

Nombre completo del autor o responsable: Laura Alejandra Arteaga Bolaños

Correo electrónico: lauraal.arteaga@umariana.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad Mariana

País: Colombia

Título del tema de investigación: propiedades nutricionales y análisis sensorial del fruto tradicional ciruelo (*Spondias dulcis*) de la región pacífico sur nariñense

Area: Otra

Cuál: Ciencia de Alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El Ciruelo es un fruto tradicional del municipio de San Andrés de Tumaco, se caracteriza por su sabor ácido dulce, sin embargo, no se conoce a nivel nacional debido a los pocos estudios, por ende, se realizó esta investigación acerca de las propiedades nutricionales que tiene este fruto, en los resultados se obtuvo mayor relevancia los carbohidratos, potasio y en menor proporción estuvieron las vitaminas y lípidos; asimismo se llevó a cabo un análisis del perfil sensorial permitiendo dar conocer que el Ciruelo tiene una gran aceptabilidad en la población encuestada.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630e35db3942b.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630e35db39f20.png>

Nombre completo del autor o responsable: Karen Alejandra Barba Rosero

Correo electrónico: karenal.barba@umariana.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad Mariana

País: Colombia

Título del tema de investigación: composición nutricional y sensorial del fruto tradicional caimito (*chrysophyllum caínito* L) de la región pacífico sur nariñense

Area: Otra

Cuál: Ciencias de los alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El Caimito proviene de un árbol tropical y este se caracteriza por tener un buen sabor y se suele consumir fresco, este fruto es una baya en forma de globo de aproximadamente 4 a 7 cm de largo, y existen 2 tipos que se clasifican dependiendo del color de su cáscara la cual puede ser morada o verde. Esta investigación estudió la composición nutricional del Caimito, a través de laboratorios bromatológicos y de análisis sensorial.

Esta investigación tuvo como problema central el desconocimiento sobre las características nutricionales y sensoriales del fruto tradicional Caimito de la región pacífico sur nariñense, causado por la descontextualización de parte de las otras regiones del país, escasez de estudios realizados e información a nivel nacional acerca de esto y la relevancia de los cultivos ya conocidos de este departamento; es por eso que este estudio busca obtener y brindar información completa y verídica respecto a la composición del fruto para crear y enriquecer conocimientos a nivel local, regional y nacional.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630e8e3f3c780.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630e8e3f3d280.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Leidy Viviana Paspuezan Castillo

Correo electrónico: lpaspuezan@umariana.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad Mariana

País: Colombia

Título del tema de investigación: elaboración de una galleta a base de la cáscara de café, proveniente de la finca las huertas del corregimiento de cabuyales, municipio de la cruz nariño - 2022

Area: Otra

Cuál: Ciencia de los Alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): La presente investigación se desarrolló con el objetivo de crear un producto alimentario que dé a conocer a la población universitaria del programa de Nutrición y Dietética, las principales características nutricionales presentes en alimentos que se encuentran ampliamente en la región pero no es aprovechado debido a que es utilizado como desecho de las cosechas y es almacenada de manera inadecuada, esto se llevó a cabo mediante la incorporación de cáscara de café a una mezcla de harina de quinua y avena con el fin de elaborar una galleta tipo snack a base de la cáscara de café. La producción de galletas saludables a partir de la cáscara de café junto con la harina de quinua y avena, podrá ubicarse en la línea de alimentos funcionales con alto poder nutritivo para el consumo, y el mismo podrá ser ingerido tanto por adultos como por niños. La importancia del desarrollo de este producto se basa en el contenido de fibra, hierro, proteína y libre de gluten al ser consumido de manera ocasional.

La galleta tipo snack a base de la cáscara de café elaborada de acuerdo a las formulaciones propuestas presentó ciertas características de un alimento saludable, ya que cuenta con adición de cáscara deshidratada de café, harina de quinua y harina de avena, convirtiéndolo un producto innovador y único en la región con un tamaño adecuado y agradable para un tipo snack

La galleta a base de cáscara de café es un alimento rico en proteínas y fibra, sin azúcares añadidos y con una baja fuente de carbohidratos, el cual puede ser recomendado para adolescentes, adultos y deportistas que emplean en sus hábitos alimentarios una alimentación balanceada y además no presentan enfermedades crónicas, teniendo también en cuenta la intolerancia a la cafeína y a los aminoácidos en la harina de quinua.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630ebe240c190.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630ebe240c98d.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Oriana Pérez Martínez

Correo electrónico: oriana.pm111@gmail.com

Universidad a la que pertenece: universidad del Sinú seccional Cartagena

País: Colombia

Título del tema de investigación: validación de un cuestionario de conocimientos, actitudes y prácticas del consumo de frutas y verduras, en escolares, usando el modelo de Lawshe y Tristán

Area: Nutrición pública

Cuál:

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El bajo consumo de frutas y verduras en la población escolar es una problemática que requiere de acciones urgentes que contribuyan a mejorarla, teniendo en cuenta los beneficios de estos alimentos para la salud de la población. En este sentido, son necesarios instrumentos estandarizados y validados que logren identificar los factores implicados en esta problemática. Al respecto se ha reportado que, los conocimientos, las actitudes y prácticas son elementos que influyen en las decisiones alimentarias. Por lo tanto, se sugiere el uso de cuestionarios que midan estas variables para el desarrollo de diagnósticos que contribuyan a la planeación y evaluación de intervenciones que pretendan un mejor consumo de estos alimentos. A su vez, en Colombia no se cuenta con cuestionarios de conocimientos, actitudes y prácticas sobre el consumo de frutas y verduras validados en población escolar, por lo cual la siguiente propuesta busca realizar una validación de contenido, consistencia y estabilidad temporal en población escolar de Cartagena de Indias contribuyendo con un aporte metodológico que podrá ser usado por tomadores de decisiones, planificadores de estrategias educativas, profesionales de la salud, estudiantes de áreas de la salud y nutrición en el diagnóstico, planeación y evaluación de estrategias que propendan un mejor consumo de frutas y verduras en población escolar colombiana, el cual será validado en población con edades entre 10 y 12 años de una escuela pública a conveniencia de Cartagena de Indias.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630eaf005b6ae.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630eaf005bead.png>

Nombre completo del autor o responsable: Juan Pablo Morales Basto

Correo electrónico: jpmoralesb@unal.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad Nacional de Colombia

País: Colombia

Título del tema de investigación: La relación entre los endocannabinoides y la adicción a la comida en personas con obesidad: Una revisión exploratoria

Area: Otra

Cuál: Nutrición Humana

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): Introducción: la adicción a la comida es un trastorno en el que se alteran vías dopaminérgicas en el sistema nervioso central que conllevan a cambios en la conducta alimentaria que favorecen el desarrollo de sobrepeso u obesidad. Actualmente se desconoce el o los componentes que puedan dar lugar a los cambios neurobiológicos tras la adicción a la comida.

Objetivo: Explorar la literatura que pueda brindar información sobre la relación entre los cambios en el sistema endocannabinoide y el desarrollo de la adicción a la comida en personas con obesidad, desde los cambios neurobiológicos y conductuales evidenciados en las adicciones a sustancias psicoactivas.

Material y métodos: se realizó una revisión exploratoria de la literatura disponible en bases de datos como Cochrane, Pubmed y Embase, utilizando los términos DeCS adicción a la comida, endocannabinoides, nutrición, núcleo accumbens, hipotálamo, receptor cannabinoide tipo 1 y conducta alimentaria, tras la cual se incluyeron sesenta y nueve artículos.

Resultados: la activación del sistema endocannabinoide puede modular la regulación neuroendocrina del apetito y saciedad a nivel hipotalámico promoviendo el consumo de alimentos, asimismo, la acción de este sistema sobre el núcleo accumbens puede potenciar las propiedades sensoriales de los alimentos palatables (ricos en azúcares y/o grasas), al aumentar la liberación de dopamina en las vías dopaminérgicas que se asocian a cambios conductuales como la impulsividad, deseo intenso por el consumo, abstinencia, tolerancia y otros.

Conclusiones: el sobreconsumo de alimentos palatables podría estar asociado al aumento de niveles plasmáticos de endocannabinoides agonistas de los receptores CB1, desencadenando un círculo vicioso que refuerza el consumo de alimentos palatables mediante las vías dopaminérgicas, producto de esto se mantiene una sobreactivación del sistema endocannabinoide, facilitando la ganancia de peso.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f843d50c33.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f843d5139c.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Luis Felipe Bedoya Bedoya

Correo electrónico: lbedoyab@ces.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad CES

País: Colombia

Título del tema de investigación: Características antropométricas de composición corporal, proporcionalidad y tipo físico asociadas a patrones de movimiento funcional en deportistas del TEAM Medellín.

Area: Nutrición y deporte

Cuál:

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): Resumen:

Introducción: El rendimiento para un deportista es vital y el acompañamiento desde nutrición y fisioterapia, de manera articulada, a fin de optimizarlo, es fundamental; los cambios en indicadores de composición corporal, proporcionalidad y tipo físico pueden alterar el desempeño de los patrones del movimiento y estas asimetrías o deficiencias puedan ser identificadas a través del Funtional Movement Screen. El objetivo de esta investigación fue identificar la asociación de las diferentes características nutricionales con los puntajes de los patrones de movimiento funcional en deportistas del TEAM Medellín.

Materiales y métodos: Se condujo un estudio observacional, transversal con intención analítica, que incluyó a 95 deportistas de alto rendimiento. Para la evaluación funcional del movimiento (FMS) se usó la batería de siete pruebas; adicionalmente se midieron pruebas de composición corporal, antropométricas, proporcionalidad y tipo físico para explorar, a través de análisis bivariado y razones de prevalencia, las posibles asociaciones y su magnitud.

Resultados y Discusión: Uno de cada tres deportistas logra completar la mayoría de pruebas funcionales. Estocada en línea, estabilidad en rotación y elevación de pierna son las pruebas de menor completitud. Los indicadores antropométricos que afectan a cuatro de estas pruebas funcionales están relacionados con la composición corporal, proporcionalidad corporal y características de tipo físico.

Conclusiones: Este es uno de los primeros estudios en explorar la asociación entre los indicadores nutricionales con la valoración funcional de movimiento. Tener adecuadas características nutricionales son necesarias para lograr una calidad de movimiento óptimo y con ello, un mejor rendimiento deportivo.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f989cbc406.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f989cbcad5.png>

Nombre completo del autor o responsable: Cristian David Martinez Angarita

Correo electrónico: cris2200martinez@hotmail.com

Universidad a la que pertenece: Universidad Industrial de Santander

País: Colombia

Título del tema de investigación: Influencia de las dietas basadas en plantas sobre la microbiota intestinal humana. una revisión sistemática exploratoria

Area: Otra

Cuál: Nutrición y estilo de vida

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): Introducción: Las dietas basadas en plantas han evidenciado los siguientes beneficios: mejoría en los perfiles lipídicos, modulación inflamatoria, regulación del tránsito intestinal, reducción del riesgo de cáncer colorrectal, potenciación del sistema inmunológico y protección de las barreras hematoencefálica e intestinal.

Objetivo: Describir el efecto que tienen las dietas veganas y vegetarianas sobre la microbiota intestinal humana, enfatizando en la transformación de la composición del microbioma y sus beneficios asociados a la salud.

Metodología: Se realizó una revisión sistemática exploratoria mediante una búsqueda en bases de datos (Medline, Scopus, PubMed) se obtuvieron 16 resultados consistentes con la ecuación de búsqueda, pero tan sólo 9 artículos fueron seleccionados para ser la base de esta revisión dados los criterios de inclusión.

Resultados: Los componentes dietarios de origen vegetal aportan una significativa cantidad de fibra dietaria, vitaminas, minerales, así como, algunos compuestos bioactivos tales como polifenoles, antocianinas, esteroides, entre otros. Gracias a estos, se evidencia que en las dietas basadas en plantas la proporción de bacteroidetes, firmicutes, actinobacterias es diferente a las dietas omnívoras, favoreciendo el crecimiento de bacterias protectoras y reduciendo la carga de proteobacterias.

Conclusiones: La interacción de la microbiota sobre el organismo humano es tal, que se ha llegado a considerarla como un órgano modulador capaz de intervenir en procesos metabólicos, cardiovasculares, inmunológicos e incluso neuroendocrinos. Gracias al creciente interés sobre este campo, se ha logrado documentar como la dieta es capaz de modificar el microbioma intestinal, especialmente de los alimentos cuya interacción favorecen el crecimiento de firmicutes y bacteroidetes.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630fad47d38cc.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630fad47d3fb4.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Laura Sofía Pérez Ramos

Correo electrónico: laurasperezr@javerianacali.edu.co

Universidad a la que pertenece: Pontificia Universidad Javeriana Cali

País: Colombia

Título del tema de investigación: Características fisicoquímicas e importancia nutricional del almidón: una revisión

Area: Otra

Cuál: Ciencia y tecnología de alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El impacto del almidón en la salud y sus diferentes aplicaciones han sido de gran interés a través del tiempo. El objetivo de este estudio se centra en la revisión narrativa de los análisis relevantes encontrados en diferentes bases de datos, con el fin de integrar una definición y clasificación de almidones, su morfología, características generales y nutricionales, entendiendo así, los hallazgos que se han realizado frente a su importancia en la salud. La revisión bibliográfica se realizó usando diferentes plataformas de bases de datos correspondientes a Science Direct, Scielo y Pubmed. Se abordaron los alimentos con altos contenidos de almidón que fueran de consumo frecuente en los colombianos, tales como maíz, trigo, arroz, frijol, papa y yuca. Los resultados encontrados permiten evidenciar que el almidón se puede clasificar de acuerdo con su grado de digestión en almidón de digestión lenta (SDS), almidón de digestión rápida (RDS) y almidón resistente (RS). La menor digestibilidad de RS se asocia con una disminución en las respuestas postprandiales de glucosa y leptina en individuos después de su consumo. Asimismo, el efecto prebiótico potencial del RS conduce a la producción de ácidos grasos de cadena corta generando un efecto positivo en la salud intestinal. Dentro de los alimentos abordados, se debe tener en cuenta el contenido de almidón, la fracción del tipo de almidón, sus características morfológicas, relación amilosa-amilopectina e índice glucémico para darle un uso correcto al consumo de almidón por parte de la población, aprovechando sus propiedades nutricionales y adecuándolas a cada individuo. Se debe seguir investigando el favorecimiento del RS en la salud gastrointestinal para aplicarlo en estrategias nutricionales.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630fd095df461.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630fd095e2093.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Natalia Escobar Barranco

Correo electrónico: neb17.98@gmail.com

Universidad a la que pertenece: Pontificia Universidad Javeriana

País: Colombia

Título del tema de investigación: Efecto de la suplementación de EPA y DHA en el deterioro de la función cognitiva en adultos mayores con demencia por Alzheimer leve o disfunción cognitiva leve (MCI): Revisión de literatura.

Area: Clínica

Cuál:

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): La enfermedad del Alzheimer es una de las enfermedades neurodegenerativas con mayor prevalencia a nivel mundial. Su fisiopatología se basa en un estado proinflamatorio progresivo que deriva de la hiperfosforilación de la proteína Tau y la cascada amiloidea, las cuales conllevan a apoptosis neuronal. A los ácidos grasos omega-3, eicosapentaenoico (C20:5, EPA) y docosahexaenoico (C22:6, DHA), se les atribuye propiedades antiinflamatorias por su rol en la síntesis de mediadores lipídicos especializados pro-resolutivos (SPMs), los cuales son potencialmente beneficiosos en los estadios tempranos de Alzheimer, donde la susceptibilidad a cambios es mayor. El objetivo de esta revisión es describir el efecto de la suplementación de EPA y DHA en el deterioro de la función cognitiva en adultos mayores con demencia por Alzheimer leve o disfunción cognitiva leve (MCI). Se realizó la búsqueda de artículos en Scopus, Embase, PubMed y EBSCO Discovery Service desde 2010-2021. Se estandarizaron distintas pruebas cognitivas según los dominios de lenguaje, memoria operativa, memoria episódica, función ejecutiva y función motora y se estableció una curva patrón para identificar el deterioro esperado de la función cognitiva en estos pacientes. Se encontró que la suplementación con EPA y DHA no tiene efectos significativos en la función cognitiva global, independientemente de la dosis. Para los dominios cognitivos individuales, se evidenció una relación directamente proporcional entre el tiempo de suplementación y la aparición de la disfunción. Las dosis efectivas se establecieron como 1000 mg de DHA a corto plazo y entre 500-1000 mg de DHA a largo plazo.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f89495b79b.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f89495be38.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Laura Daniela Valbuena Moreno

Correo electrónico: lauradvalbuena@javerianacali.edu.co

Universidad a la que pertenece: Pontificia Universidad Javeriana Cali

País: Colombia

Título del tema de investigación: Retos nutricionales y sensoriales en la formulación de un blondie reducido en azúcar

Area: Otra

Cuál: Ciencia y Tecnología de Alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El objetivo de este trabajo consistió en proponer una formulación mejorada de los "blondie", una versión "rubia" de los brownies. El trabajo abordó la reducción de azúcar y el aumento de fibra y proteína en el producto, conservando sus características organolépticas de textura, sabor y color. Se realizaron un total de siete ensayos donde se remplazaron diferentes ingredientes partiendo de la formulación original (F0). Cada formulación fue degustada por un grupo focal de consumidores que evaluaba las características organolépticas de apariencia, olor, sabor y textura del producto. Se obtuvo la formulación mejorada (F6) correspondiente a 29% de dolcerra (sorbitol, polidextrosa y stevia), 25% de harina de trigo integral, 10% de huevo, 10% de mantequilla sin sal, 8% de almendras, 8% de chocolate oscuro (70%), 6% de azúcar y 3% de proteína de arveja. En F6 se logró realizar una reducción del 85% de azúcar respecto a su formulación original. Dado que se conoce la dificultad de reemplazar al mismo tiempo azúcar y grasa, este trabajo solo abordó la reducción de azúcar y no la de grasa saturada, obteniendo, un producto con sello de advertencia "alto en grasa saturada". El trabajo permitió obtener una formulación de blondie que además de ser organolépticamente atractivo, tiene diversos atributos nutricionales como lo son la reducción de azúcar, el aporte de fibra y un aumento en el aporte de proteína en comparación con la formulación tradicional de blondie. Se recomienda que para futuros trabajos se aborde la reducción de grasa saturada a partir de la formulación F6 obtenida.

Palabras clave: blondie, harina de trigo integral, reducción de azúcar, características organolépticas.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631018532e1b8.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631018532fced.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Luisa Sofía Parra Mora

Correo electrónico: luisasofiap10@gmail.com

Universidad a la que pertenece: Javeriana Bogotá

País: Colombia

Título del tema de investigación: Papel fisiológico de la insulina en la reducción del peso en adultos con obesidad: revisión de literatura y análisis genómico

Area: Clínica

Cuál: Obesidad

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): Es común hablar de obesidad, definida por la OMS como una acumulación anormal de grasa, debido a que, es considerada un problema de salud pública, que al ser tan compleja su etiología, permite siempre el surgimiento de nuevas investigaciones para lograr entenderla más a fondo y poder buscar soluciones, en esta búsqueda de explicaciones se hace presente la resistencia a la insulina como un factor importante derivado de la obesidad, sin embargo, no se exalta el papel de la insulina en la regulación del peso, por el contrario, se estigmatiza esta condición como un problema que debe erradicarse, es por esto que surge la necesidad de investigar si un defecto en la acción de la insulina es deletéreo o protector, con el objetivo de analizar los estudios reportados en la literatura científica sobre papel que juega la insulina en la reducción del peso y el control metabólico de la obesidad en individuos adultos, siendo más específicos el riesgo cardiometabólico asociado a obesidad y la estimulación de procesos obesogénicos, para ello se realizaron búsquedas en las bases de datos Scopus y Pubmed, incluyendo en total 36 artículos en la revisión de literatura. Se observó una estrecha relación entre el de peso y la insulina, mostrando que a medida que aumenta el peso aumenta la resistencia a la insulina, siendo esta una respuesta compensatoria, que evita la acumulación de más grasa y ejerce una protección de la función cardiaca, trayendo consecuencias metabólicas que se revierten una vez el peso disminuye.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/63104009bd187.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/63104009bf3b6.png>

Nombre completo del autor o responsable: Luz Adriana Sarmiento Rubiano

Correo electrónico: lusarru@hotmail.com

Universidad a la que pertenece: Universidad Metropolitana

País: Colombia

Título del tema de investigación: DESARROLLO DE UN PLAN DE ENTRENAMIENTO PARA EVALUADORES EXPERTOS EN ANÁLISIS SENSORIAL DE LÁCTEOS PARA LA INDUSTRIA COOLECHERA

Area: Otra

Cuál: Industria de alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): En Colombia la industria de productos lácteos ha crecido un 19% desde el año 2014, siendo el cuarto país productor más importante en Latinoamérica. Sin embargo, en Colombia son mayores las importaciones que las exportaciones de lácteos, demostrando la necesidad de innovación y desarrollo de la industria para satisfacer en mayor medida el mercado nacional y aumentar las exportaciones. La Cooperativa de Productores Lecheros de la Costa Atlántica Coolechera, mediante alianza estratégica con la Universidad Metropolitana, plantearon un proyecto de investigación–extensión, que tuvo como objetivo la creación de un grupo de evaluadores expertos en análisis sensorial de productos lácteos. La metodología de trabajo siguió los estándares establecidos en la norma técnica Norma ISO 8685: 2014 (Guía general para la selección, entrenamiento y control de catadores y catadores expertos), incluyendo además la generación de condiciones innovadoras para la adecuada conformación, capacitación y adaptación del grupo de evaluadores. Los resultados obtenidos, incluyen un grupo de 15 evaluadores formados para realizar análisis sensorial de lácteos que están a disposición de la empresa. Este trabajo constituye un paso fundamental para la implementación exitosa del análisis sensorial como herramienta empresarial para la innovación, en el propósito de conservar el liderazgo de Coolechera a nivel regional y nacional. Es, además, una experiencia exitosa donde la alianza empresa-academia, permite la apropiación social del conocimiento y demuestra la responsabilidad social universitaria para el desarrollo regional.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631167f326d94.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631167f327ca6.png>

Nombre completo del autor o responsable: Mylene Rodriguez Leyton Valentina Marrugo Martínez

Correo electrónico: myrodriguez@unimetro.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad Metropolitana

País: Colombia

Título del tema de investigación: Nivel de inseguridad alimentaria y estrategias para su afrontamiento en hogares de mujeres gestantes y lactantes de cuatro municipios del Departamento del Cesar, durante la pandemia COVID-19.

Area: Nutrición pública

Cuál:

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): Estudio de tipo descriptivo, transversal, observacional realizado en 89 mujeres gestantes y lactantes, mayores de 18 años, habitantes de los municipios de Bosconia, San Benito, San Roque y Valledupar del Departamento del Cesar, realizado durante la cuarentena por la pandemia COVID-19.

Las madres respondieron de manera presencial mediante cita previa, un cuestionario integral diseñado por el equipo de investigación. La información se almacenó en Excell, el análisis estadístico se realizó en Epi-Info v.7.0.2.1.

Según la ELCSA, se encontró el 55% de la población en inseguridad alimentaria severa, el 21 % moderada, el 18% leve y el 6 % estaban en seguridad alimentaria. Cifras superiores a las registradas para la Región Atlántica y para el país en la ENSIN -2015-.

Las estrategias de afrontamiento más utilizadas por mujeres para mitigar la inseguridad alimentaria fueron: Limitar diariamente el número de alimentos a la hora de comer (43%), limitar el tamaño de las porciones (43%); consumir alimentos menos preferidos o costosos diariamente (39%); pedir prestada comida o solicitar ayuda de un amigo, familiar o del gobierno, 1 vez a la semana (33%); comprar comida a crédito o fiada, de 4 a 6 veces por semana (27,5%), fiar comida diariamente (17,6%).

Según la prueba de Chi 2 no se encontró relación estadísticamente significativa entre la condición de ser gestante y la presencia de Inseguridad alimentaria moderada o severa (p 0,08).

A pesar de las ayudas gubernamentales y de las estrategias de afrontamiento utilizadas en los hogares de las mujeres, se encuentran en riesgo que compromete su estado nutricional y el del recién nacido. Se requieren acciones efectivas desde las administraciones municipales para afrontar los efectos de la crisis alimentaria resultado del COVID 19.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/63122c911e656.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/63122c911efe0.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Karen Dayana Pacheco Duran

Correo electrónico: karen.pacheco@unipamplona.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad de Pamplona

País: Colombia

Título del tema de investigación: Factores asociados a la evolución del estado nutricional de los niños y niñas beneficiarios del servicio Hogares Comunitarios de Bienestar Tradicional del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, vinculados al centro zonal Cúcuta 3 para la vigencia 2019

Area: Nutrición pública

Cuál:

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El estado nutricional es la condición del organismo que resulta de la relación entre las necesidades nutritivas individuales, la ingestión, la absorción y la utilización biológica de los nutrientes contenidos en los alimentos. Los principales factores que pueden influir en el estado nutricional son la disponibilidad de alimentos, el nivel de ingresos, el aprovechamiento de los alimentos por el organismo y la educación. Materiales y métodos: Estudio observacional descriptivo de corte transversal, retrospectivo de beneficiarios del programa HCB tradicional en el 2019 en edades comprendidas entre los 18 y 59 meses de edad que no presenten discapacidad, identificados con malnutrición en la primera toma de medidas antropométricas, a quienes se realizará la identificación de factores que pudieran mejorar su estado nutricional durante el mismo año de acuerdo al indicador Peso/Talla y a los datos obtenidos a través del sistema de información cuéntame y la ficha sociofamiliar. Resultados: El 55,9% de la población es del sexo masculino y el 44,1% pertenece al sexo femenino, el 48,2% de los acudientes completo la secundaria, el 72% está afiliado al régimen de salud subsidiado, el 71% asistió a un control de crecimiento y desarrollo, el 81,2% recibió lactancia materna exclusiva por 6 meses y el 59,2% esta desparasitado. conclusión: Las variables relacionadas a la lactancia materna y la afiliación al sistema general de seguridad social en salud son las que presentan mayor nivel de significancia con relación a la evolución del estado nutricional de la población objeto.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631230e9cee98.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631230e9d0333.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Anny Valentina Plazas Sánchez

Correo electrónico: anny.plazass@javeriana.edu.co

Universidad a la que pertenece: Pontificia Universidad Javeriana

País: Colombia

Título del tema de investigación: Efecto de los compuestos fenólicos del maíz morado sobre la digestibilidad in vitro del almidón utilizando arepas típicas colombianas como alimento modelo

Area: Otra

Cuál: Nutrición y tecnología de alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): La aparición de enfermedades crónicas no transmisibles (ENT) como la Diabetes Tipo II se ha relacionado con el consumo prolongado de almidón presente en productos ultraprocesados,. Por lo que dentro de la industria alimentaria se ha estudiado el efecto del tipo de procesamiento y la presencia de algunos compuestos bioactivos para obtener fracciones digeribles de almidón. Por lo anterior, este estudio tuvo como objetivo determinar el efecto de los compuestos fenólicos del maíz morado sobre la digestibilidad in vitro del almidón utilizando arepas típicas colombianas como alimento modelo. Los resultados mostraron diferencias estadísticamente significativas en el contenido total de compuestos fenólicos en diferentes etapas del proceso. En el maíz morado se obtuvo un contenido de compuestos fenólicos totales de 14,4 EAG mg/g para lo cual se presentaron variaciones de este valor en el proceso de cocción tradicional (10,6 EAG mg/g) y la nixtamalización (6,8 EAG mg/g). En relación con la digestibilidad del almidón, se presentó un porcentaje de almidón digerido en menor proporción y menor tiempo representado en los porcentajes de almidón lentamente digerible (ALD) tanto para la cocción tradicional (47,3%) como en el proceso de nixtamalización (32,3%), resultando en el incremento de la fracción de almidón resistente (AR) para ambos tipos de cocción. Lo anterior sugiere que la presencia de compuestos fenólicos del maíz morado se relaciona con la baja digestibilidad de las fracciones de almidón en las arepas a la vez que la presencia de los compuestos fenólicos en el maíz morado podría tener un efecto positivo sobre el índice glucémico del alimento.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/6312c86151556.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/6312c86151cff.png>

Nombre completo del autor o responsable: Ribka Huesa Bello

Correo electrónico: hu_ribka@javeriana.edu.co

Universidad a la que pertenece: Pontificia Universidad Javeriana

País: Colombia

Título del tema de investigación: Retención de compuestos fenólicos en la elaboración de un alimento tipo snack con potencial funcional a base de maíz morado nixtamalizado y no nixtamalizado

Area: Otra

Cuál: Nutrición y tecnología de alimentos

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): En el transcurso de los años se ha venido promoviendo el consumo de frutas y verduras con el fin de prevenir enfermedades crónicas no transmisibles (ENT); sin embargo, su consumo no se ha aumentado significativamente pese a sus importantes aportes nutricionales y su relevancia para la salud humana. Razón por la cual, la industria alimentaria ha introducido como una alternativa, el desarrollo de alimentos funcionales utilizando como materia prima alimentos de alto consumo y fuente de compuestos biológicamente activos, como son los vegetales (brócoli, tomate, pepino, remolacha, zanahoria, cebolla entre otros). otros), frutas (manzana, fresa, frambuesa, uva, arándanos), legumbres, aceites, té verde y negro, cerveza, vino y cereales como avena, centeno, trigo, cebada y maíz morado, fuente de compuestos fenólicos. El presente estudio evaluó la estabilidad de los compuestos fenólicos totales en la formulación de un alimento tipo snack con potencial funcional, a partir de maíz morado nixtamalizado y no nixtamalizado. Para su elaboración se realizaron dos pretratamientos, y se sometieron a fritura en aire caliente a dos tiempos (10 y 15min) y temperaturas diferentes (80 y 100°C). Se observó que la nixtamalización redujo la cantidad de compuestos fenólicos, mientras que la cocción tradicional permitió mayor retención de los mismos; presentando mayor retención a 80°C por 10 minutos. Los hallazgos sugieren que una porción de 25 g de tortillas chips tradicionales aporta 74.8-114.3 mg EAG, lo que supone un aporte significativo y diferencial frente a otros productos.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/6312dc1acb653.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/6312dc1acc0ff.jpeg>

Nombre completo del autor o responsable: Britania Paola Santiago Diaz

Correo electrónico: bsantiago@est.uniatlantico.edu.co

Universidad a la que pertenece: Universidad del Atlántico

País: Colombia

Título del tema de investigación: Relación entre el manejo del tiempo personal y el estado nutricional de los adolescentes del Colegio Libertador Simón Bolívar Fe y Alegría de la ciudad de Barranquilla- Colombia

Area: Nutrición pública

Cuál:

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El objetivo de investigación fue identificar la relación entre el manejo del tiempo personal y el estado nutricional de los adolescentes del Colegio Libertador Simón Bolívar Fe y Alegría. El presente estudio es descriptivo correlacional, de corte transversal, con enfoque cuantitativo. La muestra se conformó por 90 estudiantes entre 15 y 18 años de 10º y 11º, a los cuales se les aplicó una encuesta sobre características sociodemográficas, hábitos de sueño, hábitos alimentarios, actividades académicas y extracurriculares, además, se realizaron mediciones antropométricas para clasificar el estado nutricional. Se obtuvo que, el 51,11% de los adolescentes presentó un IMC adecuado, el 27,78% déficit y el 21,11 % arrojó un exceso, correspondiente a sobrepeso y obesidad. El 77,78% se acuesta a dormir de 8pm a 12am y el 67,78% tiene una duración del sueño nocturno de 5 a 8 horas. El 78,89% consume las 3 comidas principales y de 1-3 meriendas, siendo la merienda de media tarde el tiempo de comida que más se omite (61,11%). El 80% de los estudiantes consumen la mayoría de alimentos en casa y presentan (57,78%) una alimentación que necesita cambios. El 67,78% dedica 6-9 horas a actividades académicas, el 57,78% realiza actividad física y el 40% emplea más de 4 horas a estar frente a pantallas. Por último, se realizó prueba chi cuadrado para determinar correlación entre las variables de estudio y el estado nutricional, lo que permitió concluir que, el manejo del tiempo personal no tuvo relación con el estado nutricional.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/6312df6aba8dd.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/6312df6abb402.png>

Nombre completo del autor o responsable: Erick Antonio Matinez Rodriguez

Correo electrónico: zS19009613@estudiantes.uv.mx

Universidad a la que pertenece: Universidad Veracruzana

País: México

Título del tema de investigación: Nivel de conocimiento sobre alimentación saludable, higiene personal y actividad física que tienen los escolares de edades entre 8-12 años de una IE pública de Colombia.

Area: Nutrición pública

Cuál:

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): Introducción: Una alimentación saludable (AS) y realizar actividad física (AF), ayudan reducir el riesgo de sobrepeso y obesidad, al igual que las prácticas de higiene personal (HP), estas tres dimensiones: son decisivos para el bienestar personal y la calidad de vida. Objetivo: establecer el nivel de conocimiento sobre AS, AF y HP que tienen los escolares de edades entre 8-12 años de una IE pública de Colombia. Metodología: Cuantitativo, descriptivo, transversal, con 219 niños(as) de una escuela de Barranquilla. Se aplicó un instrumento "cuestionario sobre conocimiento sobre alimentación saludable, higiene personal y actividad física". Se tuvo en cuenta las consideraciones éticas. Resultados: Predomino la población objeto de estudio correspondió a mujeres (53%). Bajo NC en AS, AF e HP en ambos sexos (92.86% en hombres y 66.66 % en mujeres). Dentro de los grupos de 10 y 11 años, el 100% reporto un NC de AS bajo. 92% de los niños de 8 años mostraron un NC bajo tanto en HP y AF. Los niños de 12 años mostraron los NC más altos (AS= 10%, HP=14% y AF=32%).

Conclusiones: La dimensión con menor fue alimentación saludable, los niños tuvieron menos conocimiento que las niñas. Las niñas en actividad física obtuvieron un NC alto. La edad de 10 años concentró mayores NC bajos; ninguno obtuvo NC alto en las dimensiones estudiadas. La tendencia de NC bajos fue en la edad de 9 a 11 años, en este grupo se presentó un 100% de NC bajo en al menos una variable.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f8cfe1db83.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/630f8cfe1e1ce.jpg>

Nombre completo del autor o responsable: Ángela Atilano Caro, Arlene de Dios Barros, Luisa Aramendiz

Correo electrónico: angelaatilano3@gmail.com

Universidad a la que pertenece: Universidad Metropolitana de Barranquilla

País: Colombia

Título del tema de investigación: Comparación entre ecuaciones para estimar el gasto energético en jóvenes y adultos universitarios.

Area: Clínica

Cuál: Clínica

Anexar resumen de su investigación a inscribir en PDF (250 palabras máximo): El gasto energético se reconoce como la energía que un organismo consume para poder realizar todas las funciones vitales, las cuales comprende funciones tales como la respiración, el buen funcionamiento del corazón, del sistema nervioso y regulación de la temperatura corporal.

Debido a la importancia para realizar el cálculo y conocer los requerimientos diarios de energía, ha acrecentado la necesidad de desarrollar fórmulas y herramientas para la determinación del gasto energético.

La importancia de este estudio es revisar en la literatura científica las diferentes ecuaciones que sirven para estimar el gasto energético de un individuo, con el fin de relacionar los niveles de confiabilidad para la aplicación en jóvenes y adultos universitarios.

Se realizó un estudio descriptivo tipo monografía mediante revisión bibliográfica con la finalidad de comparar cada una de las ecuaciones para estimar el gasto energético y cuál de estas tiene mayor confiabilidad para la aplicación en jóvenes y adultos universitarios.

Todos los estudios analizados, los cuales validaron las ecuaciones de estimación del gasto energético, se reconocen que existe limitación y variación de los resultados en cuanto a la aplicación en los distintos grupos poblaciones, por lo tanto, se necesita comprobar la confiabilidad de las ecuaciones para determinar los requerimientos energéticos en jóvenes y adultos.

Teniendo en cuenta lo anterior, esta revisión bibliográfica identifica la necesidad de realizar más estudios y desarrollar más proyectos de investigación para poder analizar cuál de todas las fórmulas predictivas para determinar el gasto energético, con respecto a la colorimetría indirecta, podría utilizarse en todo tipo de población, especialmente en jóvenes y adultos que están recibiendo educación superior universitaria, y que nos acerque a unos resultados más precisos de acuerdo a su gasto energético.

Adjuntar resumen PDF (Tamaño max 7 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631546d5ab7b2.pdf>

Imagen Póster (Tamaño max 1 mb): <https://acofanud.org/evento/wp-content/uploads/elementor/forms/631546d5ac68e.jpg>