

Otorgan la presente

CONSTANCIA

A: Edith Analía Amarilla-Giménez, Celso Rodolfo Albo-Amarilla,
Anabel González, Ronaldo Rodas y Claudio R. Penayo-Mereles

Por su participación como ponente de la conferencia

**Calidad microbiológica de quesos frescos y maduros
comercializados en la ciudad de Caaguazú**

Realizada a distancia el 18 de octubre de 2023
en el 6º Congreso Nacional de Tecnología.

"POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU"

Cuautitlán Izcalli, Estado de México, octubre de 2023.



Dr. David Quintanar Guerrero
Director de la Facultad



Dr. Gustavo Mercado Mancera
Presidente del Colegio
de Técnicos Académicos

**6º CONGRESO NACIONAL
DE TECNOLOGÍA**
CONATEC 2023

"Divulgación de la tecnología como soporte de la academia"



Folio: 202300619



Encuentro de investigadores

7 al 10
noviembre
2023

CRONOGRAMA DE PRESENTACIONES ORALES

PARA DESCARGARLO

Ingresá a:

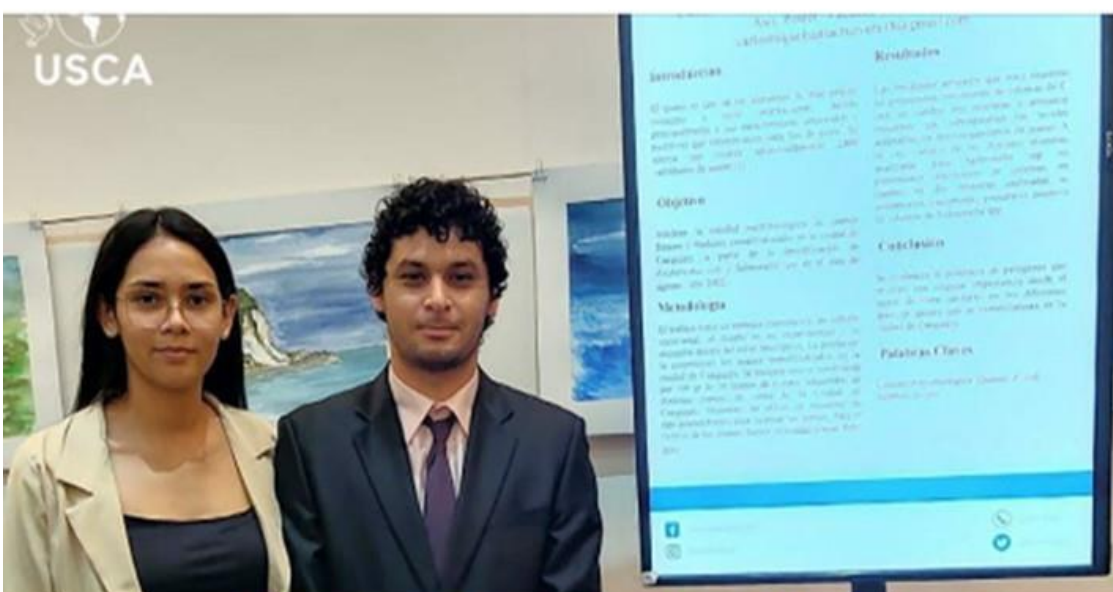
www.encuentrodeinvestigadores.org.py

En la sección CRONOGRAMA



Presentación de Póster en el VIII Encuentro de Investigadores en la Sociedad Científica de Paraguay

- Prevalencia de anemia en los adultos mayores que acuden al Hospital Distrital Inmaculada Concepción de Caaguazú, del año 2021 - Bioq. Gabriela Almada (Egresada de la Carrera de Bioquímica USCA)
- Calidad Microbiológica de quesos frescos y maduros comercializados en la Ciudad de Caaguazú, determinando la incidencia de Escherichia coli y salmonella spp en el mes de agosto año 2022 - Bioq. Edith Analía Amarilla y Bioq. Celso Rodolfo Albo (Egresados Carrera de Bioquímica USCA)
- Evaluación de la Eficiencia del Compost mediante el método de Bokashi en el Rendimiento de Hortalizas - Bioq. Elena Espinoza (Egresada Carrera de Bioquímica USCA) - Camila Miño (Estudiante 5to año Carrera de Bioquímica USCA)



Prevalencia de anemia en los adultos mayores que acuden al hospital distrital inmaculada concepción de Caaguazú, del año 2021.

Gabriela Almada León¹; María Elena Espinoza Candia², Dr. Ronaldo Luis Rodas Jara³, Bioq. Claudio R. Penayo Mereles⁴.
Ciencias de la Salud y Biomedicina, Universidad Santa Clara de Asís; Poster, Facultad de Medicina,
carlosmiguelsantacruzvera18@gmail.com

Introducción

La anemia es común en los adultos mayores y su predominio aumenta en relación al aumento de la edad, aunque la anemia tiene una prevalencia elevada, existen diversos niveles de hemoglobina de acuerdo al laboratorio clínico, por debajo del cual debemos diagnosticar anemia e identificar las causas posibles, que en gran parte no son fáciles de establecer.

Objetivo

Determinar la prevalencia de anemia en los adultos mayores que acuden al Hospital Distrital Inmaculada Concepción de Caaguazú, del año 2021.

Metodología

Se trabajó con un diseño no experimental, dentro de un enfoque cuantitativo y un nivel descriptivo. La población en total estuvo constituida por 708 pacientes de edad avanzada. Las muestras fueron todos los pacientes adultos mayores (60 años en adelante) que acudieron al Hospital Distrital Inmaculada Concepción de Caaguazú, del año 2021. Para la recolección de datos se procedió por medio de la revisión de registros de los pacientes de la tercera edad a través de los informes laboratoriales del HDIC.

Resultados

Los resultados más representativos muestran que el grado o la severidad de anemia tanto para pacientes masculinos y femeninos es leve o de grado I, existe un mayor predominio de anemia normocítica normocrómica en los pacientes de la tercera edad y le sigue con menor proporción la anemia microcítica hipocrómica, se determinó que el nivel de los glóbulos rojos para ambos sexos está bajo o fuera del rango normal.

Conclusión

Con una población de 708 pacientes del cual 357 presentan anemia, se determinó que existe una prevalencia del 50% de pacientes que padecen anemia. Se obtuvo que hay mayor prevalencia de anemia en los pacientes masculinos con un 63% y con 37% de prevalencia para los pacientes femeninos.

Palabras Claves

Anemia, Prevalencia, Hemoglobina.
Hematocrito, Adultos mayores.

Calidad microbiológica de quesos frescos y maduros comercializados en la ciudad de Caaguazú, determinando la incidencia de *Escherichia coli* y *salmonella spp* en el mes de agosto - año 2022.

Edith Analía Amarilla Giménez¹; Celso Rodolfo Albo amarilla², Bioq. Anabel González³, Dr. Ronaldo Luis Rodas Jara⁴, Bioq. Claudio R. Penayo Mereles⁵.

Ciencias de la Salud y Biomedicina, Universidad Santa Clara de Asís; Poster, Facultad de Medicina, carlosmiguelasantacruzveral8@gmail.com

Introducción

El queso es uno de los alimentos de más amplio consumo a nivel internacional, debido principalmente a sus características sensoriales y nutritivas que difieren entre cada tipo de queso. Se estima que existen aproximadamente 2000 variedades de queso (1).

Objetivo

Analizar la calidad microbiológica de quesos frescos y maduros comercializados en la ciudad de Caaguazú, a partir de la determinación de *Escherichia coli* y *Salmonella spp* en el mes de agosto - año 2022.

Metodología

El trabajo tiene un enfoque cuantitativo, de cohorte transversal, el diseño es no experimental y se encuadra dentro del nivel descriptivo. La población la constituyen los quesos comercializados en la ciudad de Caaguazú, la muestra estuvo constituida por 500 gr de 16 quesos de 6 tipos, adquiridos de distintos puntos de venta de la Ciudad de Caaguazú. Muestreo: Se utilizó un muestreo de tipo probabilístico para coleccionar los quesos. Para el cultivo de los quesos fueron utilizadas placas Petri film.

Resultados

Los resultados arrojaron que trece muestras no presentaron crecimiento de colonias de *E. coli*, en cambio tres muestras sí arrojaron recuentos que sobrepasaban los niveles aceptables de microorganismos en queso. A su vez, catorce de las dieciséis muestras analizadas para *Salmonella spp* no presentaron crecimiento de colonias, en cambio en dos muestras analizadas se encontraron crecimiento presuntivo positivo de colonias de *Salmonella spp*.

Conclusión

Se evidencia la presencia de patógenos que revisten una singular importancia desde el punto de vista sanitario en los diferentes tipos de quesos que se comercializan en la ciudad de Caaguazú.

Palabras Claves

Calidad microbiológica, Quesos, *E. coli*, *Salmonella spp*