Gender and health: differences and inequalities. Barcelona: Barcelona Biomedical Research Park. (Acceso en octubre de 2008). Disponible en: <http://www.prbb.org/quark/27/027036.htm>

EVALUACION DE LOS CONOCIMIENTOS BASICOS DE ALUMNOS DE FISIOPATOLOGIA Y SU RELACION CON FACTORES SOCIALES Y ACADEMICOS

ASSESSMENT OF BASIC KNOWLEDGE OF PHYSYOPATOLOGY AND IT RELATIONSHIP WITH SOCIAL AND ACADEMICAL FACTORS

Dr Sergio Tamayo. Profesor Adjunto, Cátedra de Anatomía y Fisiología, UNSa Médico - Dra Raquel López. Profesora Adjunta, Cátedra de Fisiopatología, UNSa Médica - Lic Silvana Berruezo. JTP, Cátedra de Fisiopatología y Cátedra de Anatomía y Fisiología, UNSa Licenciada en Nutrición - Dr José María Sanguinetti. JTP, Cátedra de Fisiopatología, UNSa Médico - Lic Vieta María Eugenia. JTP, Cátedra de Fisiopatología, UNSa Licenciada en Nutrición

RESUMEN

Trabajo transversal alumnos de Fisiopatología Universidad Nacional de Salta 2010. Variables: edad, sexo, año de ingreso a la carrera, si recursaba o no, condición de anatomía, actividad laboral y provincia de origen. Evaluación de conocimientos de Anatomía y Fisiología con examen de opciones múltiples. Resultados en general medidas de resumen y cada variable individualmente Prueba de Chi cuadrado significación estadística (p menor a 0,05). Resultados: 243 respuestas, 14,81 % ($n=36$) llenaron incorrectamente, muestra 207. Edad promedio 21 años, el 91,3% sexo femenino y 42 trabajaban (20,28%). 131 eran de Salta (63,28%), la mayoría 67,9% la Ciudad de Salta. 65.7% ($n=136$) ingresaron tres o menos años antes, el número de años promedio de ingreso 2,6 años. El 55.07% recursantes. El 38.16% aprobaron Anatomía y Fisiología ($n=79$). El 30,43% ($n=63$) logró un puntaje igual o mayor a seis en el examen. No se observó una asociación entre el año y nivel de conocimientos. Se observó una diferencia en el nivel de conocimientos de los alumnos salteños así como de aquellos que no trabajaban. La condición de recursante no mostró diferencias. Haber aprobado el final de Anatomía y Fisiología se correlacionó con un mejor nivel de conocimientos. Conclusiones: El nivel de conocimientos considerados básicos fue bajo. Haber aprobado el final de Anatomía y Fisiología y ser de la provincia de Salta tienen un impacto positivo. El año de ingreso así como la condición de recursante no mostraron diferencias significativas. El hecho de trabajar se relacionó negativamente.

INTRODUCCION

El proceso de enseñanza - aprendizaje es una tarea cambiante, desafiante y en la que influyen múltiples variables.^{1 2 3} Nuestra tarea como docentes no es la de simples transmisores de información sino que debemos animarnos a mirar más allá, a ponernos al servicio de todos y cada uno de los alumnos que se nos confían.

Los contenidos de aquello que enseñamos se incrementan y el caudal de información es cada vez mayor; por otro lado las formas de acceder a la información y de comunicarnos cambian con un ritmo vertiginoso.

Teniendo en cuenta estos elementos podemos entender por qué la educación es un tema de permanente debate y nuestra realidad cotidiana no escapa a estas características.

La introducción de cambios en los contenidos y metodología educativa no es algo sencillo ni inocuo, es necesario entonces las características de nuestros alumnos y su nivel de conocimientos previos a fines de proyectarnos hacia una educación integral, personalizante y actualizada.

OBJETIVOS

- 1.- Evaluar el nivel de conocimientos básicos relacionados con la materia.
- 2.- Determinar si existe relación entre el nivel de conocimientos básicos y:
 - el lugar de origen,
 - año de ingreso a la carrera
 - actividad laboral
 - condición de cursante
 - haber aprobado el final de Anatomía.

MATERIALES Y METODOS

Entre los meses de abril y mayo de 2010 se hizo un trabajo transversal correlacional a través de una evaluación anónima a todos los alumnos ingresantes a la cátedra de Fisiopatología de la carrera de Nutrición de la Universidad Nacional de Salta en el año 2010.

La evaluación constaba de dos partes:

1. Una primera en dónde se preguntó: edad, sexo, año de ingreso a la carrera, si cursaba o no la materia, condición de anatomía (regular o aprobada), actividad laboral (sí o no) y localidad y provincia de origen.
2. La segunda parte consistió en una Evaluación de conocimientos de Anatomía y Fisiología considerados básicos, en concordancia con los docentes de dicha cátedra, a través de un examen de opciones múltiples con 10 (diez) preguntas, cada una con cuatro opciones y una respuesta correcta, se consideró aprobado un puntaje de 6 (seis) o más puntos.

El análisis de los resultados en general se realizó en principio con medidas descriptivas para todas las variables y se subdividió la población en las siguientes variables a fines de determinar la influencia de cada una en el nivel de conocimientos considerados básicos de la siguiente manera:

- Años de ingreso a la carrera:
 - ≤ 3 años.
 - ≥ 4 años.
- Lugar de origen:
 - Salta
 - Otras provincias.
- Actividad laboral:
 - Trabaja
 - No trabaja
- Condición de Anatomía:
 - Aprobada
 - No aprobada.
- Condición de cursada:
 - Recursa
 - Cursa por primera vez
- Nivel de conocimientos: Como variable dependiente aprobado con 6 (seis) preguntas correctas.

Cada variable se evaluó en particular a través de la Prueba de Chi Cuadrado para determinar la significación estadística (p menor a 0,05).

RESULTADOS

Doscientos cuarenta y tres alumnos contestaron la encuesta, el 14,81 % (n= 36) no llenaron de manera correcta la misma. La muestra utilizada fue de 207 exámenes.

Valores generales

La edad promedio de los alumnos fue de 21 años, 189 (91,3%) eran de sexo femenino y 42 alumnos trabajaban (20,28%).

131 alumnos provenían de la provincia de Salta (63,28%), de este grupo a su vez el 67,9% eran de la Ciudad de Salta. El resto del alumnado en su mayoría de la provincia de Jujuy.

El 65.7% (n= 136) habían ingresado a la Facultad tres o menos años antes, el número de años promedio de ingreso a la Facultad en el momento de cursar la materia fue de 2,6 años. Ciento catorce alumnos (55.07%) eran recursantes.

Sólo el 38.16% habían aprobado el final de Anatomía y Fisiología antes de comenzar a cursar Fisiopatología (n=79).

El 30,43% de los alumnos (n=63) logró un puntaje igual o mayor a seis en el examen de conocimientos considerándose aprobado el mismo. **Tabla 1.**

TABLA 1. RESULTADOS GENERALES

VARIABLE	VALOR
EDAD PROMEDIO	21 años
% SEXO FEMENINO	91.3%
% ESTUDIANTES TRABAJADORES	20.28%
% PROVINCIA DE SALTA	63.28%
% INGRESANTES 3 AÑOS O MENOS	65.7%
AÑOS PROMEDIO DE ESTUDIOS AL CURSAR LA MATERIA	2.6 AÑOS
FINAL DE ANATOMIA Y FISILOGIA APROBADO	38.16%
% RECURSANTES	55.7%
% APROBADOS EN EXAMEN DE CONOCIMIENTOS GENERALES	30.43%

Relación con el año de ingreso

De los ciento treinta y seis alumnos que habían ingresado a la Facultad tres o menos años antes, 43 aprobaron el examen y noventa y tres no. De los 71 alumnos que ingresaron cuatro o más años antes 20 lo aprobaron y cincuenta y uno no.

La prueba de Chi cuadrado para estas dos variables no demostró una asociación estadísticamente significativa (p= 0.6) Por lo que no consideramos que el estar hace más años en la Facultad tenga una relación con el nivel de conocimientos básicos de Fisiología al comenzar la cursada quedando abierto para otros estudios evaluar si existe una relación con el regularizar la materia. **Tabla 2.**

TABLA 2. RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTOS Y EL AÑO DE INGRESO

	Aprobó	No Aprobó	Total
≤3 años	43	93	136
≥4 años	20	51	71
Total	63	136	207

Chi cuadrado 0.262

p = 0,6

Relación con la provincia de origen

Estas dos variables demostraron estar asociadas. Ciento treinta y un alumnos provenían de la provincia de Salta, de ellos 48 aprobaron el test. Los 76 alumnos que provenían de otras provincias sólo 15 aprobaron el examen.

La prueba de Chi cuadrado para estas dos variables muestra una asociación estadísticamente significativa que refleja que los alumnos cuyo origen es la Provincia de Salta tenían un nivel de conocimientos mayor que aquellos de otras provincias; se podrían interpretar esta diferencia como una consecuencia del desarraigo, de la adaptación del alumno a una nueva forma de vida lejos de su familia y también podría estar relacionada con factores económicos y/o laborales. **Tabla 3.**

TABLA 3. RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTOS Y LA PROVINCIA DE ORIGEN

	Aprobó	No Aprobó	Total
Salta	48	83	131
Otras	15	61	76
Total	63	144	207

Chi cuadrado 6,49
p = 0,01

Relación con la actividad laboral

La mayoría de los alumnos no trabajaban (n= 128) y de este grupo 49 aprobaron el examen; de los 79 alumnos trabajadores sólo 14 consiguieron aprobar.

La prueba de Chi cuadrado para estas dos variables muestra una asociación estadísticamente significativa **Tabla 4**.

TABLA 4. RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTOS Y LA CONDICION LABORAL

	Aprobó	No aprobó	Total
Trabaja	14	65	79
No Trabaja	49	79	128
Total	63	144	207

Chi cuadrado 9,75
p = 0,001

Relación con la condición de recurrente

Un alto porcentaje de los alumnos eran recurrentes (55,07%), de ellos sólo el 29.82 por ciento (n= 34) lograron aprobar el examen. De los alumnos que cursaban por primera vez la materia (n= 93) 29 aprobaron.

La prueba de Chi cuadrado para estas dos variables no muestra una asociación estadísticamente significativa **Tabla 5**.

TABLA 5. RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTOS Y LA CONDICION DE RECURSANTE

	Aprobó	No Aprobó	Total
Recurra	34	80	114
No Recurra	29	64	93
Total	63	144	207

Chi cuadrado 0.04
p = 0,83

Relación con haber aprobado Anatomía y Fisiología

Sólo un 38.16% de nuestra población (n=79) habían aprobado el final de Anatomía y Fisiología, de estos casos 31 aprobaron el examen. De los 128 alumnos que no tenían aprobado el final de Anatomía y Fisiología sólo 32 lograron aprobar el test. Se observó una asociación estadísticamente significativa para esta variable de acuerdo al resultado del Chi cuadrado. **Tabla 6**.

TABLA 6. RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTOS Y HABER APROBADO ANATOMIA

	Aprobó	No aprobó	Total
Anatomía Aprobada	31	48	79
Anatomía No Aprobada	32	96	128
Total	63	144	207

Chi cuadrado 4,67
p = 0,03

CONCLUSIONES

Nuestro estudio nos permitió observar algunas características de nuestros alumnos y su relación con el nivel de conocimientos previo al cursado de nuestra materia. Las variables elegidas surgen de la observación y del análisis que el equipo conformado por docentes de ambas cátedras realizamos como evaluación previa al comienzo del trabajo.

El nivel de conocimientos considerados básicos fue bajo en general, esto se observa en el escaso porcentaje de aprobados (30 %) en el examen utilizado, por otro lado es claro que el tener aprobado el final de Anatomía y Fisiología fue un elemento que permitió obtener mejores resultados en el nivel de conocimientos básicos.

Muchos consideran que el número de años que el alumno pasa en la Facultad puede influir negativamente en su rendimiento académico, al menos en nuestra población el hecho de que el alumno haya ingresado cuatro o más años antes no mostró diferencias estadísticamente significativas respecto a los que ingresaron en los últimos tres años.

Más de la mitad de los estudiantes recursaban la materia pero esta situación no mostró una asociación con el número de aprobados. Contrariamente a lo observado en el caso de los recursantes, tuvo un impacto negativo en el nivel de conocimientos el trabajar al mismo tiempo que estudiar, observándose diferencias estadísticamente significativas.

Por último la provincia de origen demostró influir también en la cantidad de alumnos que aprobaron el examen, siendo los hallazgos para esta variable estadísticamente significativos. Los alumnos provenientes de Salta tuvieron mejores resultados en el test.

DISCUSION

La influencia de distintos factores sociales y económicos en el rendimiento académico es conocida y discutida ampliamente, la educación superior para poder aspirar seriamente a ofrecer una educación de calidad con igualdad de oportunidades debe tener en cuenta los factores que pueden tener un impacto negativo y/o positivo en el rendimiento académico de los alumnos para poder desarrollar estrategias destinadas a fortalecer los factores positivos y minimizar (o porque no lograr que desaparezcan) los factores negativos.

Nuestro trabajo busca ser un primer paso en la búsqueda de respuestas a la problemática que enfrenta la educación universitaria actual. Los hallazgos observados en nuestro estudio nos brindan información valiosa para pensar cambios en los contenidos y la modalidad de nuestra actividad educativa.

En primer lugar es importante señalar que debemos realizar un gran esfuerzo en mejorar el nivel de conocimientos básicos de nuestros estudiantes y que una estrategia podría ser la de incentivar a los alumnos para aprobar Anatomía y Fisiología antes de comenzar a cursar Fisiopatología.

Asimismo las diferencias observadas en los resultados entre alumnos de Salta y otras provincias nos deben hacer pensar nuevas estrategias de comunicación y de evaluación para poder enseñar mejor a nuestra población caracterizada por una amplia diversidad cultural.

El impacto negativo que implica trabajar y estudiar también quedó en evidencia y podría permitir el desarrollo de estrategias educativas que permitan un mejor desempeño del alumno-trabajador.

Por último si bien no observamos diferencias con los recursantes y con aquellos que ingresaron hace más tiempo a la facultad, es llamativo que más de la mitad de los estudiantes eran recursantes y el 35% estaban hace cuatro o más años en la Facultad.

Sería de gran importancia desarrollar un estudio que nos permita observar el comportamiento de las mismas variables y su relación con el final de la cursada, ¿Cuántos alumnos regularizan la materia?.

Si bien este estudio se limita a algunos factores sociales y demográficos existen numerosos elementos que pueden relacionarse con fracaso académico y que han sido observados en otros estudios como el uso de drogas, el tipo de educación media y los hábitos de lectura previa. Algunos autores refieren que la capacidad intelectual previa sólo puede explicar un 25% de las variaciones en el rendimiento académico por lo que es un imperativo analizar otros factores que tienen que ver con lo demográfico y lo social.

Tejedor y colaboradores concluyen que el alto rendimiento en la Enseñanza Media, la gran valoración de sus hábitos de estudio, el alto nivel de satisfacción con la carrera elegida y la motivación desde el ámbito familiar junto con otras variables sociales tienen un poder para clasificar en bajo o alto rendimiento académico de un 65 por ciento.

Este trabajo nos alienta a continuar investigando estos aspectos para poder establecer nuevas estrategias que permitan desarrollar nuestra tarea de educadores de la manera más eficiente.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- 1.- Vélez Van Meerbeke A, Roa González C. Factores asociados al rendimiento académico en estudiantes de medicina. *Educación Médica*, Barcelona 2005; 8(2): 74-82.
- 2.- Beguet B, Cortada de Kohan N, Castro Solano A, Renault G. Factores que intervienen en el rendimiento académico de los estudiantes de psicología y psicopedagogía. *Revista Científica de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Secretaría General de la Universidad del Salvador-USAL*. Octubre 2001.
- 3.- Tejedor Tejedor FJ, Valcárcel Muñoz-Repiso AG. Causas del bajo rendimiento del estudiante universitario (en opinión de los profesores y alumnos). *Propuestas de mejora en el marco del EEES*. *Revista de Educación*, 342. España. Enero-abril 2007, pp. 443-473

PROYECTO: “INGREDIENTES NO TRADICIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES”

Margalef, M.I.; Gómez, M.H.; Jiménez, M.J.; Tóffoli, S.; Valdez, G.A.; Castillo, F.; Estrada, L.; Argenti, P*.; Bonomo, A.*; Bonfiglio, G.; Burgos, V.; Jury, A.M.; González, L.
Facultad de Ciencias de la Salud – ** Facultad de Ingeniería. Consejo de Investigación –
Universidad Nacional de Salta

INTRODUCCION

La Argentina al igual que el resto de los países de América Latina vive un proceso de “transición epidemiológica” (Longo, 2004). Las características principales de este proceso son el desplazamiento de la mortalidad a grupos de edad más avanzada y un cambio en las causas de muerte, con un predominio de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT); diabetes, hipertensión, obesidad, enfermedades cardiovasculares. Estas representan el 60% de las muertes del mundo, de los cuales el 80% se produce en países en vías de desarrollo (Ministerio de Salud, 2010).

Una forma efectiva de contribuir a la prevención de las ECNT, es la promoción de estilos de vida saludables, donde la alimentación y nutrición constituye uno de los pilares fundamentales (Restrepo et. al., 2001). Esta realidad es concordante con el surgimiento de la “nutrición óptima o nueva nutrición”, cuyo interés se centra en la relación entre la alimentación y la promoción de la salud. La nutrición actual está orientada a brindar al consumidor alimentos que, además de los nutrientes contengan otros componentes bioactivos beneficiosos para la salud. Así nacieron los llamados alimentos funcionales que responden a estos conceptos (Ashwell, 2004). Entonces un alimento puede ser considerado funcional cuando posee un efecto benéfico demostrable, sobre una o varias funciones del organismo, más allá de las propiedades nutricionales habituales; mejora el estado de salud y de bienestar o bien contribuyen a la prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ANMAT, 2003).

En la actualidad, el interés de la población por las condiciones de salud y calidad de vida, orientan las investigaciones hacia dichos componentes bioactivos en los alimentos; lo que representa para la industria alimentaria, una oportunidad de abrir nuevas líneas de investigación para la producción de alimentos funcionales (Araya et. al, 2003).

En nuestro país, particularmente en la región NOA, existen alimentos no tradicionales como el yacón (*Smilax sp.*), el nopal (*Opuntia ficus indica L.Millar*), y la algarroba (*Prosopis nigra*) que contienen sustancias bioactivas beneficiosas para la salud, entre ellas la fibra alimentaria. Diversos estudios epidemiológicos realizados sobre la función de la fibra han indicado que su consumo es necesario para mantener una buena salud, ya que ayudan a la prevención de cáncer; enfermedades cardiovasculares y al mantenimiento del peso corporal.

Los avances en nutrición y en tecnología alimentaria han permitido diseñar una amplia gama de alimentos de alto contenido en fibra.

Se debe promover el consumo de estos productos como una forma alternativa de favorecer la salud y prevenir enfermedades, e incluso para cubrir las necesidades diarias recomendadas de fibra que son de 25 g / día y al menos un 30% del total debe ser soluble.

Además de lo planteado se consideró que la temática de investigación responde a las prioridades aprobadas en nuestro país, enmarcadas en Proyectos de Innovación Productiva, referidas al desarrollo de nuevos productos tendientes a la prevención de ECNT y a la revalorización de alimentos no tradicionales.

El Proyecto “INGREDIENTES NO TRADICIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES” corresponde al N° 1877 del Consejo de Investigación de la Universidad Nacional de Salta y está en vigencia desde el 1/01/10 y finaliza en el año 2013. La unidad ejecutora es el Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Salud de la

UNSa. El grupo de trabajo está integrado por docentes – investigadores de las Facultades de Ciencias de la Salud y de Ingeniería. Además cuenta con la colaboración de investigadores de la Facultad de Ciencias Naturales y del Instituto de Energías No Convencionales de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNSa.

Cabe señalar que fue declarado de interés de la Cámara de Diputados de la Provincia de Salta, Resolución N° 149/11 del 18 de Mayo de 2011.

Objetivo General

- Diseñar y formular productos a partir de los ingredientes no tradicionales algarroba (*Prosopis nigra*), yacón (*Smalanthus sonchifolius*) y nopal (*Opuntia ficus indica L. Millar*) y de harinas mezclas con trigo que contribuyan a la prevención de ECNT.

Objetivos Específicos

- Optimizar la extracción de FOS (fructooligosacáridos) a partir de yacón fresco y valorar las propiedades físico- químicas.
- Obtener harinas a partir de yacón y de nopal a través de distintos procedimientos tecnológicos (convencional y no convencional).
- Evaluar características funcionales, sensoriales y composición química de las harinas de yacón , nopal y algarroba.
- Formular y estudiar las características funcionales de harinas mezclas de trigo-algarroba, trigo - yacón y trigo- nopal.
- Diseñar y elaborar productos a partir de los ingredientes no tradicionales y de harinas mezclas que contribuyan a la prevención de ECNT.
- Evaluar la calidad nutritiva, sensorial y aceptabilidad de los productos finales.
- Estudiar la factibilidad técnica- económica para la producción de las harinas a escala industrial.

ACTIVIDADES

EXTRACCIÓN DE FOS (FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS) A PARTIR DE YACÓN FRESCO

Se trabajó con raíces de yacón (*Smalanthus sonchifolius*) variedad blanca, cosecha 2010, procedente de la Localidad Vaqueros, Departamento La Caldera, Provincia de Salta. La edad del cultivo al momento de la cosecha fue de 8 meses, momento en el cual las raíces presentan la mayor concentración de FOS (Vilhena et al., 2003).

Se seleccionaron yacones frescos (sin exposición al sol), sanos (desechando aquellas raíces que presentaron algún grado de deterioro o que estaban dañadas) y con características sensoriales aceptables.

Los fructanos fueron extraídos según la metodología propuesta por Zuleta y Sambucetti (2001). El sobrenadante se separó en 2 muestras; una de ellas fue sometida a medición de sólidos solubles, por triplicado, empleando un refractómetro óptico portable marca Milwaukee, modelo MA 871 (0 – 85 % Brix, con compensación automática de temperatura); la muestra restante fue congelada a $-15,0 \pm 2,0^{\circ}\text{C}$ para su posterior cuantificación de fructanos, la cual fue realizada por cromatografía HPLC.

OBTENCIÓN DE HARINA DE YACÓN

Para la producción de harina se seleccionaron yacones sanos con características sensoriales aceptables, de una longitud promedio de 13 cm y 6 cm de diámetro y un peso medio de 200 g. Luego se procedió a un lavado por aspersion. Las raíces fueron cortadas manualmente con cuchillo, de manera transversal, en rodajas de aproximadamente 0,3 cm de espesor y tratadas con una solución de CaCl_2 al 1% por un tiempo de 30 minutos (Linhares et al., 2007; Montarroyos et al., 2009). El yacón cortado fue acondicionado en bandejas metálicas y secado en estufa con corriente de aire, marca Jonomex (con aire forzado y sistema de regulación de temperatura de 0 – 200°C)

durante 24 horas, a una temperatura de $70,0 \pm 5,0^{\circ}\text{C}$. El producto resultante fue separado en dos partes, una de ellas se conservó como *hojuelas de yacón* (Foto N° 1), mientras que la otra porción se destinó a molienda. Esta última se llevó a cabo en un molinillo a hélice hasta obtener una granulometría mesh 60 (Foto N° 2). Los productos obtenidos fueron envasados en bolsas herméticas de polietileno de alta densidad, impermeables al vapor de agua y almacenadas en un ambiente seco y a $15,0 \pm 2,0^{\circ}\text{C}$.

Para la caracterización de la harina de yacón se efectuaron las siguientes determinaciones analíticas: Físicas: *Índice de solubilidad en agua (WSI)* e *Índice de absorción de agua (WAI)* de acuerdo al método de Anderson y cols. (1969); *Color*: determinado con un colorímetro de reflectancia Color Tec PCM- Cole Parmer con procesador de datos, utilizando el sistema CIE $L^* a^* b^*$; *pH*: se realizó empleando un peachímetro Hanna instrument, modelo 98127, con sensor de temperatura y rango de medición de pH de $-2,0$ a $16,0 \pm 0,1$. Sensoriales: se realizó una descripción cualitativa de los atributos sensoriales (apariencia, color, olor, textura) con un panel de 9 evaluadores entrenados. Químicas: *Humedad* según técnica oficial A.O.A.C. (1996) modificada, la deshidratación en estufa se realizó a una temperatura de $98,5 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$; *Cenizas* mediante destrucción de la materia orgánica por calcinación (A.O.A.C., 1996); *Proteínas* por método Micro Kjeldahl (A.O.A.C., 1996), la cantidad de proteínas se calculó empleando la fórmula "Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x Factor (5,75)" (ANMAT, 2011: Cap. V, Anexo II – 3.3.2); *Grasas* por método Soxhlet (A.O.A.C., 1996); *Fructanos* por Cromatografía HPLC, según Zuleta y Sambucetti (2001), e *Hidratos de Carbono* obtenidos por diferencia.

El Valor Calórico se calculó empleando los coeficientes de Atwater: 4,0 para proteínas e hidratos de carbono, 9,0 para lípidos (ANMAT, 2011: Cap. XVII, Art. 1345) y 1,5 para fructanos (SPRRS y SAGPyA, 2007).

FORMULACIÓN DE BARRA DIETÉTICA FUNCIONAL PREBIÓTICA CON YACÓN DESHIDRATADO (BDFP)

Se realizaron 8 prototipos de barras. Las formulaciones se preseleccionaron teniendo en cuenta la factibilidad de producción y las características finales de las barras. En éstas se determinó la calidad sensorial empleando la Escala de Karlsruhe modificada (Wittig de Penna, 1981). Se evaluaron los atributos: color, forma, aroma, sabor y textura; con una escala de 8 (Buena) a 10 puntos (Excelente), estableciéndose para cada valor su correspondiente descripción, participaron 7 evaluadores entrenados. Como así también se efectuó una prueba de preferencia pareada (IRAM 20007:1997). La evaluación de aceptabilidad general y por atributos del producto seleccionado se determinó con una escala hedónica verbal de nueve puntos (Ureña et al., 1999), categorizada desde "Me gusta muchísimo" hasta "Me disgusta muchísimo"; participaron de la prueba 111 consumidores habituales del producto.

La composición química del producto final fue evaluada con la misma metodología empleada para harina de yacón, a excepción de la *Fibra Alimentaria Total, Soluble e Insoluble*, que se determinó según A.O.A.C. (991.43) y por Cromatografía HPLC, según Zuleta y Sambucetti (2001).

OBTENCIÓN DE HARINA DE NOPAL

Se obtuvieron a escala laboratorio harina de nopal maduro (de 1 a 3 años de edad) y de nopalito (brotes tiernos) de la variedad *Opuntia ficus indica* (L.) Millar; cultivados en un predio experimental de la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Salta.

La cosecha y recolección de cladodios maduros se efectuó a mano, seleccionando nopales de calidad "Extra" y de calibre "E" y nopalitos de calibre "B", según las disposiciones establecidas por el Codex Alimentarius (2008). Los mismos fueron pre-tratados, realizándose un desespinado manual; lavado por aspersión; trozado en bastones de 10 cm de largo por 1 cm de ancho; luego se acondicionaron en bandejas metálicas y secaron en estufa con corriente de aire a una temperatura de 75°C durante 23 horas; como así también por energía solar. Posteriormente se procedió a la molienda y tamizado (mesh 80), envasándose en bolsas herméticas de polietileno de alta densidad, impermeables al vapor de agua las que se almacenaron en un ambiente seco y fresco.

A las harinas de nopal obtenidas se le realizaron las siguientes determinaciones analíticas: Físicas: *pH* con un peachímetro digital Hanna modelo HI 98127 con sensor de temperatura, con rango de

medición de pH de $-2,0$ a $16,0 \pm 0,1$; *color* por colorimetría, empleando un colorímetro Color Tec PCM-Cole Parmer con procesador de datos utilizando un sistema de color CIE $L^* a^* b^*$; *actividad de agua* con un equipo Rotronic-Hygrokop BT; *índice de absorción de agua* (WAI) según el método descrito por Anderson y cols (1969). Químicas: la composición química (humedad, proteínas, extracto etéreo, cenizas totales, sodio, fósforo y calcio) se determinó según la A.O.A.C (1996). Los hidratos de carbono se calcularon por diferencia. La fibra alimentaria total, soluble e insoluble, se realizó según método A.O.A.C. 991.43 (1996). Evaluación microbiológica: se efectuó un recuento total de colonias, empleándose como medio de cultivo Agar Triptona Almidón Soluble (ATAS) y Agar Mac Conkey para recuento de coliformes. Evaluación sensorial: se realizó a través de la descripción cualitativa de las características sensoriales (apariencia, color, olor y textura) con un panel de 8 evaluadores entrenados.

FORMULACIÓN DE PRODUCTOS

Formulación de fideos secos tipo tallarines

Los fideos se elaboraron a escala laboratorio con una mezcla de harina trigo 000 y harina de nopal en una proporción de 80:20, empleándose otros ingredientes como huevo; albahaca y ajo deshidratado. El secado fue realizado en un establecimiento industrial local, el que consistió en 8 horas iniciales de secado a 18°C , 14 horas a 30°C y 10 horas más a 35°C ; efectuándose 2 horas de enfriamiento con sólo corriente de aire.

La composición química de los fideos se determinó con igual metodología que la citada para harina de nopal. Las condiciones de cocción fueron estandarizadas, estimándose el porcentaje de variación de peso y el tiempo de cocción. La calidad sensorial del producto se midió con una prueba de puntaje compuesto, estableciéndose los puntajes máximos de calidad para los atributos sensoriales (color, aroma, sabor y textura); participando 8 evaluadores entrenados (Ureña et al., 1999).

Se efectuó un estudio preliminar de aceptabilidad general con 103 consumidores, empleando una escala hedónica verbal de 9 puntos (Ureña et al., 1999). Cabe señalar que para ambas pruebas sensoriales, la cocción y el servicio del producto se efectuó sin adición de sal ni acompañamiento alguno.

Formulación de Alfajores Convencionales

Se elaboraron mezclas de harina trigo-nopal (HTN) en diferentes proporciones: 90:10, 85:15, 80:20, 75:25 y 70:30, con las que se elaboraron las galletas o tapas de los alfajores. Con un panel de ocho evaluadores entrenados se estableció el nivel máximo de sustitución de harina de trigo por harina de nopal.

Posteriormente se efectuó una prueba de preferencia y de aceptabilidad general y por atributos con un panel de 104 consumidores habituales del producto a prueba (Ureña et al., 1999). Como así también se midió la aceptabilidad general y por atributos del producto final en 107 consumidores. La composición química del producto final se determinó con igual metodología que la citada anteriormente para harina de nopal.

Los resultados de la prueba de preferencia se analizaron empleando la Tabla de Newell y Mc Farlane (1987) y los obtenidos de la prueba de aceptabilidad de los alfajores, se analizaron estadísticamente a través del análisis de la varianza y prueba de Tukey, utilizando el programa estadístico Minitab, versión 1.4. Los valores promedios de la composición química de los alfajores formulados se compararon con productos comerciales de su tipo.

Formulación de alfajores dietéticos: se avanzó hasta la selección de la mezcla óptima para elaboración de las galletas y se midió la aceptabilidad del producto con una escala hedónica de 9 puntos en 100 consumidores habituales. El estudio de la composición química está en procesamiento.

Formulación de aderezo y sopa crema con harina de nopal: se ensayaron diferentes prototipos de formulación para preparar polvo de sopa crema tipo instantánea, al prototipo seleccionado se realizó la determinación del comportamiento reológico del producto, quedando pendiente la determinación de la composición química.

Estudio de factibilidad técnica y económica para la producción de harina de yacón: el estudio del proyecto para la producción de harina de yacón a escala industrial es realizado como Trabajo final previo a la obtención del Título de Ingeniero Industrial de una alumna de la Universidad de Villa María. (Córdoba) y es dirigido por Ing. Antonio Bonomo integrante del Proyecto.

Evaluación de características físicas, sensoriales y químicas de harina de algarroba: se encuentra en etapa de ejecución. Asimismo se formulan prototipos de productos de panadería a base de esta harina y mezclas de harina trigo: algarroba.

RESULTADOS

Extracción de FOS (fructooligosacáridos) a partir de yacón fresco

El índice de refracción (IR), el cual está relacionado a la concentración total de sólidos disueltos en una solución (National Microscope, 2002), permitió una rápida estimación de éstos en los extractos de yacón. Según Hermann et al. (1999) el IR presenta una correlación positiva con el contenido de FOS sólo en las raíces frescas pero no durante el almacenamiento de las mismas; existiendo una relación inversa durante el mismo (Graefe et al., 2004). El contenido de fructanos de la raíz fresca de yacón fue de 18g/100g de fructanos, y el contenido de sólidos solubles de 17g / 100g de solución.

Obtención de Harina de Yacón

La harina de yacón presentó un WAI de 2,19 g/g, lo cual estaría relacionado con el contenido de fructanos que presenta, y un WSI de 0,66 g/100 g. El pH promedio fue de 5,7. Manrique et al. (2005) y Santana y Cardozo (2008) reportan que la conversión de FOS a azúcares libres se incrementa en medios acidificados con pH 4,0. En el Cuadro N° 1 se presentan los valores correspondientes al patrón colorimétrico de la harina de yacón, la misma mostró un valor de L* de 83.99, lo cual indica que tiene buena luminosidad; esto se debería al pre-tratamiento del yacón con cloruro de calcio al 1%, el cual evitó el oscurecimiento producido por el pardeamiento enzimático. El valor a* presentó una leve coloración rojiza y el parámetro b* mostró una tendencia amarillenta.

**CUADRO N° 1
PATRÓN COLORIMÉTRICO DE HARINA DE YACÓN**

Parámetros	Harina de Yacón
L*	83,99 ± 0,14
a*	3,79 ± 0,08
b*	8,82 ± 0,36

En el Cuadro N° 2 se observan los resultados de la composición química proximal de la harina de yacón.

**CUADRO N° 2.
COMPOSICIÓN QUÍMICA DE HARINA DE YACÓN
(g /100 g EN BASE SECA)**

Componentes	$\bar{X} \pm DE$
Hidratos de Carbono	81,85 ^(b)
Azúcares libres	11,62 ^(a)
Fructanos	70,23
Proteínas	13,80 ± 0,17
Grasas	0,69 ± 0,30
Cenizas	3,66 ± 0,00

Humedad: 4,5% . **V.C.T./ 100 g:** 203 Kcal. **(a)** Calculado por diferencia.

(b) Calculado por la sumatoria de azúcares libres y fructanos

Formulación de Barra Dietética Funcional Prebiótica con Yacón deshidratado (BDFP)

De todas las formulaciones realizadas, se seleccionaron dos, una con harina de yacón al 18,9% y la otra con harina de yacón al 13,7% y hojuelas de yacón al 4,6%; las que presentaron características similares o superiores a las referencias comerciales. Asimismo el proceso de elaboración y las características finales de estas barras fueron los más satisfactorios.

La BDFP formulada con harina de yacón fue la que obtuvo el mayor número de respuestas (60%), por lo que resultó la barra preferida, encontrándose una preferencia estadísticamente significativa ($p \leq 0,05$) entre la barra formulada con harina de yacón en relación a la elaborada con harina y hojuelas de yacón. El promedio obtenido para aceptabilidad general fue de 7,28 puntos y para color, olor, sabor y textura fue de 6,76, 6,81, 7,27 y 7,22 puntos respectivamente, todos ellos equivalentes a la categoría "Me gusta moderadamente" de la escala hedónica. El porcentaje de aceptabilidad general fue del 93%.

En el Cuadro N° 3 se muestra la composición química de la BDFP (Foto N° 3). Al comparar los resultados con barras de cereales comerciales de referencia, el producto formulado resultó de inferior contenido en hidratos de carbono, lográndose una reducción del 50% en relación a barras convencionales. El porcentaje proteico (17,88%) cubre el 24% de la ingesta diaria por 100 g, por lo que puede denominarse como "fuente de proteínas". La proporción de fibra alimentaria fue también superior a las referencias comerciales, tratándose de un producto de "alto contenido en fibra"; asimismo es de destacar el contenido de fibra soluble con un 12,39%, valor que cubre el 25% de la ingesta diaria recomendada de FOS por porción.

Cabe señalar que la BDFP fue de valor calórico reducido, ya que en su formulación se reemplazaron los azúcares por edulcorante, lo que permitió una disminución del mismo en un 25% en relación a los productos comerciales convencionales de su tipo. Los contenidos de humedad y minerales totales de la BDFP se encontraron dentro de los valores informados en bibliografía (Zapata y Espinoza, 2010) para este tipo de productos.

CUADRO N° 3
COMPOSICIÓN QUÍMICA DE BDFP CON HARINA DE YACÓN (g/100 g en base húmeda)

Componentes	$\bar{X} \pm DE$
Hidratos de Carbono	35,68 ^(a)
Proteínas	17,88 \pm 0,16
Grasas	11,55 \pm 0,28
Fibra Alimentaria Total	19,93
Fibra Soluble	12,39
Fibra Insoluble	7,54
Cenizas	1,88 \pm 0,28
Humedad	13,08 \pm 0,14

Valor Calórico : 318 Kcal/100 g. (a) Calculado por diferencia

Obtención de Harina de Nopal y Nopalito por método tradicional (deshidratación en estufa).

Se obtuvo una harina de nopal de 80 mesh (177 micrones según Normas A.S.T.M.). El valor promedio de pH fue de 5,5.

La harina de nopal presentó buena luminosidad con un L^* de 65,08. El valor de a^* , presentó una tendencia al verde (4,19). El parámetro b^* , mostró una tendencia amarillenta con valores alejados del cero (28,66). El valor de actividad de agua fue de 0,50. La harina de nopal presentó un índice de absorción de agua de 4,99 ml/g. Todos los valores fueron similares a los obtenidos por Sáenz et al. (2006).

En el Cuadro N° 4 se presentan los resultados de la composición química proximal de la harina de nopal.

El recuento total de colonias y coliformes resultó negativo, no observándose desarrollo de microorganismos, por lo que se asegura la calidad microbiológica e inocuidad de la materia prima. La harina de nopal (Foto N° 4 y 5) presentó una apariencia de polvo fino con partículas aglomeradas pequeñas no uniformemente distribuidas que se desarmen a la presión; de color verde oliva, claro, opaco; olor intenso, ligeramente picante en nariz, a vegetal, herbáceo, a hoja de coca; de textura suave y adherente al tacto.

**CUADRO N° 4
VALOR CALÓRICO Y COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA HARINA DE NOPAL
(g/100g en base seca)**

Componentes	$\bar{X} \pm DE$
Calorías (Kcal)	144
Hidratos de Carbono	16,68
Proteínas	12,36 \pm 0,80
Grasas	3,03 \pm 0,38
Cenizas totales	20,28 \pm 0,19
Calcio	338 \pm 13,50
Fósforo	314 \pm 4,16
Sodio	196 \pm 5,95
Fibra Alimentaria Total	47,65 \pm 0,00
Fibra Insoluble	42,80 \pm 0,00
Fibra Soluble	4,85 \pm 0,00

Humedad: 5,25 g/100 g

Caracterización química y sensorial de fideos secos

En el Cuadro N° 5 se detalla la composición química del producto por porción. Cabe destacar que cubre el 64% de los valores diarios recomendados de fibra alimentaria total, aporte significativo si se compara con los contenidos de fibra de productos comerciales de referencia.

Los valores promedio de puntaje de calidad de los fideos secos según las características sensoriales evaluadas se describen en el Cuadro N° 6. Los mayores puntajes lo obtuvieron la textura y el color, destacándose que se consideran características sobresalientes del producto. El puntaje atribuido al sabor sigue en orden de importancia mientras que el aroma obtuvo el menor valor, sin embargo éste alcanza el 86% de adecuación. El puntaje promedio total obtenido asciende a 95, valor considerado óptimo si se tiene en cuenta que es un producto sin agregado de cloruro de sodio. En la Foto N° 6 puede observarse el producto elaborado.

La distribución de los valores correspondientes a los puntos de la escala hedónica relacionados con la aceptación del producto por parte de los consumidores, se muestran en el Cuadro N° 7. La mayor frecuencia de respuestas se ubicó en el punto 7 de la escala que corresponde a "*me gusta moderadamente*" (39%) siguiéndole en orden de importancia "*me gusta mucho*" (28%).

Al analizar los porcentajes de aceptabilidad, a las tres cuartas parte de los consumidores les gustó el producto, al 19% le resultaron indiferente y sólo al 8% le disgustó. Es probable que al acompañar la pasta con algún tipo de salsa o aderezo mejoraría el sabor y en consecuencia se incrementaría el porcentaje de aceptabilidad.

CUADRO N° 5
COMPOSICIÓN QUÍMICA FIDEOS SECOS TIPO TALLARINES CON HARINA DE NOPAL
 (por porción de 80 g)

Componentes	X ± D.E.	% V.D.
Hidratos de Carbono	52,52	17
Proteínas	13,68 ± 0,10	19
Grasas	3,46 ± 0,05	6
Fibra alimentaria total	16,33 ± 0,00	64
Fibra insoluble	10,08 ± 0,00	-
Fibra soluble	6,23 ± 0,00	-
Sodio	70,81 ± 0,5	3
Calorías	296	15

Humedad: 9,5 g/100g . **Acidez:** 0,44 % (expresado en ácido láctico)

CUADRO N° 6
VALORES PROMEDIOS DE PUNTAJE DE CALIDAD
DE FIDEOS SECOS TIPO TALLARINES CON HARINA DE NOPAL

Atributos	Puntaje Máximo	Puntaje Asignado	% de adecuación
Color	25	24,4	97,60
Aroma	20	17,2	86,00
Sabor	20	18,75	93,75
Textura	35	34,4	98,30

CUADRO N° 7
DISTRIBUCIÓN DEL NIVEL DE AGRADO DE FIDEOS SECOS TIPO TALLARINES
CON HARINA DE NOPAL

Puntos de la Escala	N°	%
Me gusta muchísimo	6	8
Me gusta mucho	21	28
Me gusta moderadamente	29	39
Me gusta levemente	19	25
Total evaluadores	75	100

Formulación de Alfajores Convencionales: En el Cuadro N° 8 se presenta la composición proximal de los alfajores convencionales (Foto N° 7). Cabe señalar que se trata de un producto de "alto contenido en fibra", que aporta por porción de 40g el 39 % de la V. D. de fibra alimentaria total, destacándose el componente soluble 6,96g/ porción. La aceptabilidad general y del atributo sabor del producto fueron de 100% .

CUADRO N° 8
VALOR CALÓRICO Y COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALFAJORES CONVENCIONALES CON
MEZCLA DE HARINA TRIGO-NOPAL 90:10 (g/100g en base húmeda)

Componentes	$\bar{X} \pm DE$
Calorías (Kcal)	336
Humedad	13,44
Hidratos de Carbono	31,2
Proteínas	8,99 \pm 0,00
Extracto Etéreo	19,55 \pm 0,19
Fibra Alimentaria Total	24,58 \pm 0,00
Fibra Soluble	17,40 \pm 0,00
Fibra Insoluble	7,18 \pm 0,00
Cenizas	2,33 \pm 0,00
Calcio*	29 \pm 2,08
Fósforo*	316 \pm 2,00
Sodio*	186 \pm 5,95

* mg/100g

Formulación de alfajores dietéticos: los valores promedios de aceptabilidad de los alfajores dietéticos se presentan en Cuadro N° 9.

CUADRO N° 9
PROMEDIO DE ACEPTABILIDAD GENERAL Y POR ATRIBUTOS DE ALFAJORES DIETÉTICOS
CON MEZCLA DE HARINA TRIGO-NOPAL 90:10

Aceptabilidad	$\bar{X} \pm DE$
General	7,27 \pm
Color	6,26 \pm
Olor	6,92 \pm
Sabor	7,31 \pm
Textura	7,09 \pm

CONCLUSIONES

Es factible la utilización de los ingredientes no tradicionales en estudio para la obtención de harinas, productos a base de éstas y de harinas mezclas con trigo, los que permiten la vehiculización de fibra alimentaria con diferentes propiedades físico- químicas. Los citados ingredientes, se consideran excelentes recursos alimentarios naturales para la formulación de alimentos funcionales de “alto contenido en fibra”, aceptables sensorialmente, los que contribuirían a mejorar la calidad de vida y a satisfacer la demanda de los consumidores que se torna cada día mayor hacia los alimentos saludables.

Además los resultados obtenidos impactarían en la recuperación y revalorización de cultivos no tradicionales y su utilización en programas comunitarios de impacto socio-productivo para la prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles. Por otra parte permitirían la generación de fuentes de ingreso para grupos sociales dedicados al cultivo de estos alimentos en pequeña escala y de alguna manera contribuir con la concreción de la gestión de incorporación de los mismos al Código Alimentario Argentino, para que las mencionadas especies puedan ingresar al mercado formal, de manera de capturar un importante segmento del mercado, para la comercialización de los nuevos productos con valor agregado.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (2011). “Código Alimentario Argentino” en *ANMAT*. [En línea]. Argentina. Disponible en <http://www.anmat.gov.ar/codigoa/caa1.htm>.
2. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).2003. Los alimentos y las enfermedades. Boletín N° 18 y 19.
3. Anderson RA, Conway HF, Pfeifer V y EL Griffin (1969). “Gelatinization of Corns Grits by roll and extrusion-cooking” en *Cereal Science Today*. 14: 4-12.
4. Araya, H., Lutz M. Alimentos Funcionales y Saludables. 2003. Rev. Chilena Nutr; 30: 8-14.
5. Ashwell, M .2004. Conceptos sobre alimentos Funcionales. ILSI Europa. Pág 3.
6. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC: 1996). Official Methods of Analysis of A.O.A.C. International. [CD-ROM]. 16th Edition. Washington D.C.
7. Codex Alimentarius, “Norma del Codex para el nopal”, 2008 [En Línea], disponible en: http://www.codexalimentarius.net/download/standards/315/CXS_185s.pdf
8. Graefe S, Hermann M, Manrique I, Golombek S y A Buerkert (2004). Effects of post-harvest treatments on the carbohydrate composition of yacón roots in the Peruvian Andes. *Field Crops Research*. 86: 157-165.
9. Hermann M, Freire I y C Pazos (1999). “Compositional diversity of the yacon storage root” en *Impact on a changing world: Program report 1999-98*. Centro Internacional de la Papa (CIP). Lima, Perú. Pp. 425-432. Disponible en: <http://www.cipotato.org/market/PgmRprts/pr97-98/51yacon.pdf>.
10. Instituto Argentino de Normalización (IRAM 20007: 1997). Análisis Sensorial: Ensayo de Comparación por Pares.
11. Linhares LA (2007). “Transformações químicas, físicas e enzimáticas de goiabas tratadas na pós-colheita com cloreto de cálcio e 1-metilciclopropeno e armazenadas sob refrigeração” en *Ciência e Agrotecnologia*. 31 (3): 829-841. Disponible en <http://www.scielo.br>.
12. Longo, E. (2004). Situación Nutricional de la República Argentina. Manual de Guías Alimentarias para la Población Argentina. Segunda Edición. Gráficas Le Blanc S. R. L. Capital Federal. Argentina. pág. 41.
13. Manrique I, Párraga A y M Hermann (2005). Jarabe de yacón: Principios y Procesamiento. Serie: Conservación y uso de la biodiversidad de raíces y tubérculos andinos: Una década de investigación para el desarrollo (1993-2003). Número 8ª. Centro Internacional de la Papa (CIP), Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, Fundación Erbacher, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación. Lima, Perú. Pp. 31.

14. Ministerio de Salud (2010). Estrategia Nacional para la Prevención y Control de Enfermedades No Transmisibles y Plan Nacional Argentina Saludable. Resolución 1083/2009. Buenos Aires, Argentina.
15. Montarroyos VP, Rolim PM, Magalhaes SS, Souza AL y M Galindo (2009). "Tempo de secagem e da atividade de óxido-redutases de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) sob tratamento químico" en *Ciência Rural*. 39 (7): 2178-2184.
16. National Microscope (2002). Atago Brix Refractometers. National Microscope Exchange, Inc., Carnation, WA, USA. Disponible en <http://www.nationalmicroscope.com>.
17. Newell G.J. and J.D., Mc Farlane, (1987) "*Journal of Food Science: Exoanded tables for multiple comparision procedures in the analysis of ranked data*". pp. 17-21.
18. Restrepo H. y Malaga H. Promoción de la salud: cómo construir vida saludable. Bogotá, Editorial Panamericana, 2008.
19. Sáenz, C. Berger H., Corrales García J., Galletti L., García de Cortázar V., Higuera I., Mondragón C., Rodríguez A., Sepúlveda E., y M. Varnero (2006), "*Utilización Agroindustrial del Nopal*" Boletín de Servicios Agrícolas de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO 162. Roma, Italia. Editor Cadmo Rosell.
20. Santana I y MH Cardoso (2008). "Raíz tuberosa de yacón (*Smallanthus sonchifolius*): potencialidade de cultivo, aspectos tecnológicos e nutricionais" en *Ciência Rural*. 38 (3): 898-905. Santa María.
21. Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias (SPRRS) y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) (2010). "Resolución Conjunta SPRRS 34/2007 y SAGPyA 62/2007" [En línea]. Disponible en: http://puntofocal.gov.ar/doc/arg2003/150a1_t.pdf.
22. Ureña, P; D'Arrigo, H y O Girón (1999). Evaluación sensorial de los alimentos. Aplicación didáctica. Ed. Agraria. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.
23. Vilhena SM, Cámara FL y IM Piza (2003). "Contenido de fructanos en raíces tuberosas de Yacón (*Polymnia sonchifolia*)" en *Cienc. y tecnol. Aliment.* 4 (1):35-40. Lima GP.
24. Wittig de Penna E (1981). Evaluación Sensorial: una metodología actual para tecnología de alimentos. Ed. USACH. Santiago de Chile, Chile. Pp 75-77, 83-85.
25. Zapata L y A Espinoza (2010). Estudio Comparativo de cereales para el desayuno y barras de cereales, productos principalmente dirigidos a niños, que presentan un alto contenido de grasa, azúcar y sodio. Organización de Consumidores y Usuarios de Chile. Chile. Pp. 28-29. Disponible en: http://www.cooperativa.cl/prontus_nots/site/artic/20100923/asocfile/20100923121121/estudio.pdf.
26. Zuleta A y ME Sambucetti (2001). "Inulin determination for Food labeling" en *Agric. Food. Chem.* 49: 4570-4572.

FOTO N° 1



FOTO N° 2



FOTO N° 3



FOTO N° 4



FOTO N° 5



FOTO N° 6



FOTO N° 7



CON MIRAS A UNA UNIVERSIDAD SALUDABLE ESPACIOS SALUDABLES EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA

Integrantes del Proyecto N° 1466: Marta Julia Jiménez, María Isabel Margalef, María Alejandra Casermeiro, Sandra Raquel Gasparini, Raquel Guanca, Marcela Martínez Bustos, Claudia Palópoli, María Isabel Pérez, Cecilia Piú , María Elsa Aré

El concepto de espacio o “entorno saludable” incluye a grupos poblacionales en espacios específicos orientados a la búsqueda de la equidad en salud.

“Los espacios saludables son escenarios locales donde comparativamente, las condiciones de vida y el estado de salud son más favorables en término de oportunidades, para el desarrollo individual y colectivo de los diversos grupos que integran la sociedad” (OPS 1996), y donde se fortalece la capacidad de las personas para afrontar adecuadamente sus problemas.

Una de las primeras Conferencias referidas a la Promoción de la salud, celebrada en Ottawa (1986) marcó un hito en el desarrollo de una nueva visión para reactivar los procesos de intersectorialidad y las intervenciones en terreno destinadas a la formulación de políticas públicas para mejorar las condiciones de salud. La temática de entornos fue considerada desde un principio como uno de los pilares básicos de la estrategia de promoción de la salud. Los entornos saludables pueden ser: físicos, sociales, ambientales, culturales, institucionales, y virtuales.

El rol que cumplen las universidades, como agentes promotores de salud, es muy importante ya que son instituciones que educan, investigan e innovan. Una de las características de estas es que en ellas conviven en forma casi permanente académicos, funcionarios, personal administrativo y alumnos, facilitando la selección de estrategias de acción en la promoción de espacios saludables en alimentación y salud.

Una alimentación saludable, es un componente importante para el bienestar y la armonía no sólo física, sino también mental y social. Contribuirá a mejorar la salud de estudiantes, académicos y no académicos, potenciando sus rendimientos en los ámbitos laborales y no laborales que correspondiere.

Para el desarrollo de entornos saludables se requiere tiempo, perseverancia, voluntad política, intervenciones estructurales y soluciones consensuadas a mediano y largo plazo.

Teniendo en cuenta las experiencias nacionales e internacionales implementadas en distintos países y provincias Argentinas, se propone realizar espacios saludables en el ámbito de la comunidad universitaria.

Cabe señalar que en la UNSa existen antecedentes tales como El Teléfono de la Salud (Facultad de Ciencias de la Salud) y el Programa de Gimnasia Laboral dependiente de la Dirección de Salud Universitaria de la Secretaría de Bienestar Universitario y proyectos de investigación relacionados con la calidad de vida y factores de riesgo.

JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

El ritmo de vida, los horarios de trabajo, el estrés, la amplia variedad y disponibilidad de alimentos industrializados de bajo valor nutritivo con alto contenido en grasas saturadas y azúcares refinados; son factores de riesgo en la población actual, que llevan a una mayor incidencia de patologías

crónicas como la Obesidad, Hipertensión Arterial, Diabetes y Dislipemias; las que incrementan la aparición de enfermedades cardiovasculares, causa principal de muerte en la República Argentina.

Todas ellas preocupan de un modo particular a la sociedad, ya que se han establecido relaciones entre su incidencia y los hábitos alimentarios.

Los resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud llevada a cabo en el año 2006 señalan como preocupante la frecuencia con que se observaron presentes los diferentes factores de riesgo para enfermedades crónicas no transmisibles. En una frecuencia elevada se observó más de un factor presente, y muchos de ellos se observaron desde edades tempranas de la vida.

En el marco de las políticas públicas se considera prioritario la promoción de la salud, no sólo para prolongar la vida, sino para mejorar su calidad. Una forma efectiva de contribuir a la prevención de las enfermedades prevalentes es la promoción de estilos de vida saludables, incluyendo una alimentación adecuada.

Esta realidad es coincidente con el surgimiento de la denominada "nutrición óptima", basada en la optimización de la calidad de la ingesta diaria en términos de nutrientes y en otras propiedades de los alimentos que favorecen el mantenimiento de la salud. Permite la expresión de todas las potencialidades del individuo o sea que tiene como finalidad optimizar las funciones fisiológicas de cada persona para asegurar el máximo de bienestar, salud y calidad de vida a lo largo de su existencia.

La intención es compartir con los miembros de la comunidad universitaria distintos espacios saludables, con el propósito de instalar o de modificar las prácticas y/o comportamientos alimentarios de los participantes, entre otras, para que ellos a su vez, sean multiplicadores en sus hogares y en otros ámbitos laborales.

Características de un espacio saludable

- Ser accesible y atractivo para los usuarios
- Brindar atención de los problemas prioritarios de salud de la comunidad
- Contar con un equipo multidisciplinario capacitado en los temas relativos a la promoción de la salud.
- Organizar actividades intersectoriales, especialmente las relacionadas con educación, cultura, medio ambiente, etc.
- Ser innovador y generador de ideas y proyectos de promoción de la salud
- Colaborar con los proyectos de extensión coordinados desde otras instituciones.

Objetivo general:

- Generar espacios saludables en alimentación para la comunidad universitaria de la UNSa

Objetivos específicos

- Implementar estrategias de acción que promuevan estilos de vida saludables en alimentación, en la comunidad universitaria

Pasos para la implementación de ESPACIOS SALUDABLES EN ALIMENTACION

1. Definición de la política de la Universidad en relación a la Promoción de la Salud a través del dictado del instrumento legal correspondiente y de aprobación de la propuesta.

2. Conformación del equipo de trabajo interdisciplinario para llevar a cabo las acciones propuestas.
3. Socialización de la idea a nivel de autoridades de unidades académicas
4. Sensibilización y difusión de las estrategias
5. Implementación de las estrategias
6. Monitoreo y Evaluación

PROPUESTA DE ESPACIOS SALUDABLES:

- COMEDOR UNIVERSITARIO: incorporación de alimentos funcionales en los menús destinados a la comunidad universitaria, destacando los valores de cada alimento en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, mediante la difusión a través de material educativo impreso. Las recomendaciones son:
 - incluir ensaladas crudas y cocidas como opción de entrada, incluir 1 o 2 veces a la semana pescado y legumbres.
 - Que las preparaciones incluidas en los menús sean de preferencia al horno, al vapor o a la plancha.
 - Opciones de postre con frutas frescas o en preparaciones
 - Ofrecer como opción pan integral
 - Ofrecer como bebida jugos de frutas naturales, limonada, caldo de frutas sin azúcar.
- JARDIN MATERNO INFANTIL: realizar educación alimentaria y nutricional con las Guías Alimentarias para la población infantil a las madres y personal de esta dependencia y transformarlo en un LUGAR AMIGO DE LA MADRE Y EL NIÑO.

En el mundo de hoy, donde las mujeres representan la mitad de los recursos humanos asalariados y donde reina la igualdad de oportunidades en el empleo, una política centrada en los empleados significa adoptar un enfoque focalizado en la familia en los lugares de trabajo. Además de salarios y beneficios competitivos, se deben ofrecer condiciones de trabajo seguras y agradables. Las empresas reconocidas como líderes, son las que tienen confianza y emprenden sin temor de fracasar. No sólo modernizan sus productos, su tecnología y sus métodos de comercialización, sino que también modifican sus lugares de trabajo para satisfacer las necesidades de su recurso más valioso - los trabajadores. Esos cambios benefician tanto al empleador cuanto a los empleados. En nuestra Universidad ya se ofrece el Jardín Maternal para que las madres traigan a sus bebés al lugar de trabajo. Esto permite que las madres puedan tomar pausas y amamantarlos. Esto es sumamente importante ya que las investigaciones científicas demuestran que los niños amamantados exclusivamente hasta los seis meses y que luego continúan recibiendo la leche materna más alimentos complementarios hasta los dos años, gozan de óptima salud y se desarrollan mejor, tanto a corto cuanto a largo plazo. Las ventajas sobresalientes de la lactancia materna son cada vez más conocidas y apreciadas. Naturalmente, las mujeres y sus compañeros quieren que sus bebés gocen de esas ventajas y tengan el mejor comienzo posible en la vida. Saben que no es verdad que las madres trabajadoras no pueden amamantar.

Ofrecer a las empleadas adecuadas posibilidades de amamantar a sus bebés es una inversión en la salud de la mano de obra actual y futura.

**Pues los bebés de hoy son los trabajadores de mañana.
Iniciativa Lugar de Trabajo Amigo de la Madre
Semana Mundial de Amamantamiento 1993, WABA**

La propuesta es destinar un lugar con condiciones de privacidad y mínimo confort para el amamantamiento de los niños lactantes de madres de la comunidad universitaria. Asimismo es necesario contar con un lavamanos y equipo de refrigeración para madres que requieran efectuar la extracción y la conservación de leche materna. Para implementar esta estrategia será necesario:

- *Establecer la política de constituirse en Lugar Amigo de la Madre y el Niño.*
 - *Resolver cuestiones prácticas, como los horarios para pausas de amamantamiento, permiso para ausentarse del puesto de trabajo, etc.*
 - *Preparar un local adecuado y seguro donde las madres pueden amamantar o extraer su leche.*
 - *Realizar una buena difusión entre los superiores y los empleados y educarlos, para forjar la comprensión y el apoyo al plan.*
 - *Poner en práctica el plan piloto y evaluar los resultados.*
- KIOSKOS SALUDABLES: promover la venta de alimentos y productos con beneficios comprobados para la salud, tales como:
 - *Alimentos bajos en sodio o sal.*
 - *Alimentos ricos en fibras.*
 - *Alimentos con bajo contenido de azúcares.*
 - *Alimentos sin grasas trans.*
 - *Alimentos con el agregado de grasas buenas o insaturadas (Omega 3, 6 y 9)*
 - *Alimentos ricos en vitaminas y minerales*

Los kioskos saludables ofrecen alternativas de alimentos ricos nutritivos, y saludables, que ayudan a prevenir enfermedades, como sobrepeso y obesidad, presión arterial elevada, diabetes, colesterol y grasas en sangre elevadas.

Los alimentos se presentan envasados industrialmente y los artesanales han sido elaborados bajo normas de buenas prácticas de manufactura para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

- REUNIONES DE FESTEJOS: utilizar los momentos de diversas celebraciones en la comunidad universitaria para promover la conciencia de incorporar hábitos de alimentación saludables, por ejemplo en festejos tales como “Día del Personal de Apoyo Universitario”, cierre de Jornadas Académicas de Facultades; Festejo del Día de la Universidad o de Facultades, entre otros.
- Realización de una JORNADA DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE el día que se celebra el Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre)
- CONSEJERÍA en Alimentación Saludable y en Lactancia Materna: establecer días y horas para atención de consultas relativas a la alimentación y lactancia materna.

Cabe señalar que esta propuesta surgió del Proyecto de Investigación del CIUNSa N° 1466 y fue aprobada por Resolución del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Salud N° 288/09.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Cerqueira, M.T. La promoción de la salud y el enfoque de espacios saludables en las Américas
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/j0243m/j0243m05.pdf>
2. El Teléfono de la Salud. Servicio de Extensión Universitaria. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Salta. www.unsa.edu.ar/~telsalud/telsalud.htm
3. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados (2007) Ministerio de Salud. Plan Federal de Salud.
4. Guías Alimentarias para la Población Infantil (2003) Orientaciones para padres y cuidadores. Consideraciones para los equipos de salud .
5. Guías Alimentarias. Manual de Multiplicadores. Buenos Aires, AADYND, 2000. Ministerio de Salud de la Nación, 2003. <http://www.bvsde.paho.org/bvsacd/cd52/entornos.pdf>
6. Lange, I; Vio F.(2006) GUIA PARA UNIVERSIDADES SALUDABLES y otras instituciones de Educación Superior. OPS. INTA-Universidad de Chile.
7. Lugares amigos de la madre y el niño.
<http://www.waba.org.my/whatwedo/womenandwork/pfw3.htm>
8. María Antonia Bonet Coll - Iniciativa Jardines Maternales Amigos de la Madre y el Niño. Municipalidad de Vicente López. E mail: mabonet2@gmail.ar
<http://lactancia.wikispaces.com/file/view/INICIATIVA+JARDIN+MATERNAL+AMIGO+DE+LA+MADRE+Y+EL+NI%C3%91O.+2.doc>
9. Programa de Gimnasia Laboral. Secretaria de Bienestar Universitario. UNSa. Resolución R N° 1742-07

LOGO DE UNIVERSIDAD SALUDABLE

En el año 2009 en el marco de la Campaña de Alimentación Saludable organizada por la Facultad de Ciencias de la Salud, se propuso la realización de un concurso para el diseño gráfico de un Logo que representara a una imagen de la universidad saludable, que sería utilizado por la UNSa. La convocatoria fue concretada en el año 2010, resultando ganador del concurso el Enf. Omar Gerardo Flores, docente de nuestra facultad.

SIGNIFICADO DEL DISEÑO DEL LOGO DE UNIVERSIDAD SALUDABLE

La propuesta expresa en un sentido amplio el ideal de una universidad que marcha hacia una salud integral, y procura la formación de las personas íntegramente sanas, comprometidas con su entorno favoreciendo el desarrollo humano social y saludable.

En un sentido específico podemos descubrir diferentes símbolos. En el centro podemos encontrar un grupo de personas que se dan la mano, donde cada uno es heterogéneo en sí mismo al ser cada uno de un color diferente, donde cada persona simboliza a cada una de las unidades académicas que componen la universidad. Cada persona por separado carece de significado, pero al unir sus manos se asemejan a una **flor** que es la esencia vital de una planta la manifestación de la energía, la vitalidad y del amor de la naturaleza que recibe su energía del sol, el aire y las energías de la tierra, en conjunción y equilibrio, como en un estado de salud integral.

Acompañando la flor central se observa una figura, tan bonita como el "**colibrí**" que es atraído por aquellas flores y plantas de increíble belleza y no puede resistirse, y se acerca con sus plumas, conjugando todos los colores del arco iris con los matices más vivos que un artista puede imaginarse. Este picaflor representa las oportunidades que se nos presentan para aprender a disfrutar de una vida productiva, gratificante y saludable en busca del desarrollo del ser humano en todas sus dimensiones.

Enmarcando las figuras anteriores podemos visualizar la letra "**U**" letra inicial del texto que da origen al título de la obra y el concurso "**Universidad Saludable**", la misma también se asemeja a una sonrisa que la brinda desinteresadamente esta universidad, la "**Universidad Nacional de Salta**" al servicio de la comunidad, flor que nace desde esta tierra y desde donde brota la sabiduría.



GESTIÓN DEL PROCESO DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE FORMACIÓN DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN, A FIN DE FUTURAS ACREDITACIONES DE LAS CARRERAS DE NUTRICIÓN

Coordinación: Lic. Eugenia Villagrán - Lic. Patricia Moreno - Lic. Maria Silvia Forsyth - Lic. Mirella Peralta - Lic. Marcela Martínez Busto - Lic. Estela Ola - Lic. Sandra Gasparini - Lic. Adriana Ramón
Comisión de Carrera de Nutrición - Gestión 2007-2011

La acreditación de las carreras tiene como objetivo certificar la calidad de las mismas y de los programas ofrecidos por las instituciones autónomas de educación superior, en función de los propósitos que declaran. La CONEAU (Consejo Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria), es el organismo público argentino, dependiente Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación, encargado de la evaluación de las universidades públicas y privadas y la acreditación de sus respectivas carreras de grado y posgrado así como de sus correspondientes títulos.

Siendo una necesidad acordar criterios de formación entre las instituciones de educación superior del país y ser carreras acreditadas es que la **ASOCIACIÓN DE ESCUELAS UNIVERSITARIAS DE NUTRICIÓN DE LA REPÚBLICA ARGENTINA (ASEUNRA)**, cuyo objetivo es coordinar principios y objetivos básicos en la **Formación del Licenciado en Nutrición** para ser alcanzado por las distintas instituciones formadoras, fue el órgano gestor del proyecto de *“Gestión del proceso de evaluación de la calidad de formación del Licenciado en Nutrición, a fin de futuras acreditaciones de las Carreras de Nutrición”*.

El proceso se inició en el año 2004 con la puesta en marcha del 1º y 2º Encuentro de Profesores Universitarios de Nutrición (EPRUN), organizado por A.S.E.U.N.R.A y en cuyas conclusiones se acuerda solicitar a la Comisión de Asuntos Académicos del Consejo Interuniversitario Nacional (CIN) los lineamientos generales de presentación para la incorporación del título de Lic. en Nutrición al Régimen del Artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

La Ley de Educación Superior Nº 24.512 en el Título IV: De la Educación Superior Universitaria. Capítulo 3: De las condiciones para su funcionamiento. Artículo 43, expresa:

Cuando se trate de títulos correspondientes a profesiones, cuyo ejercicio pudiera comprometer el interés público poniendo en riesgo de modo directo la salud, la seguridad, los derechos, los bienes o la formación de los habitantes, se requerirá que el Estado regule la formación, en lo referente a:

- a) Carga horaria mínima
- b) Contenidos curriculares básicos y los criterios sobre intensidad de la formación práctica
- c) Evaluación y Acreditación periódicamente

El Ministerio de Cultura y Educación determina con criterio restrictivo, en acuerdo con el Consejo de Universidades, la nómina de tales títulos, así como las actividades profesionales reservadas exclusivamente para ellos.

En relación con la inclusión de títulos en el régimen del art. 43 de la L.E.S. la Comisión de Asuntos Académicos del CIN ha fijado lineamientos generales de presentación tendientes a facilitar el estudio y clarificar el análisis de cada temas. Los lineamientos son:

- Perfil profesional
- Actividades Reservadas al Título
 - Riesgo directo que produce
 - Contenidos curriculares
 - Intensidad de la formación práctica
- Áreas de formación, Ejes temáticos y contenidos curriculares básicos
- Carga horaria mínima para la carrera
- Criterios de Intensidad de Formación Práctica
- Estándares para la acreditación de la carrera

Como primer objetivo AS.E.U.N.RA se propone la elaboración de los Estándares para la carrera, nombrando una Comisión Revisora de los Estándares Nacionales e Internacionales propuestos hasta el momento.

En la XXXIº Reunión de AS.E.U.N.RA en Noviembre del 2005, se aprueba con modificaciones el informe elaborado por la Comisión Revisora del Documento preliminar de Estándares de la carrera de Licenciatura en Nutrición, el que constaba de trece capítulos a saber: Contexto institucional, de la Misión Institucional y Objetivos, de la Gestión, de la Admisión, de la Formación de la Investigación y de la Extensión, de los Graduados, de los Docentes, de los Ámbitos de la enseñanza, de los Centros de Información, y Documentación, de los Servicios y facilidades para el estudio, de la Infraestructura y Recursos Materiales y Financieros.

El mismo tuvo numerosas modificaciones a lo largo del proceso, quedando en el 2008 aprobado el documento definitivo que consta de:

ESTÁNDARES DE FORMACIÓN PARA LAS CARRERAS DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

- Contexto Institucional
- Plan de estudio y formación

- Debe garantizarse un mínimo de carga horaria total de 3.500 horas
- La carga horaria para la práctica profesional supervisada, debe ser de un mínimo de 500 horas

- Cuerpo Académico
- Alumnos y Graduados
- Infraestructura y recursos materiales

En Marzo de 2006 AS.E.U.N.R.A solicita la incorporación formal de la Carrera de Licenciado en Nutrición, como carrera de Interés Público, presentando los estándares mediante un Exp. Nº 3828/06 en el Ministerio de Educación de la Nación.

Realizado el análisis por parte de la Secretaría de Políticas Universitarias y la Secretaría Académica del CIN, se sugirieron modificaciones sustanciales.

En la XXXIV Reunión de AS.E.U.N.RA el 1º y 2 de Septiembre del 2006 se recibe el asesoramiento de la Coordinadora de Títulos y Competencias de la Dirección de Gestión Universitaria Lic. Auberiac, quien aconseja:

- Incluir en el documento la mayor cantidad de carreras del país.

-Temas a aclarar: Contenidos troncales, Core Currículo, Actividades Reservadas, Riesgo y Competencias, Intensidad horaria con la cantidad de horas designadas a las actividades prácticas.

En el III EPRUN llevado a cabo en el año 2006 se analizaron las observaciones y se elaboró el documento técnico sobre los Contenidos Básicos Curriculares de la Carrera de Licenciado en Nutrición para la República Argentina, con la participación de las Universidades de Córdoba, Juan Agustín Maza, Litoral, Barceló (sede La Rioja) Entre Ríos y Salta.

En la XXXVI Reunión de A.S.E.U.N.R.A. se consensúa la necesidad de reformular el documento fijando una posterior reunión ampliada con dos o mas docentes por Facultades que hayan participado en procesos de evaluación de Planes de Estudios y Carreras

En el año 2007 con el asesoramiento de la Lic. en Ciencias de la Educación Lucrecia Tulic se aborda el tema de Core Currículo, Áreas curriculares y Contenidos Básico elaborando un documento preliminar con las siguientes áreas curriculares: Formación Básica, Formación Profesional, Práctica Pre-profesional y las 13 Actividades Reservadas y el Riesgo directo que producen. Como último aspecto a desarrollar se elabora el Perfil Profesional quedando el documento final de la siguiente manera:

- Actividades Reservadas
- Bloques de Contenidos
- Intensidad de la Formación Práctica
- Estándares

En Agosto del 2008 se presentó al Consejo de Interuniversidades Nacionales del Ministerio de Educación de la Nación. Como sugerencia del órgano evaluador se puso en conocimiento y opinión del documento a un número importante de universidades privadas, con lo cual se elaboró un documento final presentado en Septiembre del 2010 y que se encuentra a la espera de su aprobación.

Universidades que participaron:

- Universidad Nacional de Entre Ríos
- Universidad Nacional del Litoral
- Universidad Nacional de Córdoba
- Universidad Nacional de Salta
- Universidad Nacional de Buenos Aires
- Universidad Abierta Interamericana
- Universidad Adventista del Plata
- Universidad de Belgrano
- Universidad Católica de Cuyo (sede San Juan)
- Universidad Católica de Cuyo (sede Río Cuarto)
- Universidad Católica de Córdoba
- Universidad Católica de La Plata
- Universidad de la Cuenca del Plata
- Universidad del Centro Educativo Latinoamericano
- Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales
- Universidad Concepción de Uruguay

- Universidad FASTA
- Universidad ISALUD
- Universidad Maimónides
- Instituto Universitario de Ciencias de la Salud Barceló
- Universidad Juan A. Maza-Mendoza
- Universidad del Salvador
- Universidad Santo Tomás de Aquino-Tucumán

El proceso continúa e implica un largo camino que no debemos dejar de recorrer. Fortalecer la formación del Licenciado en Nutrición está ligado a la necesidad de mejorar su desarrollo profesional y sus competencias, como base para la optimización de la calidad del ejercicio profesional.

UNA MIRADA HACIA LOS INGRESANTES 2011

PRIMERA PARTE

Docentes: Alejandra Bergagna. Nancy Cardozo
Estudiantes Tutores: Silvia Vera, Enzo Gonçalvez, Guadalupe Díaz Franco. Analía Mérida

Conocer los perfiles de los estudiantes y las problemáticas de atraviesan en el recorrido educación media-universidad es importante en la tarea de diseñar acciones que permitan intervenir en pos de la mejora de este proceso. En este sentido, abordaremos algunos aspectos que permiten dar cuenta de quiénes son los estudiantes ingresantes a la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta.

En el último quinquenio, la Facultad de Ciencias de la Salud experimenta un acelerado incremento en su cantidad de preinscriptos, particularmente en los dos últimos años, donde se posiciona como la unidad académica con mayor cantidad de ingresantes. En el año 2010 se pre inscribieron¹ en las Carreras de la Facultad (Nutrición y Enfermería) 1473 Estudiantes y en el año 2011, 1744.

Del total de estudiantes que manifestaron su intención de cursar carreras en nuestra Facultad, 513 completaron en el marco del aula virtual del CIU, encuestas sobre diferentes aspectos que caracterizan al estudiante ingresante. Lo que se expone a continuación corresponden sólo a algunos de los aspectos indagados a través de los instrumentos mencionados.

La mayoría de los jóvenes que se preinscriben a la Facultad de Ciencias de la Salud se ubican en el rango de 17 a 22 años, con tendencia dominante de los menores de 19 años. Predominan notoriamente las mujeres (84%) por sobre los varones en porcentaje (16%) Si bien ambas carreras han formado parte de la tradición femenina, en los últimos años se observa un incremento en la cantidad de varones que eligen Enfermería o Nutrición como opción profesional.

La variable edad, está en directa relación con el año de egreso del nivel Polimodal, de modo tal que el 80% de los preinscriptos a la Facultad de Ciencias de la Salud ha egresado dentro de los tres últimos años. Un 20% del total ingresa al nivel superior sin haber concluido el anterior.

Particularmente en la Facultad de Ciencias de la Salud, se ubican los ingresantes pertenecientes a los sectores medios y bajos siendo las primeras generaciones que acceden a la universidad como una instancia de movilidad social. Entre ellos se destacan 60 estudiantes provenientes de comunidades originarias. El acceso al nivel superior, representa para muchos un salto cualitativo en términos de educación formal.

En relación a lugares de procedencia, el 35% debe abandonar su lugar de origen para continuar sus estudios superiores con el consiguiente costo afectivo de pérdida de su red de contención primaria, por lo tanto el desarraigo, se constituye en un elemento importante a trabajar con este grupo de ingresantes. El 25% de los ingresantes solicitan Becas de ayuda económica.

Si bien el aspecto económico a la hora de continuar los estudios es un aspecto relevante, el acceso a la educación superior y su permanencia en ella no dependen sólo de ese factor. Hay multiplicidad de elementos a tener en cuenta, entre ellos, el capital cultural que se expresa en las características del entorno, en particular la familia y tiene que ver con la valoración que se tiene y el incentivo que se le proporciona a los jóvenes en cuanto a la necesidad y el deseo de ser profesional universitario.

Una variable que resulta significativa analizar, la constituye la modalidad de egreso del nivel Polimodal, sólo un 30% de los preinscriptos egresan de una modalidad afín a la carrera elegida, situación que impacta directamente en el desconocimiento de las lógicas disciplinares de las

¹ Estudiantes Preinscriptos: incluye a todos aquellos alumnos que manifiestan la intención de cursar una carrera mediante el llenado de un formulario virtual

asignaturas que forman parte de la currícula del primer año de estudios lo que refuerza la necesidad de establecer estrategias de acompañamiento y andamiaje.

Como una estrategia de acompañamiento surge el Servicio de Orientación y Tutoría, entre sus propósitos se cuentan: Acompañar a los estudiantes en su proceso de ingreso; planificar e implementar estrategias de retención; generar espacios de reflexión con estudiantes; promover vínculos con equipos de cátedra de primer año; propiciar vinculaciones y trabajo conjunto con otras dependencias y unidades académicas.

Llevar adelante un trabajo comprometido y serio en torno a las características planteadas de nuestros ingresantes, implica el desarrollo de estrategias integradoras, sustentadas en la interdisciplinariedad; suponemos que en la articulación se encuentra la clave para alcanzar instancias superadoras tanto para estudiantes como para docentes. Los estudiantes participantes, reconocen al Servicio de Orientación y Tutoría como un espacio que proporciona escucha, orientación y acompañamiento no obstante, es necesario profundizar las acciones entre todos los actores involucrados, esto es:

Desde los equipos de gestión: a efectos de establecer vínculos previos con instituciones de nivel medio que posibiliten un trabajo temprano y sistemático con los estudiantes interesados en ingresar a las carreras de la Facultad con un presupuesto económico particular que permita el desarrollo, sostenimiento y ampliación de estas acciones.

Desde los docentes; fortalecer el trabajo de articulación, adhiriendo a la necesidad de que la universidad debe abordar la problemática de la transición educación media-universidad con responsabilidad y en conjunto con el resto del sistema educativo. Es decir, el colectivo universitario no puede desentenderse de la problemática delegando las responsabilidades sólo en algunos grupos como Proyectos, Servicios; es necesaria la implicación de todos.

Por último, resulta imprescindible manifestar que se hace necesario favorecer experiencias educativas significativas, relevantes que posibiliten comprender mejor el mundo en que vivimos, la propia realidad, la de cada grupo y de las comunidades. Por ello, el trabajo con adolescentes se torna esencial ya que, la adolescencia es una etapa de la vida durante la cual aún se está a tiempo de promover nuevas actitudes, creatividad y, en general el desarrollo de un capital simbólico, todas ellas condiciones para posicionar a las personas como sujetos de derechos partícipes activos en la construcción de una sociedad democrática. Aquí reside la posibilidad de cambio.

La universidad y los profesionales que en ella actúan tienen la obligación irrenunciable de ayudar, ser puente, mano extendida y escucha atenta para todo lo que en ella acontezca. Construir un puente que ayude en el pasaje, es imprescindible si queremos evitar que muchos jóvenes no logren dar un salto lo suficientemente largo y caigan en el intento. En otros casos, la travesía puede ser menos riesgosa, pero sin dudas, si el puente existe y se sostiene, será capaz de contener a todos y cada uno de esos sujetos que aspiran ingresar a esta institución.

INFORME DE GESTION CARRERAS DE POSGRADO DE ESPECIALIDAD Y MAESTRIA EN SALUD PUBLICA

El presente informe corresponde al periodo comprendido entre marzo de 2000 y marzo del 2011 y a la gestión de:

Directora Mgs. Mónica Couceiro de Cadena - Comisión Académica: Mgst. Mónica Couceiro de Cadena - Mgst. Mónica Sacchi de van Dam - Mgst. Patricia Moreno

Es reconocido que el noroeste argentino, aunque con matices diferenciales al resto del país, ha ingresado al siglo XXI caracterizado por una serie de enormes transformaciones epidemiológicas, que deben ser enfrentadas con un enfoque multisectorial y transdisciplinario, y por lo tanto la Universidad debe colaborar con profesionales capaces de diseñar, articular y dirigir políticas de desarrollo descentralizadas, y ser capaces de visualizar escenarios que prioricen la participación comunitaria como actores necesarios en el abordaje del proceso salud- enfermedad- atención - desarrollo.

Las carreras de *Especialización y Maestría en Salud Pública, con mención en Atención Primaria de la Salud* desde sus comienzos en el año 1994 hasta la actualidad, se han visto enriquecidas por estructuras internas de la Facultad, tales como Institutos de investigación que trabajan algunos desde la década del 80 sobre enfermedades tropicales transmisibles, sobre todo chagas y leishmaniasis; como también en formulación de alimentos y análisis de aceptabilidad, con gran participación en proyectos destinados a la solución de problemas alimentarios a nivel de la comunidad. Otro Instituto a partir de mediados de los años 90 desarrolla sus investigaciones en el área de la Evaluación Nutricional de poblaciones, siendo algunos de esos investigadores docentes de las carreras, hecho que enriquece enormemente la docencia.

Las presentaciones realizadas por esta Comisión han logrado la acreditación de ambas carreras:

- *Especialización en Salud Pública* acreditada como Bn por Resolución Coneau N°: 560/03 y recertificada como B por 6 años según Resolución Coneau 123/08
- *Maestría en Salud Pública* , acreditada por Resolución Coneau 760/05 en categoría C

Las metas académicas apuntaron a que los profesionales desarrollen habilidades cognitivas, técnicas y actitudinales para desempeñarse en contextos interculturales, respetando la diversidad y visualizando la complejidad y dinámica de la realidad socio-sanitaria, a partir de un abordaje integral y no fragmentado.

En consecuencia, la propuesta académica persiguió que los estudiantes logren construir una sólida formación académica, desarrollando un espíritu crítico y constructivo y adquiriendo una actitud colaborativa y abierta para el trabajo en equipo; para que con la integración de la teoría con la práctica, con el requerimiento del aporte de las distintas disciplinas y con el fomento a la participación comunitaria, puedan tener las capacidades para el diagnóstico y el abordaje de las problemáticas de salud regionales y nacionales.

El egresado es un profesional que tiene la capacidad de investigar, interpretar y dar respuesta a los problemas de salud de la población a partir de procesos participativos y transdisciplinarios; teniendo competencias para la administración de servicios de salud, integrando las distintas dimensiones del proceso salud-enfermedad-atención, concertando estrategias y diseñando políticas, planes y programas, siendo flexible, innovador y participativo.

La organización de la propuesta curricular se basa en un marco pedagógico en el cual el estudiante, desde sus conocimientos y experiencias previas, construye nuevo conocimiento a partir de los contenidos teóricos y prácticos de los distintos seminarios, en una permanente vinculación de la teoría con la práctica, desde un paradigma que aborda la realidad desde su complejidad y especificidad.

Entre las fortalezas de las carreras se quiere destacar:

- Matrícula sostenida a lo largo de todas las cohortes
- Alta retención de alumnos
- Incremento del porcentaje de profesores locales.
- Muy buena relación ingresantes / graduados(mucho más alta en la Especialización que en la Maestría, pero esto es un hecho que acompaña todas las Maestrías del país).
- Incorporación de graduados a las actividades académicas de la carrera.
- Reconocimiento y apoyo de las autoridades de la Facultad y Universidad
- Incremento sostenido del número de alumnos proveniente de provincias vecinas
- Reconocimiento de la carrera en el medio.

ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN EN LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

En nuestra Facultad se están desarrollando los siguientes Proyectos de Investigación aprobados por el CIUNSa en el año 2010. A continuación se listan los títulos y un breve resumen de cada uno.

PROYECTO: “INGREDIENTES NO TRADICIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES”

Palabras claves: ingredientes no tradicionales- formulación- alimentos funcionales

Director: María Isabel Margalef

El interés por las condiciones de salud y calidad de vida, orientan las investigaciones hacia alimentos que además de su aporte nutricional, contribuyan a la prevención de las ECNT. Para la industria alimentaria, esta situación representa una oportunidad de nuevas líneas de investigación.

En nuestra región existen alimentos (yacón, nopal, algarroba) que contienen sustancias bioactivas beneficiosas para la salud, entre ellas la fibra alimentaria.

El objetivo es formular productos para prevenir las ECNT a partir de harinas mezclas de trigo e ingredientes no tradicionales: algarroba, yacón y nopal. Se obtendrán harinas y se caracterizarán química y funcionalmente. Las harinas mezclas con trigo se utilizarán en productos de panadería y fideería.

Los resultados favorecerán la difusión, empleo y consumo de ingredientes no tradicionales y responden a las prioridades aprobadas en nuestro país, enmarcadas en Proyectos de Innovación Productiva, referidas al desarrollo de nuevos productos tendientes a la prevención de ECNT.

PROYECTO: MOODLE Y BLENDED- LEARNING: UN ANÁLISIS DE AULAS VIRTUALES EN CONTEXTOS UNIVERSITARIOS

Palabras claves: aulas virtuales-blended-learning-moodle-contextos universitarios-

Directora: Briones, Stella Maris

Co-directora: Rivero, María Julia

Es un estudio descriptivo basado en la observación de aulas virtuales disponibles en la plataforma moodle de la Facultad de Ciencias de la Salud (2010-2011). Se analizará y categorizará la totalidad de aulas virtuales, de grado y de posgrado, y se podrá seleccionar algunos casos que se considere significativos, para indagar en profundidad las dimensiones de análisis planteadas en esta investigación.

Se realizarán encuestas semiestructuradas (a través de cuestionarios en la plataforma moodle), a docentes y tutores y a alumno/as de asignaturas/cursos virtuales y entrevistas cualitativas presenciales y en línea a autoridades y personal del área informática y docentes de aulas virtuales seleccionadas como casos significativos.

Los aportes teóricos que se construyan podrán enriquecer la producción de conocimientos en el área y promover una mejor explotación de los espacios virtuales con fines educativos en la Facultad de Ciencias de la Salud, la universidad y otras universidades.

PROYECTO: IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS IMPACTOS DE LOS CAMBIOS AMBIENTALES GLOBALES Y REGIONALES EN LOS FACTORES DETERMINANTES DE SALUD EN EL NOA. PARTE I.

Palabras claves: cambio climático, salud, vulnerabilidad

Directora: Ing (MGR) Diana Carolina Sánchez (Facultad de Ciencias de la Salud)

El objetivo general es identificar y analizar los principales factores ambientales que afectan la salud de las comunidades del NOA.

La base de información climática digitalizada será tomada de la red de acceso público WorldClim, la que será ajustada con datos generados en el país. Las series de información estadística sobre

actividades productivas (como generadoras de impactos ambientales) y los factores sociales determinantes de la salud, serán relevadas de los organismos oficiales de estadísticas.

Desde el punto de vista de la investigación epidemiológica, se diseñarán estudios analíticos. El enfoque de los trabajos será prospectivo cuando corresponda y de corte transversal en el caso de estudios diseñados específicamente para la cobertura de vacíos de información. Está previsto el logro de modelos explicativos de las relaciones entre los cambios ambientales y los factores determinantes de salud en el NOA, como instrumento para el diseño de políticas de mitigación y adaptación.

PROYECTO: CONSUMO Y REPRESENTACIONES SOCIALES DE SUPLEMENTOS DIETARIOS EN GIMNASIOS DE LA CIUDAD DE SALTA CAPITAL

Palabras claves Consumo-suplemento-dietario-deportista-actividad física-gimnasio

Director: Bassani, Alicia Del Rosario

Codirector: Navarro, Silvia Alejandra

El objetivo de la investigación es conocer y analizar el consumo y representaciones sociales de suplementos dietarios en la comunidad de los gimnasios de Salta, Capital. Se realizará a través del método observacional y será de tipo descriptiva y transversal. Se realizará en tres fases:

1º) Relevamiento de la disponibilidad de suplementos dietarios para conocer la oferta de los mismos a través de observación directa con un sistema de registro elaborado para tales fines.

2º) Caracterización de la muestra según el perfil socioeconómico, tipo y frecuencia de consumo de los productos.

3) Estudio de las representaciones a través de entrevistas de asociación libre. Se tomará una muestra probabilística estratificada aleatoria simple. Los resultados permitirán disponer de antecedentes del consumo de estos suplementos, develar los elementos culturales que lo sustentan y la promoción de líneas de acción para controlar y orientar el uso adecuado de dichos productos.

PROYECTO CALIDAD DE VIDA DOCENTE

Directora: Mgs María del Valle Correa Rojas

El proyecto tiene el propósito de evaluar la calidad de vida desde la percepción de salud de los docentes de la Universidad Nacional de Salta.

Se desarrolla un cuestionario que se aplica como encuesta para conocer estilo de vida y entorno como las percepciones sobre calidad de vida relacionadas con la salud que tienen los profesores. Se analiza factores de riesgo, nivel de estrés, indicadores alimentario-nutricionales, conductas de autocuidado, impacto de las medidas de promoción de la salud (radio, jornadas), a los fines de establecer prioridades, que servirán como base para la planificación de programas de promoción y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

PROYECTO CONDUCTAS ALIMENTARIAS Y PERCEPCIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL EN RELACIÓN AL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Palabras Claves: Estado nutricional-Conductas alimentarias-Imagen corporal-Alumnos universitarios-

Director: Casermeiro, María Alejandra

El objetivo es investigar las conductas alimentarias y la percepción de la imagen corporal en relación con el estado nutricional de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Metodología: estudio observacional, descriptivo, transversal, cuanti-cualitativo. Se trabajará con una muestra voluntaria de estudiantes.

Los conocimientos que se produzcan a partir del análisis de los resultados obtenidos en esta investigación, permitirán brindar información acerca de las conductas alimentarias y de la percepción de la imagen corporal de los estudiantes de las carreras de Nutrición y Enfermería de la Facultad de Ciencias de la Salud en relación con el estado nutricional de los mismos.

Asimismo, podrán servir de fundamento para la formulación e implementación de programas, servicios y/o beneficios específicos tendientes a la promoción de conductas alimentarias correctas en los estudiantes universitarios con el objetivo de mejorar su estado nutricional.

PROYECTO RETRATAMIENTO DE LA TUBERCULOSIS EN ENFERMOS DE SALTACAPITAL. EVALUACIÓN DE ACCIONES DE UN HOSPITAL DEREFERENCIA A NIVEL PROVINCIAL

Palabras Claves: tuberculosis-retratamiento-resistencia-drogas-abandono-

Director: Adamo, José Oscar

El objetivo es determinar el cumplimiento de actividades de retratamiento de la tuberculosis según normas nacionales y recomendaciones internacionales. Es un estudio retrospectivo y prospectivo, basado en el análisis de Historia Clínica y ficha de tratamiento de cada enfermo diagnosticado y puesto en retratamiento como consecuencia de demanda espontánea o derivación al hospital referenciado en el proyecto. Se realizarán entrevistas a cada enfermo internado o ambulatorio y de aquellos que hubiesen logrado el alta como consecuencia de haber efectuado retratamiento, a efectos de evaluar su condición físico clínica y posible persistencia de factores de riesgo. Los resultados contribuirán al control de la TBC llevado a cabo por el Programa Provincial, mediante la evaluación de un establecimiento asistencial de referencia.

PROYECTO: FACTORES DE RIESGO PRECONCEPCIONALES Y PRODUCTO DE LA CONCEPCIÓN HASTA EL AÑO DE EDAD EN EL PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN DE LA CIUDAD DE SALTA.

Directora: Mgs. Mónica Elena Couceiro

Co directora: Esp. María Inmaculada Passamai

El mismo tiene como objetivos: Ponderar factores socioeducativos y biodemográficos maternos que influyen en el comportamiento del crecimiento, estado nutricional, condición de morbilidad y eventual mortalidad del menor de 1 año.

El plan desarrollado fue en servicios de Salud del Primer Nivel de Atención ordenados según la prevalencia de desnutrición en menores de dos años.

Para la **muestra** se procedió a realizar un muestreo intencional en función del conocimiento previo de tales prevalencias, eligiendo los tres servicios con prevalencia más altas y los tres servicios con prevalencias más bajas por cada una de las zonas geográfico - sanitarias en que se encuentra dividida la ciudad.

En cada uno de los servicios se trabajó con todas las historias clínicas de los menores de dos años que hubiesen sido ingresados al servicio antes del año de edad, y cuyas madres tuviesen en su correspondiente historia clínica, la historia clínica perinatal correspondiente al embarazo del niño en cuestión.

Se realizó un estudio descriptivo y analítico de casos y controles con el propósito de estudiar la influencia del riesgo preconcepcional en la evolución del niño menor de 1 año. El caso fue el niño con riesgo preconcepcional, y el control el niño sin riesgo preconcepcional.

Hasta finales de 2010, la investigación ha producido 4 publicaciones en revistas internacionales y 20 trabajos expuestos en congresos de carácter nacional e internacional.

PROYECTO: EL PROCESO SALUD-ENFERMEDAD-ATENCIÓN DESDE UN ENFOQUE INTERCULTURAL Y DE GÉNERO.

Directora: Mónica Sacchi

Co Directora: Adriana Pereyra

Tanto la cultura como el género son perspectivas de análisis insoslayables para comprender la vida, la enfermedad y la muerte, que están en permanente resignificación.

El proyecto tiene como propósito conocer el proceso salud-enfermedad-atención con enfoque intercultural y de género, en población urbana y rural de la provincia de Salta, buscando identificar representaciones y prácticas para el cuidado de la vida y la resolución de problemas de salud. Es un estudio cualitativo, con la aplicación de entrevistas en profundidad e historias de vida a familias de pueblos originarios y migrantes limítrofes.

Los resultados permitirán conocer y valorar las cosmovisiones y prácticas desarrolladas por la población, que el sistema oficial de salud en general desconoce y no toma en cuenta, favoreciendo el diálogo intercultural. El impacto esperado es lograr la sensibilización que contribuya a eliminar las barreras culturales y de género en el acceso al sistema de salud.

INFORME II CONGRESO ARGENTINO DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN CONAEN SALTA 2011

INFORME DEL CENTRO DE ESTUDIANTES DE SALUD – CEUSA

En la ciudad de Salta, los días 27, 28 y 29 de octubre del corriente año, se llevó a cabo el II Congreso Argentino de Estudiantes de Nutrición (ConAEN). Las jornadas se realizaron los tres días de 9 a 18 hs con activa participación de los estudiantes. El mismo se realizó en el Salón Joaquín Castellanos del Hotel Alejandro I y en la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA.

La organización estuvo a cargo de 32 estudiantes de los distintos años de la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud, integrando el Comité Organizador, cuyo presidente fue Néstor Reinaldo Díaz y se contó con la asesoría de una docente, la Mgs Patricia Moreno, como así también con el apoyo y participación de distintos docentes de la Carrera.

El congreso tuvo los avales de la Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, Ministerio de Turismo, Cámara de Diputados de la Provincia de Salta, Concejo Deliberante de la provincia de Salta, Colegio de Graduados en Nutrición de Salta, FAGRAN, AADYND y los distintos colegios de Nutrición del País.

El lema del ConAEN-2011 fue: CRISIS ALIMENTARIA, CAMBIO CLIMATICO Y HAMBRE: seamos protagonistas. Se trataron ejes como: Seguridad Alimentaria; Situación Alimentaria y Nutricional, donde se analizaron las distintas regiones del país; Soberanía Alimentaria; Perfil del Licenciado en Nutrición; Especialización, Maestría y Doctorado del profesional en Nutrición y el debate sobre: Acreditación de la Carrera de Nutrición.

Dentro del Congreso se realizaron Cursos y Talleres dictados y coordinados por los docentes de la Facultad, con la participación de estudiantes: Sofía Valdiviezo, Fernando Villalba de Salta, Julieta Seplovich y Cecilia Gariboglio de Córdoba y Ricardo Vílchez de San Luis. También se efectuó un concurso de posters destinado a los estudiantes de Nutrición de todo el país.

Participaron 49 disertantes, entre profesionales y alumnos, tanto de la provincia de Salta como invitados de Bs As, Córdoba, Mendoza y San Luis y asistieron 718 estudiantes de todo el país pertenecientes a delegaciones de Córdoba, Buenos Aires, San Luis, Catamarca, Misiones, Tucumán, La Rioja, Mar del Plata y Salta.

Durante el desarrollo del Congreso hubo una activa participación de los estudiantes, lo cual fue positivo y efectivo para la organización. Al finalizar el Congreso se invitó a los asistentes a llevar a cabo la evaluación de la organización y la votación para la próxima sede, la cual se conocerá en breves.

Tanto la Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta y los organizadores nos sentimos satisfechos por los objetivos cumplidos, que fue la de llevar a cabo un Congreso de Calidad y presentarlo al país.

CONAEN Salta 2011

