



Anales de la Facultad de Medicina

ISSN: 1025-5583

anales.medicina@unmsm.edu.pe

Universidad Nacional Mayor de San

Marcos

Perú

Galarza, Ronny; Cairo, Yadira

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

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=37957747067>

- ▶ 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**

Shérmany 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 constrictión, 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 constrictión 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 constrictión estrangulamiento en feminicidio correspondió a 45,5%, con violencia añadida 96%, con pareja conocida 44%, ocurrencia domiciliaria 48% e ingestión 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, físicoquímico, 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/100 g.

**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.