



Anales de la Facultad de Medicina
ISSN: 1025-5583
anales.medicina@unmsm.edu.pe
Universidad Nacional Mayor de San
Marcos
Perú

Aronés, Shérmany; Carrera, Rosa; Astuhuamán, Denisse; Casana, Kelly; Santillán,
Jessica; Pariona, Karina
Feminicidio: asfixia mecánica por estrangulamiento. Morgue de Lima 2009-2010
Anales de la Facultad de Medicina, vol. 1, núm. 73, 2012, p. S67
Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Lima, Perú

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37957747066>

- 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

Feminicidio: asfixia mecánica por estrangulamiento. Morgue de Lima 2009-2010

Shérmány Aronés, Rosa Carrera, Denisse Astuhuamán, Kelly Casana, Jessica Santillán,
Karina Pariona

Instituto de Medicina Legal, Ministerio Público, e Instituto de Patología, UNMSM

Introducción: Feminicidio, delito incorporado al Art.107 del Código penal, por ley 29819, es cuando la víctima es mujer, en relaciones familiares o de pareja; analizamos la muerte por agente mecánico constrictor al cuello estrangulador.

Objetivos: Establecer la incidencia de feminicidio por asfixia mecánica, modalidad estrangulamiento.

Diseño: Cuantitativo, observacional, transversal.

Institución: Instituto Medicina Legal, Ministerio Público, e Instituto de Patología, UNMSM.

Material de estudio: Informes periciales de necropsias ingresadas a Morgue Central de Lima, de cadáveres con diagnóstico de asfixia mecánica por constricción, modalidad estrangulamiento.

Intervenciones: Médico legales, por denuncia al Ministerio Público por muerte violenta.

Principales medidas de resultados: Medidas de tendencia central porcentual.

Resultados: Se seleccionó 3,26% (288) muertes con asfixia mecánica por constricción cervical, del total de 8 833 muertes necropsiadas (2009 a 2010); 81% (233) fueron ahorcaduras y 19% (55) estrangulamientos; sexo masculino 54,6% (30), femenino 45,5% (25); de 20 a 50 años 60% (15), de 10 a 17 años 24% (6), >50 años 16% (4), con pareja 44% (11), con esposo 12% (3), sin pareja conocida 56% (14), en domicilio 48% (12), hotel-habitación 28% (7), vía pública 24% (6), con alcoholemia 16% (4), con otros violencia 96% (24), sin signos 4% (1).

Conclusiones: La modalidad asfixia por constricción estrangulamiento en feminicidio correspondió a 45,5%, con violencia añadida 96%, con pareja conocida 44%, ocurrencia domiciliaria 48% e ingesta de alcohol 16%; solo 8% con signos de gestación.

Palabras clave: Feminicidio; estrangulamiento.

Calidad nutricional de un producto extruido fortificado con dos niveles de hierro, proveniente de harina de sangre bovina

Ronny Galarza, Yadira Cairo

EAP de Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM

Objetivos: Determinar la calidad nutricional de un producto extruido fortificado con dos niveles de hierro proveniente de harina de sangre bovina.

Diseño: Tecnológico experimental.

Institución: EAP de Nutrición, Facultad de Medicina, UNMSM.

Participantes: Escolares, para las pruebas sensoriales.

Intervenciones: En la planta piloto de la Facultad de Industrias Alimentarias, UNALM, se obtuvo la harina de sangre bovina, a partir de un secado por atomización. Con ello se formuló dos niveles de fortificación de 10% y 15%, además de un producto sin fortificar (0%). Para la obtención del producto extruido se utilizó un extrusor de un tornillo sinfín. La calidad nutricional se determinó a partir del contenido de hierro, análisis proximal, físico-químico, microbiológico y la prueba de aceptabilidad en 60 escolares, para las pruebas sensoriales.

Principales medidas de resultados: Contenido de hierro y prueba de aceptabilidad en 60 escolares del producto extruido fortificado.

Resultados: Los productos extruidos fortificados con 10% y 15% presentaron un elevado contenido de hierro, 31,9 mg/100 g y 38,1 mg/100 g, respectivamente, en comparación con el producto extruido sin fortificar (0%), que fue de 2,9 mg/100g.

Conclusiones: El producto extruido fortificado con 10% de hierro proveniente de harina de sangre bovina presentó una adecuada calidad nutricional y fue más aceptable que el producto extruido fortificado con 15%.

Palabras clave: Harina de sangre bovina, producto extruido fortificado, calidad nutricional, hierro.