



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

Departamento: Ciencias de la Salud

Programa de acreditación: CyTMA2

Programa de Investigación¹:

Código del Proyecto: C2SAL-028

Título del proyecto:

“Estudio exploratorio de hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado en alumnos de la Universidad Nacional de La Matanza”

PIDC:

Secretaría De Ciencia Y Tecnología

PII:

Cs de la Salud

Director: Lic Marina Ragusa

Integrantes:

Lic Dana Zoe Watson

Lic Sabrina Bragazzi

Lic Sofía Castiñeyras

Lic Noelia Ivon Vilas

Lic Julieta Aimé García Meléndez

Lic Yeni Bobadilla

Resolución Rectoral de acreditación: N° 626/18

Fecha de inicio: 2018/01/01

Fecha de finalización: 2019/12/31

¹ Los Programas de Investigación de la UNLaM están acreditados con resolución rectoral, según lo indica la Resolución HCS N° 014/15 sobre **Lineamientos generales para el establecimiento, desarrollo y gestión de Programas de Investigación a desarrollarse en la Universidad Nacional de La Matanza**. Consultar en el departamento académico correspondiente la inscripción del proyecto en un Programa acreditado.



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

A. Desarrollo del proyecto (adjuntar el protocolo)

A.1. Grado de ejecución de los objetivos inicialmente planteados, modificaciones o ampliaciones u obstáculos encontrados para su realización (desarrolle en no más de dos (2) páginas)

Se realizó un estudio exploratorio observacional transversal, utilizando una encuesta de elaboración propia, anónima semiestructurada diseñada la cual permitió dar respuesta en su totalidad a los objetivos planteados. Se realizaron pequeñas modificaciones, luego del análisis de la prueba piloto, para una mejor comprensión del mismo, por tal razón la muestra evaluada no conformó la muestra final de encuestados.

A partir del volumen de trabajo y el interés en el proyecto por parte de docentes surgió la decisión de incorporar como nuevos integrantes al equipo de investigación a la Lic Noelia Ivon Vilas, Lic Julieta Aimé García Meléndez, y Lic Yeni Bobadilla. Y en calidad de colaboradores se incorporó a la Lic Lucía Cáceres, Lic Andrea Rosso y Lic Mariela Quadrelli. Por razones personales, ajenas al proyecto, el asesor especialista Lic. Mariano Zaragoza se desvinculó del proyecto en marzo del 2019. Esto fue informado oportunamente en el Informe de Avance (mayo 2019).

En el proyecto inicial se planteó utilizar parte del monto asignado para la inscripción a Congresos e impresión del material de divulgación en el mismo. Ante el aumento de los costos en las inscripciones a eventos científicos, se reevaluó el destino del dinero asignado de manera tal que sirva a los objetivos del proyecto. Por esta razón se acordó la compra de una impresora láser y resma de hojas. La impresora será patrimonial y ubicada, junto con la notebook comprada al inicio del proyecto, en el Laboratorio de Nutrición de la Universidad.

Para el análisis estadístico de los datos se utilizó el paquete estadístico SPSS y Microsoft Excel. Se realizó análisis estadístico descriptivo determinando frecuencias, medidas de posición y de dispersión según correspondiera a cada una de las variables. Caracterización de la muestra estudiada: Se incluyeron un total de 428 estudiantes de la Universidad Nacional de La Matanza, con una edad mediana de 23 años (rango intercuartílico: 5), siendo el 68,0% de género femenino y 32,0% masculino. La media de peso fue 67,64 kg ($DS \pm 23,73$) y talla de 165,68 cm ($DS \pm 11,52$).

En respuesta a nuestra hipótesis y objetivos planteados originalmente, surge la siguiente información a partir de los datos recolectados. En cuanto a la frecuencia semana de consumo:

Menos de 1 (una) vez por semana	49,18%
1 (una) vez por semana	37,70%
Entre 2 (dos) y 3 (tres) veces por semana	12,13%
Entre 4 (cuatro) y 5 (cinco) veces por semana	0,66%
Entre 6 (seis) y 7 (siete) veces por semana	0,33%



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

Las variedades de pescado más consumidos son merluza y atún. Se encontraron como formas de preparación más frecuentes, “al horno” con 20,93% y frito para el 14,44%.

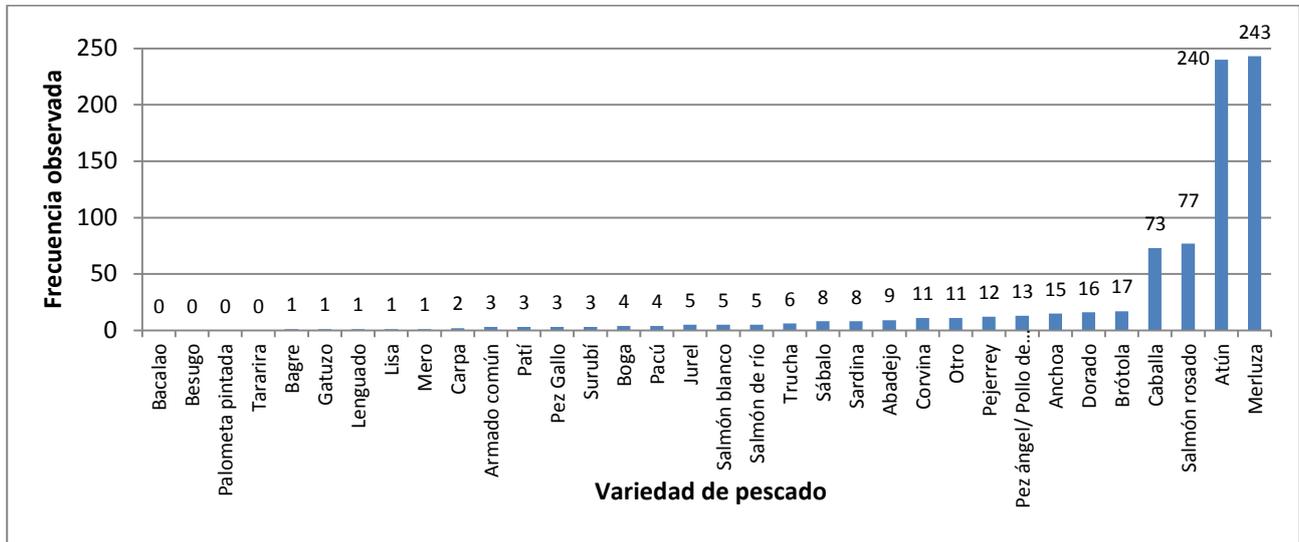


Figura 1. Variedad de pescado más consumido en estudiantes universitarios de la Universidad Nacional de La Matanza

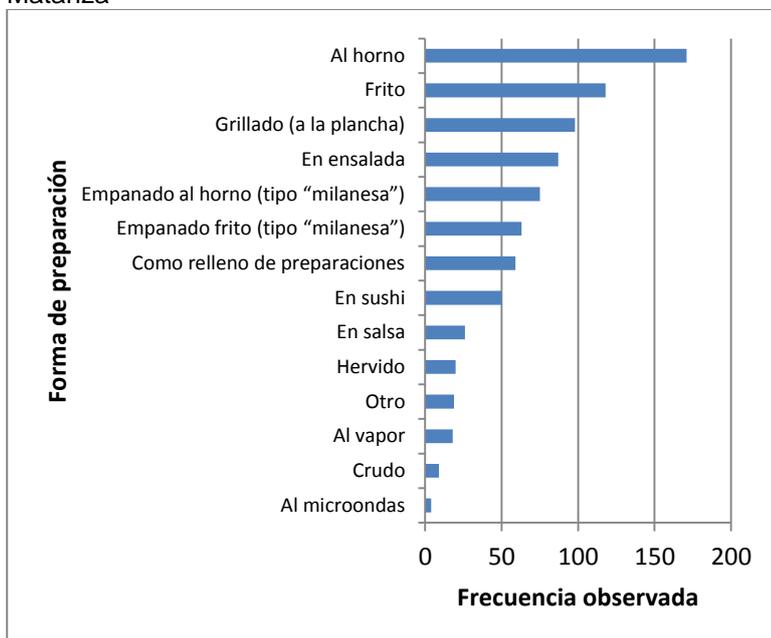


Figura 1. Forma de preparación de pescado más habitual en estudiantes universitarios de la Universidad Nacional de La Matanza

Se pudieron cumplir los objetivos planteados en el presente trabajo de investigación. En relación a la hipótesis planteada, se observa que el 50% de la muestra de estudiantes consumo pescado con una frecuencia menor a 1 vez por semana; pero la forma de preparación más habitual es al horno, no frita y apanada (a la “milanesa”) como se creía inicialmente.



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

B. Principales resultados de la investigación

B.1. Publicaciones en revistas (informar cada producción por separado)

Artículo 1: Actualmente se encuentra en redacción el artículo original que será enviado a la revista científica Diaeta	
Autores	Lic Dana Zoe Watson, Lic Sabrina Bragazzi, Lic Sofía Castiñeyras, Lic Noelia Ivon Vilas, Lic Julieta Aimé García Meléndez, Lic Yeni Bobadilla, Lic Marina Ragusa
Título del artículo	<i>Consumo de pescado en alumnos universitarios del partido de La Matanza</i>
N° de fascículo	
N° de Volumen	
Revista	<i>DIAETA</i>
Año	
Institución editora de la revista	<i>Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas</i>
País de procedencia de institución editora	<i>Argentina</i>
Arbitraje	<i>Elija un elemento.</i>
ISSN:	
URL de descarga del artículo	
N° DOI	

B.2. Libros

Libro 1	
Autores	
Título del Libro	
Año	
Editorial	
Lugar de impresión	
Arbitraje	<i>Elija un elemento.</i>
ISBN:	
URL de descarga del libro	
N° DOI	

B.3. Capítulos de libros

Autores	
Título del Capítulo	
Título del Libro	



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

Año	
Editores del libro/Compiladores	
Lugar de impresión	
Arbitraje	Elija un elemento.
ISBN:	
URL de descarga del capítulo	
N° DOI	

B.4. Trabajos presentados a congresos y/o seminarios

Autores	Lic Dana Zoe Watson, Lic Sabrina Bragazzi, Lic Noelia Ivon Vilas, Lic Sofía Castiñeyras, Lic Julieta Aimé García Meléndez, Lic Yeni Bobadilla, Lic Marina Ragusa
Título	<i>Tipos de pescado y formas de preparación más habitualmente consumidos por estudiantes de la Universidad Nacional de La Matanza</i>
Año	2019
Evento	CONGRESO INTERDISCIPLINARIO EN CIENCIAS DE LA SALUD
Lugar de realización	Universidad Nacional de La Matanza (San Justo, Buenos Aires)
Fecha de presentación de la ponencia	11/09/19
Entidad que organiza	Universidad Nacional de La Matanza
URL de descarga del trabajo	https://drive.google.com/file/d/1vCeiGmi7JjkOckFE1zzOHHLVtda5KayX/view?usp=drivesdk

Se enviará cuando abra la admisión de trabajos	
Autores	Lic Dana Zoe Watson, Lic Sabrina Bragazzi, Lic Noelia Ivon Vilas, Lic Sofía Castiñeyras, Lic Julieta Aimé García Meléndez, Lic Yeni Bobadilla, Lic Marina Ragusa
Título	Tipos de pescado y formas de preparación más habitualmente consumidos por estudiantes de la Universidad Nacional de La Matanza
Año	2020
Evento	XIV Congreso Argentino de Graduados en Nutrición
Lugar de realización	San Luis, Argentina
Fecha de presentación de la ponencia	A designarse (octubre 2020)
Entidad que organiza	Asociación de Lic. en Nutrición de San Luis (ALiN) - Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FA-GARN)
URL de descarga del trabajo	



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

B.5. Otras publicaciones

Autores	
Año	
Título	
Medio de Publicación	

C. Otros resultados. Indicar aquellos resultados pasibles de ser protegidos a través de instrumentos de propiedad intelectual, como patentes, derechos de autor, derechos de obtentor, etc. y desarrollos que no pueden ser protegidos por instrumentos de propiedad intelectual, como las tecnologías organizacionales y otros. Complete un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

C.1. Títulos de propiedad intelectual. Indicar: Tipo (marcas, patentes, modelos y diseños, la transferencia tecnológica) de desarrollo o producto, Titular, Fecha de solicitud, Fecha de otorgamiento

Tipo	Titular	Fecha de Solicitud	Fecha de Emisión

C.2. Otros desarrollos no pasibles de ser protegidos por títulos de propiedad intelectual. Indicar: Producto y Descripción.

Producto	Descripción

D. Formación de recursos humanos. Trabajos finales de graduación, tesis de grado y posgrado. Completar un cuadro por cada uno de los trabajos generados en el marco del proyecto.

D.1. Tesis de grado

Director (apellido y nombre)	y Autor (apellido y nombre)	Institución	Calificación	Fecha /En curso	Título de la tesis

D.2 Trabajo Final de Especialización

Director (apellido y nombre)	y Autor (apellido y nombre)	Institución	Calificación	Fecha /En curso	Título del Trabajo Final

D.2. Tesis de posgrado: Maestría

Director (apellido y nombre)	y Tesista (apellido y nombre)	Institución	Calificación	Fecha /En curso	Título de la tesis



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

D.3. Tesis de posgrado: Doctorado

Director (apellido y nombre)	y	Tesista (apellido y nombre)	Institución	Calificación	Fecha /En curso	Título de la tesis

D.4. Trabajos de Posdoctorado

Director (apellido y nombre)	y	Posdoctorando (apellido y nombre)	Institución	Calificación	Fecha /En curso	Título del trabajo	Publicación

E. Otros recursos humanos en formación: estudiantes/ investigadores (grado/posgrado/ posdoctorado)

Apellido y nombre del Recurso Humano	Tipo	Institución	Período (desde/hasta)	Actividad asignada ²

F. Vinculación³: Indicar conformación de redes, intercambio científico, etc. con otros grupos de investigación; con el ámbito productivo o con entidades públicas. Desarrolle en no más de dos (2) páginas.

Buscando articular con otras instituciones afines a la temática y en pos de aumentar el consumo de pescado en la población, los datos a obtener serán informados también a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca quien se encuentra fomentando el consumo de pescado en el mercado interno con la campaña "Pescados y Mariscos Argentinos, ¡Sabores que te hacen bien!". A partir de reuniones con la Lic Celina Moreno de dicha institución, se acuerda generar un vínculo interinstitucional a fin de compartir información y recursos educativos con la finalidad de promocionar una alimentación saludable.

G. Otra información. Incluir toda otra información que se considere pertinente.

Este proyecto se articuló con docentes de dos materias de la carrera Lic en Nutrición. Los resultados serán transmitidos hacia los estudiantes dentro del programa de las asignaturas Técnicas y Manejo de Alimentos y Atención Comunitaria 1, correspondiendo a 2do y 3er año respectivamente, dentro de la carrera la Licenciatura en Nutrición.

² Descripción de la/s actividad/es a cargo (máximo 30 palabras)

³ Entendemos por acciones de "vinculación" aquellas que tienen por objetivo dar respuesta a problemas, generando la creación de productos o servicios innovadores y confeccionados "a medida" de sus contrapartes.



Código	FPI-009
Objeto	Guía de elaboración de Informe final de proyecto
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	5
Vigencia	03/9/2019

H. Cuerpo de anexos:

- Anexo I: Copia de cada uno de los trabajos mencionados en los puntos B, C y D, y certificaciones cuando corresponda.⁴
- Anexo II:
 - FPI-013: Evaluación de alumnos integrantes. (si corresponde)
 - FPI-014: Comprobante de liquidación y rendición de viáticos. (si corresponde)
 - FPI-015: Rendición de gastos del proyecto de investigación acompañado de las hojas foliadas con los comprobantes de gastos.
 - FPI-035: Formulario de reasignación de fondos en Presupuesto.
- Anexo III: Alta patrimonial de los bienes adquiridos con presupuesto del proyecto (FPI 017)
- Nota justificando baja de integrantes del equipo de investigación.

Lic Marina Ragusa
Firma y aclaración
del director del proyecto.

Lugar y fecha : San Justo, 28 de febrero de 2020

- Presentar una copia impresa firmada del presente documento junto con los Anexos, y enviar todo en archivo PDF por correo electrónico a la Secretaría de Investigación Departamental. **Límite de entrega: 28 de febrero de 2020**

⁴ En caso de libros, podrá presentarse una fotocopia de la primera hoja significativa o su equivalente y el índice.

Código	FPI-002
Objeto	Protocolo de presentación de proyectos de investigación
Usuario	Director de proyecto de investigación
Autor	Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UNLaM
Versión	2.2
Vigencia	20/10/2015



Unidad Ejecutora: Departamento de Ciencias de la Salud

Título del proyecto de investigación: Estudio exploratorio de hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado en alumnos de la Universidad Nacional de La Matanza.

Programa de acreditación: CYTMA2

Director del proyecto: Lic Marina Ragusa

Co-Director del proyecto: Lic Dana Zoe Watson

Integrantes del equipo:

Docentes-investigadores:

Bragazzi, Sabrina

Castiñeyras, Sofía

Zaragoza, Mariano (*desvinculado del proyecto desde mayo 2019*)

Fecha de inicio: 01/01/2018

Fecha de finalización: 31/12/2019

Sumario

1. Identificación del proyecto de investigación.....	p. n° 3
2. Composición del equipo de investigación	p. n° 4
3. Plan de investigación	p. n° 8
4. Presupuesto solicitado	p. n° 21
5. Nota de compromiso del director e integrantes del equipo	p. n° 22
6. Anexo 1: Hoja de información para participantes	p. n° 24
7. Anexo 2: Formulario de consentimiento informado	p. n° 25

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN			
1.1 Programa de acreditación	PROINCE (Programa de Incentivos. SPU-ME)		
	CyTMA2 (Programa de Investigación Científica, Desarrollo y Transferencia de Tecnologías e Innovaciones. UNLaM)		x
1.2 Modalidad de ejecución	Unidepartamental		x
	PIDC (Programa de Investigación con Dependencia Compartida)		
	PDTS-UNLaM (Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social-UNLaM)		
1.3 Unidad Ejecutora en la cual se presenta el proyecto	Departamentos	Humanidades y Ciencias Sociales	
		Ingeniería e Investigaciones Tecnológicas	
		Ciencias Económicas	
		Derecho y Ciencia Política	
		Ciencias de la Salud	x
	Escuelas	Escuela de Posgrado	
1.4 Unidad/es Académica u Órgano/s de Gestión/Dirección que participan en la elaboración del proyecto de investigación bajo la modalidad PIDC	Secretarías	General	
		Académica	
		Ciencia y Tecnología	x
		Extensión	
		Administrativa	
		Legal y Técnica	
		Informática y Comunicaciones	
		Planeamiento y Control de Gestión	
	Institutos	Cooperación Internacional	
		Medio Ambiente	
		Medios de Comunicación	
	Escuelas	Formación Continua	
	1.5 Otra entidad participante en el proyecto externa a la UNLaM		
1.6 Entidad/es demandante/s y/o adoptante/s externas a UNLaM			
1.7 Título del Proyecto	Estudio exploratorio de hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado en alumnos de la Universidad Nacional de La Matanza		
1.8 Programa de investigación			
1.9 Línea de investigación			

1.10 Apellido y Nombre del Director de proyecto	
1.11 Apellido y Nombre del Co-Director de proyecto	
1.12 Fecha de inicio	01/01/2018
1.13 Fecha de finalización	31/12/2019

2. COMPOSICIÓN DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN			
2.1 Director de proyecto	Apellido y nombre	Ragusa Marina	
	CUIL	27-26725269-1	
	Máxima titulación alcanzada	Lic en Nutrición	
	Cargo docente actual UNLaM	Profesor Emérito	
		Profesor Consulto	
		Profesor Titular	
		Profesor Asociado	
		Profesor Adjunto	x
		Jefe de Trabajos Prácticos	
	Dedicación docente actual UNLaM	7 Por Contrato	
		6 Exclusiva	
		5 Tiempo Completo	
		4 Semiexclusiva	x
		3 Parcial	
		2 Simple	
		1 Básica	
		0 Ad-Honorem	
Dependencia donde tiene la designación docente actual	Dpto. Ciencias de la Salud		
Cantidad de horas semanales dedicadas a este proyecto	6 horas		
Categoría vigente asignada en el Programa de Incentivos	Categoría V		
Nro. de resolución de la última categoría asignada por la SPU	1386		
Fecha de resolución de la última categoría asignada por la SPU	24/06/2016		
Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros	INTA-UTN (tesis de Maestría en curso)		
2.2 Co-Director de proyecto	Apellido y nombre	Watson, Dana Zoe	
	CUIL	27-31762994-5	
	Máxima titulación alcanzada	Lic en Nutrición	

	Cargo docente actual UNLaM	Profesor Emérito	
		Profesor Consulto	
		Profesor Titular	
		Profesor Asociado	
		Profesor Adjunto	
		Jefe de Trabajos Prácticos	X
	Dedicación docente actual UNLaM	7 Por Contrato	
		6 Exclusiva	X
		5 Tiempo Completo	
		4 Semiexclusiva	
		3 Parcial	
		2 Simple	
		1 Básica	
	0 Ad-Honorem		
Dependencia donde tiene la designación docente actual	Dpto. Ciencias de la Salud		
Cantidad de horas semanales dedicadas a este proyecto	8 horas		
Categoría vigente asignada en el Programa de Incentivos	Categoría V		
Nro. de resolución de la última categoría asignada por la SPU	372		
Fecha de resolución de la última categoría asignada por la SPU	23/06/2016		
Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros	Universidad de Buenos Aires		
2.3 Docente-investigador UNLaM	Apellido y nombre	Bragazzi, Sabrina	
	CUIL	27-26642838-9	
	Máxima titulación alcanzada	Lic. en nutrición	
	Cargo docente actual UNLaM	Profesor Emérito	
		Profesor Consulto	
		Profesor Titular	
		Profesor Asociado	
		Profesor Adjunto	
		Jefe de Trabajos Prácticos	x
		Auxiliar de 1ra	
Auxiliar de 2da			
Bedel			
Dedicación docente actual UNLaM	7 Por Contrato		
	6 Exclusiva	x	

		5 Tiempo Completo		
		4 Semiexclusiva		
		3 Parcial		
		2 Simple		
		1 Básica		
		0 Ad-Honorem		
	Dependencia donde tiene la designación docente actual	Departamento de Ciencias de la Salud		
Cantidad de horas semanales dedicadas a este proyecto	6 hs			
Categoría vigente asignada en el Programa de Incentivos				
Nro. de resolución de la última categoría asignada por la SPU				
Fecha de resolución de la última categoría asignada por la SPU				
Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros				
2.3 Docente-investigador UNLaM	Apellido y nombre	Castiñeyras, Sofía		
	CUIL	27-31252340-5		
	Máxima titulación alcanzada	Lic. en nutrición		
	Cargo docente actual UNLaM	Profesor Emérito		
		Profesor Consulto		
		Profesor Titular		
		Profesor Asociado		
		Profesor Adjunto		
		Jefe de Trabajos Prácticos	x	
		Auxiliar de 1ra		
		Auxiliar de 2da		
	Dedicación docente actual UNLaM	Bedel		
		7 Por Contrato		
		6 Exclusiva	x	
		5 Tiempo Completo		
4 Semiexclusiva				
3 Parcial				
2 Simple				
1 Básica				
0 Ad-Honorem				
Dependencia donde tiene la designación docente actual	Departamento de Ciencias de la Salud			

	Cantidad de horas semanales dedicadas a este proyecto	8 hs
	Categoría vigente asignada en el Programa de Incentivos	Categoría V
	Nro. de resolución de la última categoría asignada por la SPU	1171
	Fecha de resolución de la última categoría asignada por la SPU	24/06/2016
	Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros	
2.4 Investigador Externo a la UNLaM	Apellido y nombre	Zaragoza, Mariano
	CUIL	23-26499451-9
	Máxima titulación alcanzada	Licenciado en Estadística
	Filiación Institucional	Universidad Nacional de Tres de Febrero
	Categoría en el Programa de Incentivos	
	Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros	
2.5 Asesor-Especialista Externo a la UNLaM	Apellido y nombre	
	CUIL	
	Máxima titulación alcanzada	
	Filiación Institucional	
	Categoría en el Programa de Incentivos	
	Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros	
2.6 Graduado de la UNLaM	Apellido y nombre	
	CUIL	
	Máxima titulación alcanzada en la UNLaM	
	Filiación Institucional	
	Categoría en el Programa de Incentivos	
	Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros	
2.7 Alumno de carreras de Postgrado (UNLaM)	Apellido y nombre	
	CUIL	
	Máxima titulación alcanzada	
	Filiación Institucional	
	Categoría en el Programa de Incentivos	
	Participa como investigador en CONICET-CIC- INTA-INTI-CNEA u otros	
	Carrera que se encuentra cursando	
	Cantidad de materias aprobadas	

	Porcentaje de materias aprobadas	
2.8 Alumno de carreras de grado (UNLaM)	Apellido y nombre	
	CUIL	
	Carrera que se encuentra cursando	
	Departamento Académico de la UNLaM	
	Cantidad de materias aprobadas	
	Porcentaje de materias aprobadas	
	Ayudante alumno	
2.9 Personal de apoyo técnico administrativo	Apellido y nombre	
	CUIL	
	Dependencia donde tiene la designación docente/no docente actual	

3. PLAN DE INVESTIGACIÓN

3.1 Resumen del Proyecto:

Las principales enfermedades crónicas no transmisibles están asociadas a la mala alimentación, tabaquismo, actividad física y consumo de alcohol. La guías nacionales e internacionales indican aumentar el consumo de pescado. La principal fuente de información sobre consumo de pescado proviene de sectores productivos y de comercialización. Es escasa la información obtenida de la población. Es necesario conocer el consumo en relación a la cantidad, variedades y forma de preparación.

Objetivos. General: Conocer el consumo de carne de pescado por parte de alumnos regulares de grado que asisten a la UNLaM.

Específicos: Conocer hábitos alimentarios en relación con el consumo de pescado: tipos de pescado consumidos, consumo semanal y formas de preparación relacionadas al consumo de pescado por parte de los alumnos.

Los enfoques en relación con el problema planteado se alinean con la prevención y promoción en salud. Para ello, es necesario contar con datos fehacientes acerca del consumo de pescado, formas de preparación, hábitos de estilo de vida para tener un punto de partida.

Hipótesis: El consumo de pescado en la población es menor a una vez por semana, siendo la forma de preparación más habitual, empanado y con baño de fritura.

Metodología: Estudio exploratorio observacional transversal, mediante encuesta anónima semiestructurada, con previo consentimiento informado. Se registrarán datos sociodemográficos, de consumo de pescado y formas habituales de preparación.

La población en estudio serán alumnos regulares de carreras de grado de la UNLaM de ambos sexos mayores de 18 años. El método de muestreo será estratificado. La muestra incluirá 430 alumnos. Dominios de estimación: departamentos universitarios por sexo. Variables de estratificación: grupos de edad y turnos de clases

Resultados esperados: Aportar información inexistente hasta el momento sobre consumo de pescado en población nacional. Será utilizada por la comunidad científica y profesiones relacionados a la alimentación, y transmitida a estudiantes de la Licenciatura en Nutrición.

3.2 Palabras clave: consumo, pescado, encuesta alimentaria, hábitos alimentarios.

3.3 Tipo de investigación:

3.3.1 Básica:

3.3.2 Aplicada: **x**

3.3.3 Desarrollo Experimental:

3.4 Área de conocimiento: 3000 - Ciencias de la Salud.

3.5 Disciplina de conocimiento: 3001 Ciencias de la Salud y Ambiente

3.6 Campo de aplicación: 3001 Ciencias de la Salud y Ambiente.

3.7 Estado actual del conocimiento:

La alimentación conforma gran parte de la cultura de un país. La identidad individual y social tiene una fuerte conexión con la producción de alimentos, su preparación y su consumo (Tienery KR, 2012). Asimismo, la alimentación está asociada con el estado de salud ya que las características cuali-cuantitativas de la misma tienen intrínseca relación con los procesos de salud y enfermedad de una población (Wang X, 2014) (Shils ME, 1999).

Dentro de las principales enfermedades no transmisibles están las cardiovasculares, el cáncer, la enfermedad pulmonar obstructiva crónica y la diabetes. Estas se encuentran fuertemente asociadas a factores de riesgo relacionados al estilo de vida como la mala alimentación, el tabaquismo, falta de actividad física y consumo inadecuado de alcohol. En el documento de Estrategia mundial de prevención y control de las enfermedades no transmisibles de la OMS (Organización Mundial de la Salud, 2000), y también por su parte en el Plan de acción para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles en las Américas de la OPS

(Organización Panamericana de la Salud, 2014) se resalta la importancia de implementar medidas de lucha contra los principales factores de riesgo.

Las Guías ATP IV en concordancia con el documento precedente (Guías ATP III (Expert Panel on Detection, 2001) enfatizan los cambios en el estilo de vida para reducir el riesgo cardiovascular a (Stone NJ, 2014) través de una alimentación saludable acompañada de actividad física, evitando el consumo de tabaco y manteniendo un peso corporal adecuado. Como pautas de una alimentación saludable se incluye el aumento en el consumo de frutas, vegetales, semillas y granos enteros, lácteos descremados, legumbres, pescado, aceites vegetales no tropicales, y nueces. Evitando la ingesta de azúcares, bebidas azucaradas y carnes rojas. Adaptando estos patrones en un valor calórico total (VCT) adecuado, considerando preferencias alimentarias culturales y personales, y medidas dietoterápicas a otras patologías si correspondiese (por ejemplo, diabetes). Respecto al aporte de grasa de la dieta, se busca como objetivo reducir las grasas saturadas para que no superen el 5-6% del VCT, y reducir también las grasas trans (Eckel RH, 2014). Además de un menor consumo de carnes rojas, carnes procesadas, granos refinados, agregado de azúcares y sal (Mozaffarian, 2016).

Cuando se habla de alimentación saludable, esta debe cumplir las premisas de ser completa, suficiente, armónica y adecuada a cada persona. Para ello, es recomendable incorporar porciones en la cantidad correcta de todos los grupos de alimentos. Dentro del grupo de carnes y huevo, se encuentran los pescados que, debido a su importante contenido en ácidos grasos poliinsaturados omega 3 (EPA y DHA) (Universidad Nacional de Lujan), asciende su importancia como protectores cardiovasculares. Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (Ministerio de Salud de la Nación, 2016), en el Mensaje número 7, recomienda “Al consumir carnes quitarle la grasa visible, aumentar el consumo de pescado e incluir huevo” para luego, indicar aumentar el consumo de pescados a dos o más veces por semana, al igual que otras fuentes bibliográficas de referencia (Mulassi, 2010).

En la Argentina, el consumo de pescado se presume bajo a partir de la experiencia en la práctica profesional, reforzando esta apreciación según refiere el trabajo de Zapata y col donde se observa la disminución de un 15% en el consumo de pescados en los últimos 20 años (Zapata M E, 2016). A su vez es restringido a una especie principalmente que es la merluza. La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria de la Nación desde la Coordinación de Promoción del Consumo de Recursos Vivos del Mar busca aumentar la producción y consumo de pescado. Si bien hay evidencia suficiente para justificar la necesidad de un mayor consumo de pescado, y la Argentina posee recursos naturales adecuados para ello, la realidad muestra una baja producción pesquera y un bajo consumo por parte de la población. Las causas posibles son variadas y de orden económico, tecnológico y político.

Del total de pescados y mariscos que pasan por el Mercado Central de Buenos Aires (MCBA), el 82% es de origen nacional, siendo el 18% importado principalmente de Chile. La mercadería fresca que recibe el MCBA viene del lugar de captura (principalmente de Mar del Plata) prácticamente en el día, manteniendo la cadena de frío hasta su transporte hacia los mayoristas (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria, 2016).

Entre las especies nacionales más importantes que se comercializan se encuentran: merluza común, calamar, corvina, gatuzo, langostino, lenguado, mero, abadejo, salmón blanco, cornalito, camarón, pescadilla, anchoa y caballa. Los productos importados están representados principalmente por salmón rosado (94%), mejillón (5%) y almeja (1%), provenientes Chile. La venta de moluscos está compuesta principalmente por calamar y, en menor proporción, por bivalvos de importación como el mejillón y la almeja (productos chilenos). La venta de crustáceos se compone mayormente por langostino y en parte camarón, ambos de origen nacional (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria, 2016). Considerando la venta de productos de mar en ferias itinerantes y centros de abastecimiento de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se ve un mayor consumo de pescado en relación al de mariscos (moluscos y crustáceos). El pescado ocupa el 88% (principalmente merluza común, salmón rosado proveniente de Chile y otras especies nacionales), los moluscos el 11% (principalmente por calamar argentino y en menor proporción por mejillón y jibia, de importación) y los crustáceos un 1% (principalmente langostino y camarón nacionales). No existe variedad en el consumo de pescado, considerando que más del 50% de las ventas totales corresponden a merluza (en su presentación entera o filet). Le siguen en orden decreciente calamar (entero, anillas y aleta), salmón rosado (entero y filet), gatuzo (entero y filet), pez ángel (entero), corvina (entera), rebozados (generalmente de merluza), brótola (filet), lenguado (filet) (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria , 2017).

Un mayor conocimiento sobre las variedades de pescado y sus formas de preparación permitiría ampliar la selección y aumentar el consumo en la población durante todo el año y no únicamente en fechas especiales, como Semana Santa (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria , 2017).

3.8 Problemática a investigar:

Desde los sectores productivos y gubernamentales nacionales se trabaja en el crecimiento en cuanto a volumen y variedad de la producción acuífera, favoreciendo así la disponibilidad y accesibilidad de estos productos.

El consumo de carnes de animales terrestres es mayor en relación a la de pescados, siendo este muchas veces de consumo ocasional (Mulassi, 2010) (Pacin, 1999) (Ministerio de Salud de la

Nación , 2016). La principal fuente de información está representada por las estadísticas provenientes de sectores productivos y de comercialización (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria , 2017) (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria, 2016), pero observando escasa información obtenida de la población. Los relevamientos sobre consumo de pescado están incorporados dentro de encuestas alimentarias más amplias perdiendo la especificidad de este alimento. Incluso la 3ra Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles (Ministerio de Salud de la Nación, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2015) evalúa consumo de vegetales y frutas y sal, sin mencionar consumo de grasas.

Ante la importancia para el desarrollo del sector industrial y el beneficio en la salud de la población, a partir de los nutrientes específicos aportados por los pescados, es necesario conocer el consumo de estos productos no sólo con relación a la cantidad, sino a la selección de variedades y forma de preparación.

Se elige trabajar con alumnos de la Universidad, ya que son propagadores natos de información y se puede trabajar con ellos con una mirada a largo plazo en la prevención para la salud. La alimentación de los jóvenes y, en especial, de los jóvenes universitarios plantea un importante reto, ya que puede suponer cambios importantes en su estilo de vida. Además de los factores emocionales y fisiológicos, el período de estudios universitarios suele ser el momento en el cual los estudiantes asumen por primera vez la responsabilidad de su alimentación (Cervera Burriel FC, 2013). Siguiendo la misma línea, el grupo de Durán y col (Durán S, 2009) concuerdan que, en este período, los estudiantes universitarios toman las riendas sobre su propia alimentación, por lo cual se convierte en una etapa crítica para el desarrollo de hábitos alimentarios, los que repercutirán en su futura salud.

La encuesta es una herramienta fundamental para el estudio de las relaciones sociales. Las organizaciones contemporáneas, políticas, económicas o sociales utilizan esta técnica como un instrumento indispensable para conocer el comportamiento de sus grupos de interés y tomar decisiones sobre ellos (Galindo Cáceres, 1998).

Según nuestro conocimiento, no se tienen datos sobre el consumo de pescado por parte de alumnos universitarios, ni la forma habitual de preparación, así como tampoco de la vinculación del consumo de pescado con hábitos de vida saludable. Esta información servirá como base para la implementación de futuras actividades de educación alimentaria nutricional en cuanto a la promoción y prevención en salud mediante el fomento del consumo de carne de pescado.

3.9 Objetivos:

Objetivo general:

- Conocer el consumo de carne de pescado por parte de alumnos regulares de grado que asisten a la Universidad Nacional de La Matanza.

Objetivos específicos:

- Conocer el consumo semanal de pescado.
- Conocer especies de pescado consumido.
- Conocer las formas de preparación de pescado más habituales.

3.10 Marco teórico:

Los enfoques y líneas teóricas que se aplican en el marco del presente proyecto de investigación en relación con el problema planteado anteriormente se alinean con la prevención y promoción en salud, teniendo en cuenta los ejes de una alimentación saludable planteado en las Guías Alimentarias para la Población Argentina del Ministerio de Salud de la Nación (Ministerio de Salud de la Nación , 2016). Sumado a esto, la educación alimentaria nutricional es el camino para lograr cambio de hábitos en la comunidad. Para ello, es necesario contar con datos fehacientes acerca del consumo de pescado y su forma de preparación para tener un punto de partida sobre el cual trabajar y continuar futuros trabajos de investigación. Los jóvenes universitarios resultan un grupo poblacional de gran interés para poder abordar desde el enfoque de la prevención y la educación nutricional ya que, como se mencionó anteriormente, son propagadores de información, sumado a que se encuentran forjando su alimentación de forma independiente.

3.11 Hipótesis:

- El consumo de pescado en la población es menor a 1 vez por semana.
- La principal forma de preparación es empanado y con baño de fritura.

3.12 Metodología:

En base a los objetivos propuestos, se realizarán un estudio exploratorio observacional transversal. Se diseñará un cuestionario semi estructurado para dar respuesta a los objetivos planteados.

La primera etapa de la investigación consistirá en un período de exploración y descripción a partir del cual se formulará el cuestionario para el relevamiento de la información.

El cuestionario será puesto a consideración de un grupo de expertos para garantizar que la herramienta a utilizar cumpla con los objetivos. Luego se hará una instancia de prueba piloto para evaluar la comprensión del cuestionario por parte de los entrevistados.

Previo a responder el mismo, se pedirá al evaluado firmar un consentimiento informado. En el cuestionario se registrarán datos sociodemográficos y de consumo de pescado.

Muestra

Los individuos que serán incorporados al estudio serán alumnos regulares de carreras de grado de la Universidad Nacional de La Matanza, de ambos sexos, mayores de 18 años. Se realizará un muestreo estratificado con tamaño proporcional con las siguientes características metodológicas

Dominios de estimación

Departamentos universitarios por sexo.

Los datos serán ponderados para su análisis en un total de 10 dominios de estimación (5 valores por departamentos y 2 valores por genero), mas el dominio de estimación resultante de la sumatoria de todos ellos, conocido como TOTAL.

Variabes de estratificación

Grupos de edad y turnos de clases

Estas dos variables se tendrán en cuenta para el armado de la muestra mediante una elección por cuotas de cierta cantidad de casos para los distintos niveles (2 grupos de edad y 3 turnos de clases)

Tamaño muestral por dominios de estimación

Para cada dominio de estimación el nivel de error será del 15% teniendo en cuenta un tamaño poblacional desconocido o infinito, asumiendo distribución normal, un nivel de confianza del 95% y un nivel de heterogeneidad del 50%.

Por tal motivo, teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N-1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Por cada dominio de estimación, el tamaño muestral es de 43 alumnos.

Tamaño muestral final

Sumando cada dominio de estimación nos brinda un total muestral de 430 alumnos, lo cual representa un error muestral de 4.7%

Para el cálculo final del error muestral se utiliza la siguiente formula, asumiendo tamaño poblacional desconocido, distribución normal, un nivel de confianza del 95% y heterogeneidad del 50%:

$$e = k * \sqrt{\frac{p * q}{n}}$$

Variables en estudio

Mediante el cuestionario se relevarán variables necesarias para caracterizar a la muestra de estudio. Inicialmente son las descriptas a continuación, existiendo un momento de reformulación en caso de ser requerido al evaluar junto con expertos el cuestionario a desarrollar.

- Departamento al cual pertenece: categorizado en Ciencias de la Salud, Ingeniería e Investigaciones Tecnológicas, Humanidades y Ciencias Sociales, Derecho y Ciencias Políticas, Ciencias Económicas
- Sexo: categorizado en femenino y masculino
- Edad: categorizado en años.
- Peso: categorizado en kilogramos.
- Talla: categorizado en centímetros.
- Ocupación: categorizado en estudia, trabaja y estudia y trabaja.
- Grupo conviviente: categorizado en solo, pareja/cónyuge, hijo/s, pareja/cónyuge e hijo/s, otro familiar, otra/s persona/s
- Interés por llevar un estilo de vida saludable: categorizado en si, no y no sé.
- Nivel de actividad física: categorizado según IPAQ (Craig, 2003) en bajo, moderado y alto.
- Consumo de pescado: categorizado en sí, no.
- Consumo semanal de pescado: categorizado en menor a una vez por semana, una vez por semana, entre 2 (dos) y 3 (tres) veces por semana, entre 4 (cuatro) y 5 (cinco) veces por semana, entre 6 (seis) y 7 (siete) veces por semana, nunca.

- Motivo de consumo de pescado: categorizada en cuestiones de salud, moda, por su carácter gourmet, hábito familiar, fiesta religiosa, gusto, otro.
- Motivo del no consumo de pescado: categorizado en costo elevado, gusto, olor al cocinar, desconocer cómo se prepara, miedo a las espinas, no dar saciedad, otro.
- Percepción del valor nutricional del pescado: categorizado en indispensable en una alimentación saludable, aconsejable en una alimentación saludable, no es necesario consumir pescado en una alimentación saludable.
- Variedad de pescado consumido: categorizado según las especies disponibles en el mercado local (a definir durante la primera fase del proyecto).
- Tipo de pescado que compra: categorizado en fresco, congelado, procesado, enlatado, ahumado, otro.
- Lugar de compra del pescado: categorizado en pescadería, supermercado, en la calle, mercado, feria, otro.
- Lugar de consumo de pescado: categorizado en hogar propio, hogar ajeno, comedor universitario, restaurante, en la calle, otro.
- Con quién come pescado: categorizado en solo, junto con el resto de los comensales, el resto de los comensales suelen comer algo diferente a pescado, otro.
- Formas de preparación habituales del pescado: categorizado en grillado, frito, al horno, en salsa, empanado frito (tipo “milanesa”), empanado al horno (tipo “milanesa”), hervido, al vapor, al microondas, como relleno de preparaciones, crudo, en sushi, en ensalada, otro.

Análisis estadístico

Con la obtención de los resultados y con el fin de responder a los objetivos planteados se realizará:

- Test de hipótesis para la media poblacional asumiendo población normal y con un nivel de confianza del 95%, contrastando ambas hipótesis contra sus respectivas hipótesis nulas.
- Estadísticas descriptivas determinando medidas de posición y de dispersión de cada una de las variables

El paquete estadístico que se utilizará es el SPSS y como manejo de base de datos se utilizará Microsoft Excel y Microsof SQL.

Consideraciones éticas:

Este protocolo de trabajo será presentado ante el Comité de Ética de la Investigación de la Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM) para su aprobación.

Los estudiantes serán invitados a participar de la encuesta durante su permanencia en la UNLaM. La participación será voluntaria y deberán llevar a cabo el proceso de consentimiento informado.

Una vez incluidos en el estudio, a los participantes se les asignará un número de código. Solamente los investigadores a cargo podrán vincular los códigos a los participantes. Toda la información personal se mantendrá de manera confidencial.

Las investigadoras responsables (Lics. Marina Ragusa y Dana Zoe Watson) se comprometen a cumplir con la Ley Nacional de Protección de Datos Personales (Ley de Habeas Data N° 25.326) y los principios proclamados en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, las Normas éticas instituidas por el Código de Nuremberg de 1947, la Declaración de Helsinki de 1964 y sus sucesivas enmiendas y clarificaciones y las normas Consejo de Organizaciones Internacionales de las Ciencias Médicas.

A los participantes se les entregará:

- Hoja informativa para invitarlos a participar en la encuesta (Ver Anexo 1)
- Formulario de consentimiento informado para realizar la encuesta (ver Anexo 2)

3.13 Bibliografía

Universidad Nacional de Lujan. (s.f.). Argenfood. Recuperado el 1 de octubre de 2017, de <http://www.argenfoods.unlu.edu.ar/>

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria . (2017). Ferias itinerantes y Centros de abastecimiento de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Buenos Aires.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria. (2016). El comercio de pescados y mariscos en el mercado interno de Argentina - Informe PCRVM N° 01 Mercado Central de Buenos Aires. Buenos Aires.

Ministerio de Salud de la Nación . (2016). Guías Alimentarias para la Población Argentina. Buenos Aires.

Organizacion Mundial de la Salud. (2000). Estrategia mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles. Recuperado el 1 de octubre de 2017, de http://apps.who.int/gb/archive/pdf_files/WHA53/sa14.pdf

Organización Panamericana de la Salud. (2014). Plan de acción para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles en las Américas 2013–2019. Recuperado el 1 de octubre de 2017, de http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&Itemid=270&gid=31439&lang=es

Ministerio de Salud de la Nación, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2015). Tercera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles. Buenos Aires.

Mulassi, A. H. (2010). Hábitos de alimentación, actividad física, tabaquismo y consumo de alcohol en adolescentes escolarizados de la provincia y el conurbano bonaerenses. *Archivos Argentinos de Pediatría* , 108 (1), 45-54.

Pacin, A. M. (1999). Consumo de alimentos e ingesta de algunos nutrientes en la población de la Universidad Nacional de Luján, Argentina. *Archivos latinoamericanos de nutrición* , 49, 31-39.

Expert Panel on Detection, E. a. (2001). Executive Summary of the Third Report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III). *JAMA* , 285 (19), 2486–2497.

Mozaffarian, D. (2016). Dietary and policy priorities for cardiovascular disease, diabetes, and obesity. *Circulation* , 133 (2), 187-225.

Stone NJ, R. J.-J. (2014). 2013 ACC/AHA guideline on the treatment of blood cholesterol to reduce atherosclerotic cardiovascular risk in adults: a report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Practice Guidelines. *J Am Coll Cardiol* , 63, 2889–934.

Eckel RH, J. J.-M. (2014). 2013 AHA/ACC guideline on lifestyle management to reduce cardiovascular risk: a report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Practice Guidelines. *J Am Coll Cardiol* , 63, 2960–84.

Tienery KR, O.-T. E. (2012). *The Oxford Handbook of food*. (J. M. Pilcher, Ed.) New York: Oxford University Press.

Wang X, O. Y. (2014). Fruit and vegetable consumption and mortality from all causes, cardiovascular disease, and cancer: systematic review and dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *BMJ* , 349, g5472.

Shils ME, O. J. (1999). *Diet and nutrition in health of populations. Modern nutrition in health and disease*. 9th editio. Baltimore: William & Wilkins.

Cervera Burriel FC, S. U. (2013). Hábitos alimentarios y evaluación nutricional en una población universitaria. *Nutrición Hospitalaria* , 28, 438-446.

Durán S, C. M. (2009). Diferencias en la calidad de vida de estudiantes universitarios de diferente año de ingreso del campus Antumapu. Rev Chil Nutr , 3, 200-209.

Galindo Cáceres, L. J. (1998). Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación. México: Pearson Educación.

Craig, C. L. (2003). International physical activity questionnaire: 12-country reliability and validity. Medicine & science in sports & exercise , 35 (8), 1381-1395.

Zapata M E, R. A. (2016). La mesa argentina en las ultimas dos decadas: cambios en el patron de consumo de alimentos y nutrientes 1996-2013. CABA: CESNI.

3.14 Programación de actividades (Gantt)

	2018												2019											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Consolidación del Equipo de Trabajo	x																							
Búsqueda Bibliográfica de inicio y actualización	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Reuniones de Equipo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Elaboración de la encuesta					x	x	x																	
Consulta a panel de expertos							x																	
Realización de prueba piloto								x																
Análisis de resultados de prueba piloto								x																
Trabajo de campo: relevamiento de los datos									x	x	x	x		x	X									
Tabulación de los datos																x	x	x						
Análisis estadístico de datos																			x	x				
Comunicación de los resultados																					x	x	x	
Presentación de resultados en el ámbito de la UNLaM																							x	x

3.15 Resultados en cuanto a la producción de conocimiento:

Aportar información inexistente hasta el momento sobre consumo de pescado en población nacional, para ser utilizado por la comunidad científica y profesiones relacionados a la alimentación.

Se espera que los datos resultantes de este proyecto sean un recurso informativo de utilidad para la Universidad Nacional de La Matanza a fin de promover el consumo de pescado entre los

estudiantes. Por otro lado, los datos a obtener serán de utilidad para los Ministerio de Salud y de Agroindustria, que se encuentra fomentando el consumo de pescado en la población argentina.

3.16 Resultados en cuanto a la formación de recursos humanos:

Se espera que el cuerpo docente que integra este equipo continúe su formación en el ámbito de la investigación y en la temática de este proyecto. Esto, a su vez, permite la divulgación del aprendizaje y de los contenidos obtenidos dentro del equipo docente que integra el Departamento de Ciencias de la Salud.

Se planea incorporar auxiliares docentes estudiantes en la etapa de recolección de datos, como una primera aproximación al área de la investigación, con miras a integrarlos en proyectos futuros.

Se evaluará durante los primeros meses de iniciado el proyecto, la posibilidad de incluir en el proyecto de investigación a estudiantes que cursan la carrera de Licenciatura en Nutrición en la Universidad.

3.17 Resultados en cuanto a la difusión de resultados:

Los resultados obtenidos serán presentados en eventos científicos del área de salud, específicamente de nutrición, tales como los Congresos organizados por la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND), la Sociedad Argentina de Nutrición y/o la Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN).

También, se esperan realizar publicaciones en revistas científicas nacionales y/o internacionales del área pertinentes al proyecto.

Los resultados del presente estudio serán difundidos entre los participantes mediante correo electrónico. Para ello, se generará una dirección mediante una cuenta de Gmail donde serán cargadas las direcciones de mail que los encuestados hayan incluido en el consentimiento informado. Se les enviará una presentación que resuma los resultados principales del trabajo.

3.18 Resultados en cuanto a transferencia hacia las actividades de docencia y extensión:

Los resultados serán transmitidos hacia los estudiantes dentro del programa de las asignaturas Técnicas y Manejo de Alimentos y e Atención Comunitaria 1, correspondiendo a 2do y 3er año respectivamente, entro de la carrera la Licenciatura en Nutrición.

Conocer tanto el consumo, como las formas habituales de consumo, permitirá continuar con esta línea de investigación en la creación de un recetario de preparación que, no solo incluya

preparaciones habituales y pescados más consumidos sino, también, la divulgación de la variedad de pescados que se encuentran disponibles en el mercado y como consumirlos.

3.19 Resultados en cuanto a la transferencia de resultados a organismos externos a la UNLaM:

El Ministerio de Agroindustria de la Nación necesita información diagnóstica para el programa de promoción de carne de pescado. Por lo tanto, los datos obtenidos serán de gran utilidad.

3.20 Vinculación del proyecto con otros grupos de investigación del país y del extranjero:

Al momento de la presentación de este proyecto, no se tiene planificado este tipo de vinculación.

4. PRESUPUESTO SOLICITADO

4.1 ORÍGENES DE LOS FONDOS SOLICITADOS	Monto solicitado
4.1.1 Recursos propios (UNLaM)	\$26200
4.1.2 Provenientes del CONICET	
4.1.3 Provenientes de la ANPCyT (FONCYT, FONTAR, y otros)	
4.1.4 Provenientes de otros Organismos Nacionales y Provinciales	
4.1.5 Provenientes de Organismos Internacionales	
4.1.6 Provenientes de otras Universidades Públicas o Privadas	
4.1.7 Provenientes de Empresas	
4.1.8 Provenientes de Entidades sin fines de lucro	
4.1.9 Provenientes de fuentes del exterior	
4.1.10 Otras fuentes (consignar)	
Total de fondos solicitados	
4.2 ASIGNACIÓN DE FONDOS POR RUBRO	Monto solicitado
a) Bienes de consumo:	
a.1) Fotocopias	\$4000
a.2) Impresión de folletos, afiches, pósters para comunicaciones orales	\$1200
Subtotal rubro Bienes de consumo	
b) Equipamiento:	
b.1) Computadora tipo notebook	\$16000
Subtotal rubro Equipamiento	
c) Servicios de Terceros:	
Subtotal rubro Servicios de Terceros	

d) Participación en Eventos científicos:	
d.1) Inscripción a jornadas, eventos y congresos relacionados al área de estudio	\$5000
Subtotal rubro Participación en Eventos Científicos	
e) Trabajo de campo:	
Subtotal rubro Trabajo de campo	
f) Bibliografía:	
Subtotal rubro Bibliografía	
g) Licencias:	
Subtotal rubro Licencias	
h) Gastos administrativos de cuenta bancaria:	
Subtotal rubro Gastos administrativos de cuenta bancaria	
Total presupuestado	\$26200

Justificación Notebook: Contar con una notebook brindará agilidad e independencia para el trabajo de revisión bibliográfica, elaboración del cuestionario, carga y análisis de datos. De esta manera no será necesario depender de la disponibilidad de los equipos de la Universidad, y limitar el espacio físico para trabajar. A su vez, la directora y codirectora del presente proyecto se desarrollan como docentes en la materia Técnicas y manejo de alimentos en el Laboratorio de Nutrición (materia anual del segundo año de la Licenciatura en Nutrición, UNLaM), siendo este un espacio propicio para el trabajo grupal, y permitiendo guardar la notebook bajo seguridad. La misma no sólo redundará en un beneficio para la investigación, sino que, además, contribuirá en las actividades académicas y de formación de recursos humanos de la cátedra, facilitará las tareas de extensión sobre las que el presente trabajo se proponen abordar.

Justificación Fotocopias: Considerando que la muestra poblacional será de 430 casos, se estima el monto destinado a fotocopias para cubrir gastos de copias de cuestionarios. Si bien el desarrollo del cuestionario forma parte del trabajo de investigación y se desconoce con antelación la extensión real del mismo, la cantidad de variables a estudiar hace estimar que tendrá una extensión aproximada de 3 carillas cada cuestionario, 1 carilla para el consentimiento informado y 1 carilla para la hoja de información para los participantes.

5. NOTA DE COMPROMISO DEL DIRECTOR E INTEGRANTES DEL EQUIPO

Quienes suscriben (Ragusa, Marina DNI 26725269; Watson Dana Zone DNI 31762994; Bragazzi, Sabrina DNI 26642838; Castiñeyras, Sofía DNI 31252340), manifiestan conocer los derechos y obligaciones que emanan del Reglamento para la Administración de Fondos y Rendición de Cuentas de los Subsidios de Investigación del Programa CyTMA2, así como de toda normativa vigente referida a este programa de investigación, y se comprometen a su debido cumplimiento.

Asimismo, manifiestan conceder los derechos de propiedad intelectual a la Universidad Nacional de La Matanza en cuanto a todo aquello que corresponda al conocimiento producido en el marco del presente proyecto, sus posibilidades de transferencia y capacidad de registrarlo en los ámbitos correspondientes. Asimismo, toman conocimiento que todo equipamiento, bibliografía, bienes de uso y de capital adquiridos a través del presupuesto que se asigne el proyecto una vez acreditado, es patrimonio de la Universidad Nacional de la Matanza, y deberá ser reintegrado a la Unidad Académica en la que se acreditó el proyecto u a otro destino que la autoridad competente designe una vez finalizado el proyecto.-----

.....
Firma del Director del Proyecto

Ragusa, Marina
27-26725269-1

.....
Firma del Integrante del Proyecto

Watson, Dana Zoe
27-31762994-5

.....
Firma del Integrante del Proyecto

Castiñeyras, Sofía
27-31252340-5

.....
Firma del Integrante del Proyecto

Bragazzi, Sabrina
27-26642838-9

La información que consta en este protocolo de presentación de proyecto de investigación tiene el carácter de declaración jurada. Autorizo su verificación cuando la Universidad Nacional de La Matanza a través de sus órganos correspondientes lo considere pertinente.

Lugar y Fecha. San Justo, 19 de febrero de 2018

.....
Firma del Director del Proyecto

Ragusa, Marina
27-26725269-1

ANEXO 1: Hoja informativa para invitarlos a participar en la encuesta sobre hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado.

Hoja de información para los participantes
Estudio exploratorio de hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado
en alumnos de la Universidad Nacional de La Matanza

Te invitamos a participar de una encuesta que se realiza en el marco de los proyectos de investigación CyTMA2 de la Universidad Nacional de La Matanza. Para poder participar, es importante que conozcas los objetivos de esta investigación y lo que significa tu participación. Cualquier duda que tengas, no dudes en consultarnos.

¿En qué consiste el estudio?

Se realizará una encuesta exploratoria referida a hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado.

¿Tengo que participar?

Tu participación en la encuesta es voluntaria y lo decidís vos. En caso de querer continuar, te entregaremos un formulario de consentimiento informado para que firmes donde queda asentada tu voluntad de participar. Sos libre de retirarte de la encuesta y de la investigación en cualquier momento, sin indicar ningún motivo. Podrás participar en futuras investigaciones si así lo deseás.

¿Mi participación en el estudio se mantendrá en secreto?

Sí. Se seguirán las normas éticas que corresponden y toda la información será tratada confidencialmente.

¿Qué tengo que hacer?

Tenés que completar una encuesta escrita acerca de hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado. También, se te pedirán datos sobre tu edad, sexo, estado civil, nivel de educación y ocupación. Vamos a registrar tus datos personales los cuales serán mantenidos en confidencialidad.

¿Cuáles son los posibles beneficios de participar?

No podemos asegurarte beneficios personales, pero con los datos que obtendremos de esta investigación, podremos mejorar nuestra comprensión sobre los aspectos que estamos investigando actualmente.

¿Qué sucede si cambio de opinión?

Por favor, sentite libre de decir no en cualquier momento informando a Marina Ragusa y/o Dana Watson. Nadie se va a poner en contacto con vos para persuadirte a unirte o a permanecer en el estudio.

¿Qué pasa si hay un problema, queja o sugerencia durante el transcurso del estudio?

Si tenés dudas, quejas o sugerencias acerca de cualquier aspecto de este estudio, por favor, comunicate con los investigadores que van a hacer todo lo posible para responder a tus preguntas (los datos de contacto figuran al pie de esta hoja informativa).

¿Mi participación en el presente estudio será confidencial?

Los datos de carácter personal se mantendrán en forma confidencial y anónima. A cada participante se les asignará un número de código, por lo tanto, sólo los investigadores a cargo serán capaces de vincular los códigos a los participantes.

Ante cualquier duda respecto de mis derechos en la participación de este estudio, podés dirigirte al Comité de Ética de Investigación vía mail a: investigacionessalud@unlam.edu.ar

Para mayor información contactar a

Lic. Marina Ragusa - Docente investigador / Lic. Dana Watson - Docente investigador
Licenciatura en Nutrición – Departamento de Salud - UNLaM
Teléfono celular: 1521919945 / 1532105362
Email: marina_ragusa@hotmail.com/ danozoewatson@gmail.com

ANEXO 2: Consentimiento informado para la realización de la encuesta sobre hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado.

Consentimiento informado

Estudio exploratorio de hábitos alimentarios relacionados al consumo de pescado en alumnos de la Universidad Nacional de La Matanza

Te pedimos que completes el siguiente consentimiento informado:

-He leído la hoja de información para los participantes de la presente encuesta y he recibido información suficiente.

-He recibido suficiente información en lo que compete al estudio y a mi participación.

-He podido realizar preguntas libremente acerca de las implicancias de mi participación en este estudio.

-Me han informado acerca del propósito de esta encuesta. Mi participación es voluntaria y puedo retirarme en cualquier momento. Mi información personal es confidencial. Entiendo que los datos personales que se registren en la encuesta van a ser mantenidos en confidencialidad.

-Me han informado que los investigadores responsables se comprometen a cumplir con la Ley Nacional de Protección de Datos Personales (Ley de Habeas Data N° 25.326).

-He sido informado por un investigador cuyo nombre y apellido se hace constar: _____

-No recibiré una remuneración por mi participación en la presente encuesta.

Durante el transcurso del estudio, se podrán recibir o responder preguntas a los contactos que figuran a continuación:

Lic. Marina Ragusa - Docente investigador / Lic. Dana Watson - Docente investigador

Licenciatura en Nutrición – Departamento de Salud - UNLaM

Teléfono celular: 1521919945 / 1532105362

Email: marina_ragusa@hotmail.com/ danazoewatson@gmail.com

Ante cualquier duda respecto de mis derechos en la participación de este estudio puedo dirigirme al Comité de Ética de Investigación del Dpto de Salud, vía mail a: investigacionessalud@unlam.edu.ar

Firma del participante:	Fecha:
Apellido y nombre:	
Mail:	
Firma del investigador:	Fecha:

Encuestado N°:..... Fecha:

Edad: años Sexo (marcá con una cruz): Femenino Masculino

Peso: kilogramos. Altura: centímetros.

➡ Departamento al cual pertenecés en la Universidad como alumno (marcá con una cruz):

- Ciencias de la Salud
- Derecho y Ciencias Políticas
- Ciencias Económicas
- Ingeniería e Investigaciones Tecnológicas
- Humanidades y Ciencias Sociales

➡ ¿En qué turno/s cursas? (marcá con una cruz)

- Turno mañana Turno mañana y tarde
- Turno tarde Turno mañana y noche
- Turno noche Turno tarde y noche

➡ ¿Trabajas además de estudiar? (marcá con una cruz):

- Sí
- No

En caso que hayas respondido “Sí” en la pregunta anterior: Marcá con una cruz sólo una opción en cada una de las siguientes 3 preguntas:

¿Qué días trabajas?

- Trabajo sólo días ya establecidos entre lunes a viernes
- Trabajo sólo días ya establecidos de fin de semana
- Trabajo días ya establecidos de semana y fin de semana
- Tengo días rotativos

¿Qué cantidad de horas en la semana trabajas?

- Menos de 10 hs por semana
- De 10 a 20 hs por semana
- De 20 a 30 hs por semana
- De 30 a 40 hs por semana
- Más de 40 hs por semana

¿En qué momento del día trabajas?

- Sólo por la mañana
- Sólo por la tarde o noche
- Mañana y tarde o noche
- Tengo horarios rotativos

➡ ¿Con quién/es vivís? (marcá con una cruz todas las opciones que consideres adecuadas):

- Solo
- Pareja/cónyuge
- Hijo/s ⇒ cantidad:
- Madre
- Padre
- Otros ⇒ cantidad:

1. ¿Te interesa llevar un estilo de vida saludable? (En caso que tu respuesta sea “No” o “No sé”, pasa a la pregunta 3)

- Sí
 No
 No sé

2. Para valorar tu interés por llevar una vida saludable: Marcá con un círculo el valor que le darías en una escala ascendente de 1 a 10, siendo el 1= “Me interesa poco” y 10= “Me interesa mucho”.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Actividad Física: Respondé sobre la actividad física que realizaste en los últimos 7 días, aun si no te consideras una persona activa.

Pensá en las actividades que realizas en el trabajo, en tu casa, moviéndote de un lugar a otro, o en tu tiempo libre para la recreación, el ejercicio o el deporte.

3. Pensá en todas las **actividades intensas** que realizaste en los últimos 7 días. Las actividades físicas intensas se refieren a aquellas que implican un esfuerzo físico intenso y que te hacen respirar mucho más intensamente que lo normal. Pensá sólo en aquellas actividades físicas que realizaste durante por lo menos 10 minutos seguidos. Durante los últimos 7 días, ¿cuántos días realizaste actividades físicas intensas tales como levantar pesos pesados, cavar, hacer ejercicios aeróbicos o andar rápido en bicicleta? (En caso que tu respuesta sea “Ninguna actividad física intensa” pasá a la pregunta 4)

- Si ⇒ cantidad de días por semana: _____
 Ninguna actividad física intensa. (Pasá a la pregunta 4)

3.a. En caso de responder SI en la pregunta 3: Habitualmente, ¿cuánto tiempo en total dedicaste a una actividad física intensa en uno de esos días?

- _____ horas por día
_____ minutos por día
 No sé/ No estoy seguro

4. Pensá en todas las **actividades moderadas** que realizaste en los últimos 7 días. Las actividades físicas son aquellas que requieren un esfuerzo físico moderado que te hace respirar algo más intensamente que lo normal. Pensá sólo en aquellas actividades físicas que realizaste durante por lo menos 10 minutos seguidos. Durante los últimos 7 días, ¿cuántos días hiciste actividades físicas moderadas como transportar pesos livianos, andar en bicicleta a velocidad regular? (**No incluye caminar**) (En caso que tu respuesta sea “Ninguna actividad física moderada” pasá a la pregunta 5)

- Si ⇒ cantidad de días por semana: _____
 Ninguna actividad física moderada (pasá a la pregunta 5)

4.a. En caso de responder SI en la pregunta 4: Habitualmente, ¿cuánto tiempo en total dedicaste a una actividad física moderada en uno de esos días?

- _____ horas por día
_____ minutos por día
 No sé/ No estoy seguro

5. Pensá en el tiempo que dedicaste a **caminar** en los últimos 7 días. Esto incluye caminar en el trabajo o en la casa, para trasladarte de un lugar a otro, o cualquier otra caminata que podrías hacer solamente por recreación, deporte, ejercicio u ocio. Durante los últimos 7 días, ¿cuántos días caminaste por lo menos 10 minutos seguidos? (En caso que tu respuesta sea “Ninguna caminata” pasá a la pregunta 6)

- Sí ⇒ cantidad de días por semana: _____
 Ninguna caminata (pasá a la pregunta 6)

5.a. En caso de responder SI en la pregunta 5: Habitualmente, ¿cuánto tiempo en total dedicaste a caminar en uno de esos días?

- _____ horas por día
_____ minutos por día
 No sé/ No estoy seguro

6. Con respecto al tiempo que pasaste **sentado** durante los días hábiles de los últimos 7 días. Esto incluye el tiempo dedicado al trabajo, en casa, en una clase, y durante tu tiempo libre. Podes incluir el tiempo que pasaste sentado frente a un escritorio, visitando amigos, leyendo, viajando en colectivo, sentado o recostado mirando la televisión. Durante los últimos 7 días ¿cuánto tiempo pasaste sentado durante un día hábil?

_____ horas por día
_____ minutos por día
 No sé/ No estoy seguro

7. ¿Qué rol crees que cumple el consumo de pescado en la dieta habitual?

- Indispensable en una alimentación saludable
- Aconsejable en una alimentación saludable
- No es necesario consumir pescado en una alimentación saludable
- No sé

8. ¿Consumís pescado?

- Sí (*pasá a la pregunta 11*)
- No (*pasa a las preguntas 9 y 10, y allí termina tu cuestionario*)

9. Sólo si respondiste que "NO" en la pregunta 8 ¿Cuál es el **principal motivo** por el cual no consumís pescado? (Marcá con una cruz **una sola opción**)

- Precio elevado
- No me gusta
- Genera Olor al cocinar
- No se cómo se prepara
- Tengo miedo a las espinas
- Me quedo con hambre
- Otro: ¿Cuál?.....

10. Sólo si respondiste que "NO" en la pregunta 8: ¿Quisieras comenzar a consumir pescado? (**CON ESTA PREGUNTA TERMINA TU CUESTIONARIO**)

- Sí
 - No
 - No sé
-

Continuar sólo si respondiste "SI" en la pregunta 8

11. ¿Con qué frecuencia semanal consumís pescado? (Marcá con una cruz **una sola opción**)

- Menos de 1 (una) vez por semana
- 1 (una) vez por semana
- Entre 2 (dos) y 3 (tres) veces por semana
- Entre 4 (cuatro) y 5 (cinco) veces por semana
- Entre 6 (seis) y 7 (siete) veces por semana

12. ¿Cuál/es son los motivos por los que consumís pescado? (Marcá hasta **tres opciones** principales asignándole orden de importancia: 1 la opción más importante, 2 le sigue en orden de importancia, 3 le sigue a la 2 en orden de importancia)

- Por cuestiones de salud
- Porque está de moda
- Por su carácter gourmet
- Por hábito familiar
- En fiestas religiosas
- Porque me gusta
- Otro: ¿Cuál?.....

13. Marcá hasta **tres variedades de pescado** que consumís con mayor frecuencia asignándole orden de importancia: 1 la que consumís con mayor frecuencia, 2 le sigue en orden de consumo, 3 le sigue a la 2 en orden de consumo):

- | | | | |
|--------------------|----------------|------------------------|-------------------------------|
| Abadejo | Caballa | Mero | Salmón de río |
| Anchoa | Carpa | Pacú | Salmón rosado |
| Armado común | Corvina | Palometa pintada | Sardina |
| Atún | Dorado | Patí | Surubí |
| Bacalao | Gatuzo | Pejerrey | Tararira |
| Bagre | Jurel | Pez Gallo | Trucha |
| Besugo | Lenguado | Sábalo | Pez ángel/ Pollo de mar |
| Boga | Lisa | Salmón blanco | Otro: ¿Cuál? |
| Brótola | Merluza | | |

14. ¿Qué tipo/s de pescado comprás habitualmente? (Marcá hasta **tres opciones** principales asignándole orden de importancia: 1 la opción más habitual, 2 le sigue en orden de importancia, 3 le sigue a la 2 en orden de importancia):

- Fresco
- Congelado
- Procesado (hamburguesas, bocaditos, medallones, bastones, pasta, paté, etc)
- Enlatado
- Ahumado
- Otro: ¿Cuál?

15. ¿Dónde comprás habitualmente el pescado que consumís? (Marcá con una cruz **sólo una opción**):

- Pescadería
- Supermercado
- En la calle
- Mercado
- Feria
- Otro ¿Cuál?

16. ¿Dónde consumís habitualmente pescado? (Marcá con una cruz **sólo una opción**):

- Hogar propio
- Hogar ajeno
- Comedor universitario
- Restaurante
- En la calle
- Otro: ¿Cuál?

17. ¿Con quién comés habitualmente pescado? (Marcá con una cruz **sólo una opción**):

- Solo
- Junto con el resto de los comensales
- El resto de los comensales suelen comer algo diferente a pescado
- Otro: ¿Cuál?

18. ¿En qué forma de preparación consumís el pescado habitualmente? Marcá hasta **tres opciones** principales asignándole orden de importancia: 1 la forma de preparación mas frecuente, 2 le sigue en orden de importancia, 3 le sigue a la 2 en orden de importancia):

- | | |
|---|-------------------------------------|
| Grillado (a la plancha) | Al vapor |
| Frito | Al microondas |
| Al horno | Como relleno de preparaciones |
| En salsa | Crudo |
| Empanado frito (tipo "milanesa") | En sushi |
| Empanado al horno (tipo "milanesa") | En ensalada |
| Hervido | Otro: ¿Cuál?..... |

TIPOS DE PESCADO Y FORMAS DE PREPARACIÓN MÁS HABITUALMENTE CONSUMIDOS POR ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA MATANZA

Dana Watson; Sabrina Bragazzi; Noelia Vilas; Sofía Castiñeyras; Yeni Bobadilla; Julieta García MelIndez; Lucía Cáceres; Mariela Quadrelli; Andrea Rosso; Marina Ragusa

Universidad Nacional de La Matanza – Contacto: mragusa@unlam.edu.ar dwatson@unlam.edu.ar



Introducción

La alimentación conforma gran parte de la cultura de un país. La identidad individual y social tiene una fuerte conexión con la producción de alimentos, su preparación y su consumo. Asimismo, la alimentación está asociada con el estado de salud. Las enfermedades crónicas no transmisibles se encuentran fuertemente asociadas a factores de riesgo relacionados al estilo de vida como la mala alimentación, el tabaquismo, falta de actividad física y consumo inadecuado de alcohol.

La OMS y la OPS resaltan la importancia de implementar medidas de lucha contra los principales factores de riesgo. Las Guías Alimentarias para la Población Argentina recomienda aumentar el consumo de pescado a dos o más veces por semana. En la Argentina, el consumo de pescado se presume bajo. La principal fuente de información sobre consumo de pescado proviene de sectores productivos y de comercialización. Es escasa la información obtenida de la población. Es necesario conocer el consumo en relación a las variedades y formas de preparación.

Objetivo

Conocer hábitos alimentarios en relación con el consumo de pescado de estudiantes de la Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM): tipos de pescado de mayor consumo y formas de preparación más habituales.

Material y Métodos

Estudio exploratorio observacional transversal con utilización de cuestionario semi estructurado. Participaron 185 estudiantes regulares de carreras de grado de la UNLaM, mayores de 18 años. Se relevó consumo de pescado, variedad de mayor consumo y la forma de preparación habitual, y datos sociodemográficos.

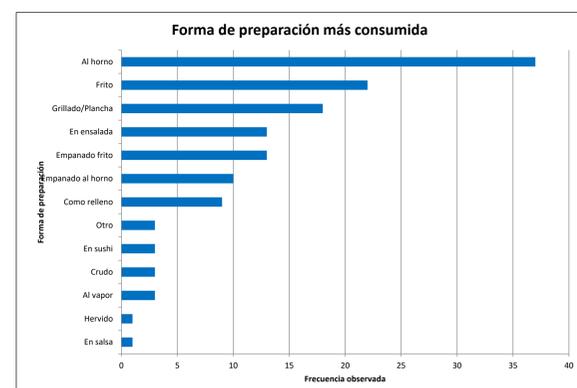
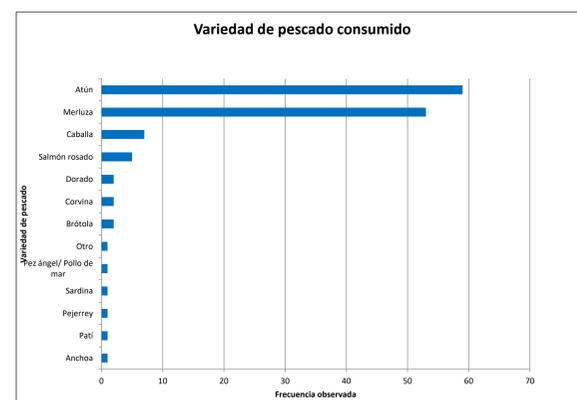
Resultados y Discusiones

De la muestra de 185 estudiantes, el 62,7% fueron mujeres y la mediana de edad fue de 23 años (RI: 21-26). El 64,5% refirió trabajar. El 73,51% (136) de los estudiantes refirió consumir pescado.

Los pescados más consumidos fueron: atún, merluza, caballa.

Las formas de preparación más habituales fueron: al horno, frito, y grillado a la plancha.

Si bien se observa variación en la forma de preparación, la elección del tipo de pescado consumido queda mayoritariamente restringida a dos variedades (atún y merluza). Esto concuerda con lo informado por la Secretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2017) que refiere una escasa variedad en el consumo de pescado, considerando que más del 50% de las ventas totales corresponden a merluza (en su presentación entera o filet).



El 73,5% consume pescado

Atún y Merluza son los más consumidos

Cocción al horno es la de mayor elección

Conclusiones

La información relevada permite tener un insumo disponible para promover su consumo en este grupo de individuos, realizar Educación Alimentaria Nutricional y considerar en la oferta de menú en el comedor de la Universidad.



CONGRESO INTERDISCIPLINARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

10-11-12 | Septiembre 2019 - UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA MATANZA

Se otorga el presente certificado por la presentación del trabajo
**“TIPOS DE PESCADO Y FORMAS DE PREPARACIÓN MÁS
HABITUALMENTE CONSUMIDOS POR ESTUDIANTES
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA MATANZA”**

Autores: Dana Watson, Sabrina Bragazzi, Noelia Vilas, Sofía Castiñeyras,
Yeni Bobadilla, Julieta García Meléndez, Lucía Cáceres,
Mariela Quadrelli, Andrea Rosso, Marina Ragusa.

Universidad Nacional de La Matanza.
San Justo, Septiembre de 2019

.....
Dr. Sergio Madeo
Director del CICS
Dpto. de Ciencias de la Salud - UNLaM

.....
Dra. Fabiana Lartigue
Decana
Dpto. de Ciencias de la Salud - UNLaM

