



Anales de la Facultad de Medicina

ISSN: 1025-5583

anales@unmsm.edu.pe

Universidad Nacional Mayor de San Marcos  
Perú

Cairo, Yadira; Ponce, Lilia; Galarza, Ronny; Pacheco, Américo; Silva, Jovita; Sánchez, Edinson; Milla, Miguel

Estilos alimentarios practicados por alumnos del segundo año de las EAP de Enfermería y Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2012

Anales de la Facultad de Medicina, vol. 74, núm. 3, julio-septiembre, 2013, p. 257

Universidad Nacional Mayor de San Marcos  
Lima, Perú

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37929463021>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

## Estudio del índice glicémico de tubérculos amazónicos del Perú, en adultos

Rosa Oriondo, Rubén Valdivieso, Enriqueta Estrada, José Olivera, Doris Delgado

Centro de Investigación de Bioquímica y Nutrición, Facultad Medicina, UNMSM. Lima, Perú.

rosa.oriondo@gmail.com

**Objetivos:** Determinar el índice glicémico (IG), azúcares reductores y caracterización del almidón en los tubérculos amazónicos del Perú.

**Diseño:** Estudio descriptivo, transversal, prospectivo.

**Institución:** Centro de investigación de Bioquímica y Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM, Lima, Perú.

**Participantes:** Personas adultas sanas.

**Material biológico:** Tubérculos amazónicos: Dale-dale, Sachapapa y Pituca.

**Intervenciones:** Se determinó IG de los tubérculos amazónicos en personas. En los tubérculos: contenido de azúcares reductores y porcentaje de amilosa y amilopectina del almidón.

**Principales medidas de resultados:** Glicemia en personas adultas sanas; azúcares reductores y porcentaje de amilosa y amilopectina en los tubérculos,

**Resultados:** Los IG fueron: Dale dale 98,2%, sachapapa 100,2% y pituca 98,9%. Contenido de azúcares reductores: Dale dale 0,391% p/p, sachapapa 0,567% p/p, pituca 0,296% p/p. El contenido de amilosa (% p/p) en el almidón de los tubérculos fueron: Dale dale 10,9% p/p, sachapapa 12,6% p/p y pituca 11,6% p/p.

**Conclusiones:** Los IG de los tubérculos estudiados fueron altos, muy cercano al de la glucosa estándar. El tubérculo de mayor IG fue la sachapapa, probablemente por su mayor contenido de azúcares reductores y mayor porcentaje de amilosa.

**Palabras clave:** Índice glicémico, azúcares reductores, amilosa, amilopectina, tubérculos amazónicos.

## Estilos alimentarios practicados por alumnos del segundo año de las EAP de Enfermería y Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2012

Yadira Cairo, Lilia Ponce, Ronny Galarza, Américo Pacheco, Jovita Silva, Edinson Sánchez y Miguel Milla

EAP de Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM. Lima, Perú.

ylcairo@yahoo.es

**Objetivos:** Establecer diferencias en los estilos alimentarios en alumnos del segundo año de las EAP de Enfermería y Nutrición de la Facultad de Medicina de la UNMSM, 2012.

**Diseño:** Descriptivo observacional de corte transversal.

**Institución:** D.A.de Nutrición de la Facultad de Medicina de la UNMSM.

**Participantes:** Alumnos de pregrado de ambos sexos, 46 de la Escuela de Nutrición y 46 de la Escuela de Enfermería, pertenecientes al segundo año.

**Intervenciones:** Explorar los estilos alimentarios que practican los estudiantes universitarios de ciencias de la salud. Se aplicó un cuestionario de 87 preguntas respecto a rutinas alimentarias, tipos de alimentos y formas de consumo.

**Principales medidas de resultados:** Patrones alimentarios.

**Resultados:** Los alumnos de la EAP Enfermería tuvieron un ligero mayor consumo de alimentos fuente de proteínas 57,3%, ligero mayor consumo de alimentos fuente de minerales 52,1%. Los alumnos de Nutrición tuvieron un mejor consumo de alimentos fuente de fibra 61,2%. No hubo diferencia entre ambos grupos en consumo de carbohidratos. La forma de cocción de alimentos en ambos grupos fue la adecuada.

**Conclusiones:** Los patrones alimentarios respecto a las comidas principales practicados por ambos grupos implicaron omisión o reemplazo de una o más de estas comidas. No se encontró diferencia significativa en los estilos alimentarios practicados por los alumnos de segundo año de las EAP de Enfermería y Nutrición.

**Palabras clave:** Estilos alimentarios, comida rápida, alimentos chatarra.