

Capacidad antioxidante total en extractos de fruta

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia

Autor: Adriana Cecilia Suaterna

Palabras clave:
Antioxidante, extracto de fruta

Resumen

La capacidad antioxidante total de 15 extractos de frutas fue medida en este estudio usando el método espectrofotométrico por medición de la desaparición del radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH). Sobre la base de peso seco de las frutas (porción comestible), la papayuela tiene la más alta actividad antioxidante (111,07%), seguida por uchuva, melón común, curuba larga, piña, guayaba común, fresa, mora, granadilla, lulo, mango de azúcar, feijoa, maracuyá, tomate de árbol y sandía.

En esta investigación se encontró una no correlación entre el contenido de fenoles totales y la actividad antioxidante de las frutas. La capacidad antioxidante de las frutas fue afectada significativamente con el tiempo de almacenamiento. Mientras que algunas frutas aumentan su capacidad antioxidante, otras la disminuyen o la mantienen relativamente constante. En un término de 6 horas, 9 de las 15 frutas, aumentan su capacidad antioxidante, siendo la piña, la fruta que más aumenta su capacidad antioxidante y la uchuva la que más la disminuye. De igual forma, en un término de 12 horas, 9 de 15 frutas aumentan su capacidad antioxidante, siendo, la guayaba común y la fresa las que más la aumentan y la piña y la papayuela las que más la disminuyen. A las 24 horas de almacenamiento, sólo 5 de las 15 frutas (33%), aumentan su capacidad antioxidante, siendo la fresa y el lulo las frutas que más la aumentan y la guayaba común y la papayuela las frutas que más la disminuyen.

Diseño de un producto como una buena fuente de fibra dietaria total

Institución: Facultad de Química Farmacéutica
Departamento de Alimentos.

Universidad de Antioquia

Autores: María Orfilia Román M.,
Olga Lucía Martínez Á.,
Ester Lucía Gutiérrez E.,
Gilma Beatriz Medina M.,
Óscar Albeiro Flórez A.

Palabras clave:
Fibra dietaria, dieta, residuos

Resumen

El interés actual por las fibras como componentes importantes de la dieta surge de la asociación epidemiológica entre una elevada ingesta de fibras y la menor incidencia de determinadas enfermedades crónicas.

En Colombia, el procesamiento de frutas genera una gran cantidad de residuos que contribuyen a la contaminación ambiental y al aumento de plagas. Por lo anterior y teniendo en cuenta la necesidad de ofrecer fuentes de fibra dietaria como materia prima para el diseño de productos alimenticios y farmacéuticos inocuos y con un determinado efecto fisiológico, se realizó a nivel del laboratorio un proceso de obtención de fibra a partir de residuos de naranja (*Citrus sinensis*), mandarina (*Citrus reticulada*), limón (*Citrus limon*), maracuyá (*Passiflora edulis*) y piña (*Ananas comosus*). Estas fibras se caracterizaron mediante análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico.

Con el desarrollo de esta investigación se busca además de diseñar un producto como complemento de fibra a la población colombiana, proponer una alternativa para la adecuada utilización de los residuos de la transformación de frutas.

Absorción de grasa por alimentos preparados por fritura. Estabilidad de la grasa 1a. etapa, resultados parciales 1999-2000

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia

Autores: Judith Vives C.

Palabras clave:
Proceso de fritura, absorción de grasa, establecimientos de alimentación masiva

Resumen

La fritura es uno de los métodos de preparación rápida de alimentos; en el proceso, ocurren una serie de reacciones químicas y físicas deseables, sabor, color y textura, a la vez, el alimento absorbe grasa del medio y se deshidrata. La calidad del aceite utilizado y las condiciones seguidas en el proceso, van a determinar el rápido o lento deterioro del mismo.

Esta etapa del estudio, se realizó en 80 establecimientos de alimentación masiva, encontrando que los productos fritos a base de vegetales de mayor consumo son en su orden: los buñuelos, las papas a la francesa, las empanadas, el patacón, los palitos de queso.

Para el análisis de absorción de grasa se seleccionaron tres de estos alimentos por las características en composición.

En el estudio se pudo detectar el desconocimiento sobre las prácticas a seguir en el proceso y su relación con la calidad de los alimentos, el medio ambiente y la salud.

Diferencias en la composición corporal entre deportistas de alta competencia y de éstos con un grupo control

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética.
Universidad de Antioquia,
Unidad de Osteoporosis y
Climaterio de la Clínica del Prado,
Centro de Atención Nutricional (CAN)

Autores: Gladys Velázquez de C., María Teresa Restrepo C., Luz Amparo Gómez G., Francisco Luis Ochoa J., Fabio Sánchez E.

Palabras clave:
Composición corporal, deportistas, no deportistas, absorciometría dual con rayos X (DXA)

Resumen

Se realizó un estudio transversal para determinar las diferencias en la composición corporal de hombres deportistas de alta competencia, mestizos, con edades entre los 17 y 23 años, y un grupo control de no deportistas. La composición corporal se obtuvo por absorciometría dual con energía rayos X (DXA) en un equipo Hologic QDR 4500W® (Waltham, MA), que provee valores para el contenido mineral óseo (CMO), masa magra (MM) y grasa corporal (GC).

El contenido de mineral óseo fue menor en los controles que en los deportistas, con un mayor contenido para los futbolistas y menor para los nadadores. El porcentaje de grasa del peso corporal fue de 18% para los controles y 11,9 para los deportistas. Los futbolistas presentaron el menor porcentaje de grasa (10,4%), los patinadores y nadadores tuvieron porcentajes de grasa del 12,0 y 13,2 respectivamente.

La masa magra representó en los controles el 78,3% del peso y en los deportistas el 84%, el mayor porcentaje de este componente fue para los futbolistas (85,1%) y el menor para los nadadores (83%).

Los futbolistas presentaron diferencias significativas con los controles en los tres componentes del peso corporal. Llama la atención que los patinadores no presentaron diferencias significativas con los controles en la masa magra, mientras que en la grasa corporal de los nadadores las diferencias con los controles no fueron significativas.

TRABAJO GANADOR,
ENPOSTER

**Evaluación del estado nutricional de los
pacientes pediátricos hospitalizados**

Institución: Hospital Pablo Tobón Uribe. Medellín
Autores: Andres Felipe Espinal, Fanny García L.,
Catalina Vélez U., Katerine Henao R.

Resumen

Objetivo: Identificar el estado nutricional de los pacientes en edad pediátrica que ingresan al Hospital Pablo Tobón Uribe de la ciudad de Medellín con el fin de implementar acciones inmediatas, evitar deterioro nutricional intrahospitalario y crear conciencia entre el personal médico y paramédico de la importancia de la valoración nutricional.

Objetivos específicos:

- Evaluar el estado nutricional por métodos objetivos y subjetivos.
- Medir la concordancia de la valoración global subjetiva pediátrica, practicada por dos especialistas diferentes.
- Establecer la correlación entre la valoración global subjetiva y la valoración objetiva del estado nutricional.
- Explorar la asociación del estado nutricional al ingreso con la condición socio económica de los pacientes.
- Explorar la asociación del estado nutricional al ingreso con el nivel de albúmina sérica.
- Conocer el porcentaje de pacientes hospitalizados incluidos en el estudio a los cuales se les realiza intervención nutricional oportuna.

Tipo de estudio: Descriptivo, observacional, de corte

Tiempo de estudio: Enero - Septiembre 2002

Población y muestra: 302 pacientes menores de 16 años que ingresen al servicio de Pediatría, conscientes y clínicamente estables, con consentimiento de los padres y sin patologías perdedoras de proteínas.

**Disponibilidad de alimentos vegetales
silvestres y cultivados a partir de la evidencia
arqueobotánica en la vereda Alto del
Mercado, Marinilla, Antioquia**

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia
Autores: Gustavo Lozano, Alejandra Agudelo,
Claudia Echeverri

Palabras clave:

Disponibilidad, alimentos vegetales, evidencia arqueobotánica

Resumen

Se llevará a cabo un estudio arqueobotánico en la vereda Alto del Mercado, a partir de la prospección arqueológica y del análisis de los granos de polen fósiles hallados en una columna estratigráfica. De esta manera se pretende reconstruir las variaciones poblacionales de las especies vegetales pretéritas en conjunción con los vestigios arqueológicos para establecer la disponibilidad de alimentos vegetales silvestres y cultivados, durante el proceso de ocupación cultural.

En este sentido, las investigaciones palinológicas suministrarán para el área información sobre la deforestación, actividades agrícolas y posibilidades de aprovechamiento de algunas especies para alimento y la arqueología aportará información sobre actividades humanas en el pasado tales como la manipulación y el procesamiento de alimentos.

Niveles séricos de 25 hidroxivitamina D y de 1,25 dihidroxivitamina D en mujeres pre y postmenopáusicas

Institución: Universidad Pontificia Bolivariana
Autores: Jorge Fernando Delgado R., María Patricia Hormaza A., Lina María Martínez S., Ana Cecilia Gómez, Gabriel Jaime Rendón P.

Palabras clave:
Vitamina D, postmenopausia, hidroxivitamina D, dihidroxivitamina D

Resumen

Introducción: La vitamina D es esencial para el metabolismo óseo. Existen varios factores que intervienen en la adsorción de vitamina D como: la edad, los niveles de estrógenos, la altura a nivel del mar, la localización geográfica y el área expuesta a los rayos solares. Durante la menopausia se presenta una posible disminución en los niveles de vitamina D que sigue siendo controversial, según los diferentes estudios.

Objetivos

Comparar los niveles séricos de 25 hidroxivitamina D y de 1,25 dihidroxivitamina D, metabolitos de la vitamina D, en mujeres pre y postmenopáusicas

Materiales y métodos

Se estudiarán 120 mujeres quienes no estén recibiendo ningún medicamento que afecte el recambio óseo, distribuidas en tres grupos: A) 40 mujeres postmenopáusicas entre 45 y 55 años de edad, con más de un año de menopausia y sin terapia de reemplazo hormonal (THR). B) 40 mujeres mayores de 65 años, sin THR y C) 40 mujeres en edad fértil y ciclos regulares. La 25 hidroxivitamina D y la 1, 25 hidroxivitamina D en sangre se medirá por el método ELISA.

Características ocupacionales del nutricionista dietista en Colombia y satisfacción con la profesión

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Autores: Lilliana Troncoso, Dora Nicolasa Gómez, Luz Estela Escudero, Germán Cabarcas, Daysi Córdoba

Palabras clave:
Características ocupacionales, profesión, satisfacción, ocupación

Resumen

Debido a la falta de estudios recientes sobre el perfil ocupacional del nutricionista dietista en Colombia, se diseña esta investigación que tiene como objetivo conocer la ocupación actual de los egresados de las diferentes universidades del país durante el periodo de 1979-1998 y relacionarlo con las características demográficas, de formación avanzada y de satisfacción con la profesión. La población la constituyen 3862 nutricionistas dietistas egresados de los programas de Nutrición y Dietética del país. Se utiliza un muestreo aleatorio estratificado con asignación uniforme. La información se obtiene de fuentes secundarias, tales como bases de datos de los programas y principalmente, de fuentes primarias, que las constituyen los egresados de los mismos programas, a los cuales se les aplica una encuesta estructurada. Para el análisis de información se considera pertinente calcular estadígrafos básicos de tendencia central, dispersión, así como, intervalos de confianza. Se evalúan posibles asociaciones entre el desempeño ocupacional y las demás variables, mediante pruebas de independencia y se realizan las pruebas de hipótesis que permitan poner de relieve las conclusiones estadísticamente significativas respecto a otros estudios o dentro del mismo y, finalmente se espera utilizar métodos exploratorios multidimensionales para establecer tipologías de egresados y asociaciones entre variables y entre aspectos importantes del estudio: demográficos, ocupacional y actitudinal.

Algunos factores que influyen en el consumo de frutas y verduras de los niños que asisten al programa de restaurantes escolares de la Escuela Concha Agudelo del Municipio de Envigado, durante el segundo semestre del año 2002

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia

Autores: Judith María Zapata L., Biviana María Betancur D., Catalina María López R., Lida Constanza Toro G., Diana María Restrepo S.

Palabras clave:
Frutas y verduras, conocimiento, consumo, escolares, restaurante escolar.

Resumen

Planteamiento del problema y justificación: más del 50% de la población colombiana presenta bajos ingresos y de éstos el 20% no alcanza a cubrir el 100% de las necesidades de calorías y nutrientes, lo cual ocasiona serios problemas nutricionales que contribuyen, en gran medida a la persistencia del círculo vicioso de enfermedad, desnutrición, ignorancia, miseria y violencia(3).

Actualmente en el Municipio de Envigado (donde se desarrollará esta investigación) se realizan proyectos enfocados a la prevención de enfermedades y promoción de la salud desde la alimentación, enfocados a grupos de muy temprana edad.

Según estudios epidemiológicos y nutricionales realizados en 2.594 niños escolares inscritos en el programa de restaurantes escolares del municipio de Envigado, durante el 2001, se encontró: riesgo de desnutrición global en un 45.3%, riesgo de desnutrición crónica en un 38.4% y riesgo de desnutrición aguda en 11.6% de la población evaluada(5).

La baja ingesta de frutas y verduras en los niños y niñas escolares, puede generar a mediano y largo plazo deficiencias de micro nutrientes indispensables en su etapa de crecimiento y desarrollo, y posteriormente esta deficiencia se pueden convertir en un factor de riesgo implicado en la aparición de algunas patologías.

Esta investigación pretende identificar cuales son algunos de los factores que influyen en el consumo de frutas y verduras de los niños y niñas que asisten al programa de restaurantes escolares del municipio de Envigado. Planteando la importancia de intervenir y corregir desde temprana edad, los factores de riesgo que potencian la aparición de enfermedades por carencia de micro nutrientes, y contribuir con ello a la disminución en la morbimortalidad por las mismas.

Es importante resaltar la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad para propiciar acciones dirigidas al fomento de estilos de vida, ambientes saludables y detección temprana de enfermedades; esta última es tal vez la mejor justificación de la realización de este trabajo.

Tipo de estudio

Esta investigación es de carácter cuantitativo de tipo descriptivo-transversal. Población de estudio: el universo está constituido por 70 niños y niñas que asisten al programa de restaurantes escolares de la Escuela Concha Agudelo ubicada en la zona urbana del Municipio de Envigado, durante el segundo semestre del 2002. Materiales: Tablas del ICBF (Guía de alimentos para la población colombiana mayor de dos años y las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana) y encuesta estructurada.

Métodos

Tabulación de datos, información estadística y análisis de resultados.

Conocimientos locales y diferencias de género en las prácticas de producción de hortalizas y su incidencia en la seguridad alimentaria y nutricional de las familias de la zona rural del Municipio de Marinilla

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia.
Centro de Investigación en Alimentación y Nutrición

Autores: Eliana Pérez T., Maryorie Maya G.,
Adriana María Díaz

Palabras clave:

Conocimientos, género, producción, hortalizas, seguridad alimentaria.

Resumen

La importancia de abordar como temática central los conocimientos locales en las prácticas de producción agrícola de hortalizas, radica en el valor cultural que tienen dichos conocimientos, puesto que se ha demostrado por algunos estudios realizados en comunidades rurales del tercer mundo, que dichas comunidades "construyen" la naturaleza de formas diferentes a las modernas predominantes. De otro lado, es importante analizar a la luz de los conocimientos locales, las diferencias de género, debido al papel preponderante que cumple la mujer como portadora de este tipo de conocimientos en muchas zonas rurales, en donde ella se ha ocupado tradicionalmente de aquellos componentes del sistema agrícola que suponen altos niveles de diversidad, como huertos familiares.

Se utilizará una metodología de tipo cualitativo cuya base es el método etnográfico y el trabajo de campo. Dicha metodología se considera muy conveniente, porque permite a partir de los sujetos reconstruir el sentido que éstos dan a su entorno natural, obtener las concepciones de su realidad y la *manera como organizan su mundo*.

Se realizarán codificaciones de acuerdo con ciertos ejes: la producción, el entorno físico natural y su significación económica, ecológica y cultural y el consumo en cuanto a preferencias dietéticas en cuanto a las hortalizas.

Conocimientos de los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación de la Universidad Nacional Adventista Colombiana (U.N.A.C) y su incidencia en la cantidad y calidad del hierro no hemo suministrado a sus estudiantes durante el segundo semestre del año 2002

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia.

Autores: Catalina Guerrero M.*, Alejandro Llano*, Natalia Valencia P.*, Piedad Cristina Montoya*, Eliana Díez J.**

Palabras clave:

Manipulación de alimentos, servicio de alimentación, vegetarianismo, absorción, factores condicionantes.

Resumen

Objetivo: Evaluar los conocimientos de los manipuladores de alimentos del restaurante de la Universidad Nacional Adventista Colombiana (U.N.A.C.) sobre el manejo dado a los alimentos fuentes de hierro no hemo y los factores condicionantes de su absorción. Segundo semestre del año 2002.

Metodología

Se realizará un estudio de carácter cuantitativo de tipo descriptivo transversal. La población o universo del estudio está constituido por los 19 manipuladores de alimentos del restaurante de la Universidad Adventista Colombiana (U.N.A.C) que oscilan entre los 17 y 31 años de edad.

Resultados preliminares

Los resultados preliminares fueron adquiridos del 15.8% de la muestra y fueron los siguientes: Ninguna de las personas entrevistadas (0% de la muestra) presentan conocimientos sobresalientes sobre la manipulación de los alimentos, el 66% de las personas entrevistadas demostró tener conocimientos adecuados y el 33% de la muestra analizada tiene conocimientos insuficientes sobre cómo manejar adecuadamente los alimentos desde el punto de vista nutricional.

* Estudiantes del VII semestre de Nutrición y Dietética.
Universidad de Antioquia

Sostenibilidad de la seguridad alimentaria y nutricional en las familias campesinas productoras de hortalizas en el municipio de Marinilla. Antioquia

Institución: Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia

Autores: M.C. Álvarez, T CL Duque, B LF Restrepo, B LF, Montoya P EC

Palabras clave: Seguridad alimentaria. Sostenibilidad.
Hortalizas. Familias campesinas

Resumen

Planteamiento del problema: ¿La producción de hortalizas es una actividad económica, social y cultural que potencializa la sostenibilidad de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias productoras?.

Objetivo

Evaluar la sostenibilidad de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de las familias productoras de hortalizas del municipio de Marinilla - Antioquia.

Muestra

Se calculó una muestra representativa y probabilística con un nivel de significancia de 5%, la confiabilidad del 95%, un error máximo permitido del 10% y con un factor de ajuste de Thuston; constituida por 157 predios distribuidos en las siete veredas que conforman el distrito agrario.

Unidad de análisis

Las familias y los predios.

Trabajo de campo

El trabajo de campo lo efectúan nutricionistas dietistas e ingenieros agrícolas previa capacitación y estandarización.

Plan de análisis

Se aplicara el análisis multivariado denominado factorial de correspondencias múltiples, con clasificación jerárquica cuyo fin es evaluar conjuntamente temas activos e ilustrativos con base en los objetivos

propuesto. También se aplicara el análisis de ANOVA, para determinar las diferencias estadísticamente significantes entre el promedio de disponibilidad de energía y nutrientes entre los momentos de cosecha y de siembra. Además se construirá la canasta real de alimentos y la escala de percepción de hambre, instrumento que fue validado para el área rural con el fin de proponerlo como un método sencillo de aplicar para detectar hambre.

Resultados esperados

Identificar el peso que tiene los diferentes factores en el grado de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias productoras de hortalizas. Responder si la producción de hortalizas con las características tecnológicas y económicas actuales es una actividad sustentable para el productor. Analizar el impacto que tiene la seguridad alimentaria y nutricional de la familia en el estado nutricional de niños de 2 a 10 años.

Utilidad de los resultados de la investigación

Los resultados deben ser utilizados para la planificación de los sectores agropecuarios, sociales, económicos, salud y nutrición del municipio de Marinilla

MEMORIAS GRAFICAS

