



BOLETÍN MENSUAL DE INFORMACIÓN CIENTÍFICO - TÉCNICA

Área	Trabajos presentados	Premios
CESA	6	5/1R, 4D
CNHA	11	8/2R,5D, 1M
SDG	2	2/ 1R, 1D
LS	11	7/ 4R, 1D, 2 M
RS	3	1/ 1D
DG	-	-
SDA-E	-	-
Total	33	23/8R, 12D,3M



TÍTULO: Base teórica conceptual y metodológica para el estudio de las Representaciones Sociales.

AUTOR/ES: MsC. Lisvett González Rodríguez, Lic. Masiel Díaz López, Dr. Armando Rodríguez Salvá, Lic. Rosalí Alfonso León.

OBJETIVO: Analizar la base teórica conceptual y metodológica para el estudio de las Representaciones Sociales.

CONCLUSIONES: Los autores clásicos sentaron las bases de esta teoría y sus presupuestos centrales; y en desarrollo los autores o estudiosos actuales, se apoyan en esos presupuestos, aportando en el terreno de los instrumentos o técnicas y fertilizan la teoría en ese sentido .

Operacionalización de Representación Social

Variable	Dimensión	Indicadores
Representación Social	Dimensión Afectiva/Emocional	(Actitud, posición, valoración positiva o negativa)
	Dimensión Cognitiva	(Conocimiento, información, creencias, y fuentes de información)



TÍTULO: Evaluación del impacto del Manual de regulaciones e indicadores del registro sanitario por parte de productores, importadores y comercializadores.

AUTOR/ES: Ing Maria Victoria Luna Martínez, MsC; Ing. Olga María Valdes Almaral. ,MsC. Dra. Rebeca Fernández Gómez, MsC., Lic. Ariadna Calderín Alfonso, MsC. Lic. Susy Vicente Riquelme, MsC., Lic. Mayttel De La Paz Luna MsC., Lic. Maritza Suárez Pita, MsC, Lic. Irina Tamayo Brito, Lic. Abygalis López González, MsC.

OBJETIVOS: Evaluación del impacto del uso del Manual Registro Sanitario de alimentos, cosméticos, juguetes y otros productos de interés

CONCLUSIONES: Evaluado de satisfactorio el impacto y satisfacción de 250 clientes nacionales y 100 extranjeros del Registro Sanitario sobre el conocimiento, utilidad y uso del “Manual de regulaciones e indicadores del registro sanitario por parte de productores, importadores y comercializadores”, así como lograda capacitación mediante recaudación de divisas y cumplimientos internacionales derivados de su aplicación y manejo .



TÍTULO: Metodología para el Ajuste de las concentraciones de ferritina sérica por inflamación en la evaluación de la deficiencia de hierro en preescolares cubanos.

AUTOR/ES: Gisela Pita, Minerva Montero, Cristina Chávez, Brenda Lambert, Beatriz Basabe, María Elena Díaz.

OBJETIVO: Estimar el estado de hierro en niños cubanos de 6 a 59 meses, mediante el cálculo de las concentraciones de ferritina ajustadas por inflamación.

CONCLUSIONES: Los resultados revelan la importancia de considerar tanto la deficiencia de hierro como la inflamación en la estimación de prevalencia de anemia en preescolares cubanos.



TÍTULO: Evaluación dietética en escolares de una Escuela Primaria de La Habana.

AUTOR/ES: MSc. Maytel De La Paz-Luna, DrC. Beatriz Basabe Tuero, DrC. Gisela M. Pita Rodríguez, Lic. Isabel Martín-González, MSc. Dianelys Domínguez Álvarez, Lic. Yadir Vasallo-Key.

OBJETIVO: Evaluar la ingesta de macronutrientes y micronutrientes en escolares de La Habana.

CONCLUSIONES: La ingesta alimentaria de los escolares estudiados está desequilibrada con un alto consumo de proteínas, grasas y azúcar y deficiencia de ingestión de micronutrientes. En un contexto de doble carga nutricional los resultados deben ser interpretados con cautela y las intervenciones dirigidas a combatir la doble carga de mal-nutrición.



TÍTULO: Concordancia de la composición corporal por dilución de deuterio y bioimpedancia eléctrica en ancianos.

AUTOR/ES: María Elena Díaz Sánchez, Yeneisy Lanyau Domínguez, Celia María Roque Trevilla, Elisa Llera Abreu, Yoandry Díaz Fuentes.

OBJETIVOS: Contrastar las fracciones fundamentales de la composición corporal por los métodos de dilución de deuterio como estándar de oro y la bioimpedancia eléctrica en un grupo de ancianos.

CONCLUSIONES: Se demuestra que los resultados obtenidos a partir de BIA con el instrumento ImpediMed tienen una buena concordancia con el método de dilución de deuterio, que es un estándar de oro de la composición corporal.

Fig. 4. Concordancia entre la masa libre de grasa (Kg) por deuterio y antropometría. Método gráfico de Bland-Altman

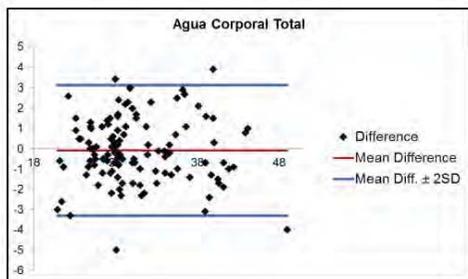


Tabla 1. Estadística descriptiva de la composición corporal por BIA y deuterio en cada sexo.

	sexo	N	Media	DE
Agua Corporal Total (deuterio)	m	43	35,9	6,6
	f	78	28,3	3,8
Masa Libre de Grasa en Kg (deuterio)	m	43	48,9	9,0
	f	78	38,7	5,2
Masa Grasa en kg (deuterio)	m	43	18,7	7,8
	f	78	23,7	9,3
%Grasa (deuterio)	m	43	26,8	6,4
	f	78	36,7	8,8
%Masa Libre de Grasa (deuterio)	m	43	73,2	6,4
	f	78	63,3	8,8
Masa libre de Grasa en Kg (BIA)	m	43	49,2	8,9
	f	79	38,9	5,5
%Masa libre de Grasa (BIA)	m	43	74,1	7,7
	f	79	63,4	8,3
Masa Grasa en Kg (BIA)	m	43	18,2	8,4
	f	79	23,8	9,1
% Masa Grasa (BIA)	m	43	25,8	7,8
	f	79	36,6	8,3
Agua Corporal Total (BIA)	m	43	35,6	6,4
	f	79	28,0	3,9

TÍTULO: Estimación del riesgo cardiovascular en una población del área de salud 27 de Noviembre utilizando dos tablas predictivas. La Habana, 2018.

AUTOR/ES: Moura Revueltas Agüero, Yamilé Valdés González, Silvia Serra Larín, Carlos Barceló Pérez, Juan Carlos Ramírez Sotolongo, Lourdes Batista Gutiérrez, Ramón Suárez Medina, José A. Betancourt Bethencourt, Marilín González Gallosa.

OBJETIVOS: Estimar el riesgo cardiovascular en una población del área de salud 27 de Noviembre, municipio Marianao, La Habana, según dos tablas predictivas. Comparar ambas predicciones

CONCLUSIONES: Las tablas de Gaziano permitieron una mejor estratificación de las estimaciones del riesgo cardiovascular de esta población, por lo que constituyeron un instrumento útil, para la predicción de su salud cardiovascular.

Riesgo Cardiovascular Global de la población estudiada, estimado según tablas de la OMS AMR A con colesterol y las tablas de Gaziano sin laboratorio. Consultorios 1 y 3, Policlínico 27 de Noviembre. Marianao. 2018.

Riesgo cardiovascular global estimado	Según tablas OMS AMR A con colesterol a 10 años		Según tablas de Gaziano sin laboratorio a 5 años	
	No.	%	No.	%
Bajo (<10 %)	73	85,9	35	41,2
Moderado (10-20 %)	4	4,7	30	35,2
Alto (21-30 %)	1	1,2	10	11,8
Muy alto (>30 %)	7	8,2	10	11,8



TÍTULO: Servicios Científicos Técnicos relacionados con el agua. INHEM, 2018.
AUTOR/ES: Arianne Altuna Barrios, Asela del Puerto Rodríguez, Hilda Beatriz Guelmes García.
OBJETIVOS: Caracterizar los servicios científicos técnicos relacionados con la vigilancia epidemiológica del agua
CONCLUSIONES: Los servicios científicos técnicos permitieron brindar información para la toma oportuna y adecuada de decisiones, seguimiento, análisis e interpretación de datos sobre calidad bacteriológica y físico químicas del agua.



Resultados: Total 136 SCT

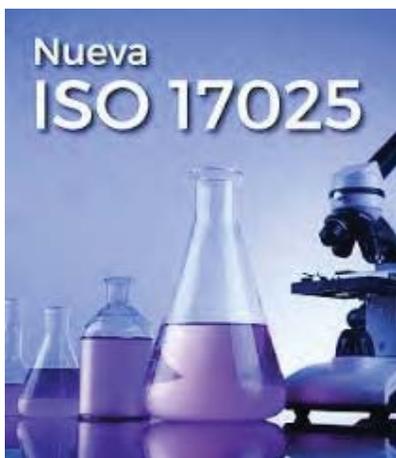


TÍTULO: Propuesta de una metodología para el tránsito de la norma NC ISO IEC 17025:2006 a la nueva norma NC ISO IEC 17025:2017

AUTOR/ES: Lic Ana María Ibarra Sala MSc, Lic Virginia Leyva Castillo Msc, Lic Tamara Kely Martino Zagovalov MSc, Dra Yamila Puig Peña MSc., Lic. Neibys Aportela, Lic. Ailen Camejo, Lic Yaumara Ferrer MSc

OBJETIVO: Establecer una metodología de trabajo que permita el cumplimiento de los requisitos técnicos y de gestión, según lo establecido por la NC ISO IEC 17025:17 así como, la respuesta a los hallazgos señalados para mantener la acreditación de los métodos de ensayo.

CONCLUSIONES: La labor desarrollada por la Sección de Microbiología Sanitaria desde el pasado año sirvió para la demostración de su competencia para el mantenimiento de la acreditación de sus técnicas de ensayo. La revisión integral del Sistema de Calidad de la Sección y de los procedimientos y registros del Sistema general de calidad del INHEM, por la nueva NC ISO IEC 17025: 2017 permitió la estructuración de esta metodología.

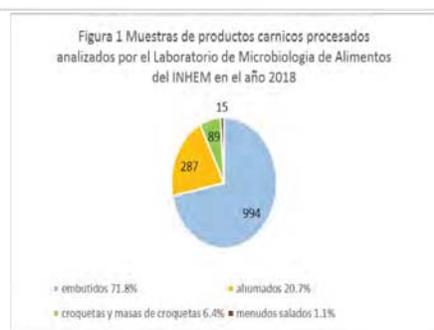
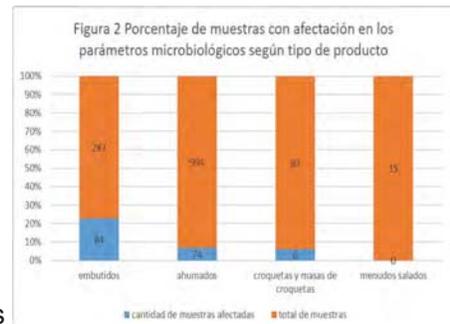


TÍTULO: Evaluación microbiológica de productos cárnicos de producción nacional presentados al Registro Sanitario del INHEM durante el año 2018.

AUTOR/ES: Yohania Mateu Reina, Neibys Aportela López, Virginia Leyva Castillo, Zuleidys Echevarría Aguinar, Yamila Puig, Ailén Camejo Jardines, Yaumara Ferrer, Marianela Ramón Corría, Delimary, Anisleidys Pérez, Marisela Quintana, Yankiel Flores, Rudi A. Cabrera

OBJETIVOS: Evaluar la calidad microbiológica de los productos cárnicos procesados de producción nacional presentados al Registro Sanitario del INHEM durante el año 2018.

CONCLUSIONES: 174 muestras (12.6 %) presentaron afectación en algunos de los parámetros estudiados. Los productos ahumados fueron las que mostraron mayor afectación en este estudio con un 29.3 %, seguidas por los embutidos con un 7.5 % y de las croquetas y masas de croquetas con 6.7 %. Las muestras de los menudos salados dieron bien para todas las determinaciones realizadas. De los parámetros estudiados el conteo de microorganismos mesófilos a 30°C fue el de mayor afectación. Las muestras de productos ahumados, embutidos y croquetas y masas de croquetas presentaron porcentajes relativamente bajos de muestras con concentraciones de microorganismos coliformes totales, coliformes termotolerantes, y *Staphylococcus aureus* por encima del límite permisible. Se detectó la presencia de *Salmonella* spp en el 0.2 % de las muestras. El 5.6 % y el 10.1 % de las muestras de croquetas y masas de croquetas mostró afectación para la concentración de hongos filamentosos y levaduras, respectivamente. En general el porcentaje de muestras con algún parámetro fuera del límite fue bajo, a estos productos no se les otorgó el permiso de comercialización por el registro sanitario hasta que no resolvieran los problemas higiénicos en las unidades procesadoras



TÍTULO: Colección de materiales educativos dirigidos a familiares de niños y niñas menores de dos años de edad.

AUTOR/ES: Santa Magaly Jiménez Acosta. Isabel Cristina Martín González. René Pérez Martín.

OBJETIVOS: Disponer de materiales de fácil lectura y comprensión por parte de las madres y otros familiares de los niños menores de dos años de edad, referido a las formas correctas de alimentación a estas edades. Actualizar los conocimientos respecto a la alimentación del menor de dos años, en el personal a cargo de la consejería nutricional.

CONCLUSIONES: Se encuentra disponible una colección de materiales educativos en el campo de la alimentación infantil, para su primera etapa, con información imprescindible para modificar el actuar de una importante parte de la población, que sin experiencia previa se convierten en los decisores de qué comerá el pequeño y determinará su comportamiento futuro con la formación de malos o buenos hábitos alimentarios.



TÍTULO: Vigilancia de la anemia en menores de 5 años de edad. Programa País. 2011/2018

AUTOR/ES: Dra. Mayelin Barrios Díaz; Lic. Roberto González Cruz; Lic. Dianelys Domínguez Álvarez; Lic. Ileana María Puentes Marques; Dra. Maritza Domínguez; Dr. Ibrahim Quintana; DraC. Blanca Terry Berro, DrC. Armando Rodríguez Suárez; Valentina Rodríguez Flores; Dra. Yarisa Domínguez Ayllon.

OBJETIVO: Describir el comportamiento de la anemia en menores de 5 años de edad en provincias del programa País.

CONCLUSIONES: La anemia continúa siendo un problema nutricional de importancia para la salud pública particularmente en los niños y niñas de 6 a 23 meses en los municipios seleccionados de las provincias del programa País. La disminución encontrada en algunas localidades pudiera ser atribuible a las acciones implementadas, como el desarrollo de la agricultura urbana y la consiguiente diversificación de alimentos ricos en hierro, el uso de suplementos y alimentos fortificados, fortalecimiento de la educación alimentaria y nutricional con la aplicación de las guías alimentarias, lo cual debe ser objeto de monitoreo y evaluación para lograr sostenibilidad. Realizar estudios de causalidad para valorar factores de riesgos que influyen en el comportamiento de la anemia en determinadas localidades.



TÍTULO: Estilo de vida, estado nutricional y percepción de la imagen corporal en escolares habaneros.

AUTOR/ES: Lic. Celia Maria Roque Trevilla

OBJETIVOS: Caracterizar variables del estilo de vida y la percepción de la imagen corporal de escolares habaneros de nueve a 12 años, según su estado nutricional.

CONCLUSIONES: El consumo de refrescos y pan es alto, así como la ingestión de jugos con azúcar. No obstante, se manifiestan hábitos alimentarios saludables como desayunar, merendar y comer en familia.

Tabla # 5: Estadística descriptiva de las mediciones antropométricas.

Sexo	Variable	Mínimo	Máximo	X ± DE	t	sig
Femenino	Peso (kg)	22,60	89,90	43,08 ± 11,24	-2,612	0,009**
	Talla (cm)	130,00	172,20	149,46 ± 8,81	-3,619	0,000***
	Circunferencia de la cintura (cm)	24,00	85,80	62,77 ± 8,10	1,787	0,075
Masculino	Peso (kg)	26,00	79,40	39,94 ± 9,62		
	Talla (cm)	126,00	170,90	146,07 ± 7,49		
	Circunferencia de la cintura (cm)	53,10	90,30	64,33 ± 7,16		

TÍTULO: Riesgos físicos en algunas soluciones de vivienda precaria en la Habana .2016-2017
AUTOR/ES: Dra Yamile González Sánchez, DrC Carlos Barceló Pérez, MsC Angel Robles Leonard, Tec Irina Gálvez González
OBJETIVO: Evaluar algunos riesgos físicos en algunas soluciones de vivienda precaria en La Habana según estudios de caso durante los años 2017 -2018
CONCLUSIONES: Las viviendas investigadas no resultan apropiadas para responder al cambio climático. Habría que mejorar la modulación higrótérmica de los espacios funcionales de las viviendas, particularmente el estrés térmico. Ello atañe al diseño de la ventilación (fenestración y material de envolventes y cubiertas).

Locales adaptados: Viviendas pobres estudiadas como caso (3)



Periodo luminoso del día de las 3 viviendas

- Estrés moderado de calor se percibió en la seca y severo en la húmeda.
- En el estudio de caso de la estación húmeda, el aire interior fue sincrónicamente más húmedo que intemperie. Lo contrario ocurre en la seca en todos los espacios funcionales en el periodo luminoso del día.
- En las dos estaciones monitoreadas se observa cierta aceleración del viento a nivel de los vanos de espacios interiores, no así en el baño.
- En el caso de la estación seca el viento penetró más en la tarde temprana, en tanto en la húmeda la penetración fue mayor en horas de la mañana.

TÍTULO: Determinación de Salmonella en carnes y productos cárnicos por métodos fenotípicos y genotípicos.
AUTOR/ES: Lic. Anisleidy Pérez Castillo, MsC , Lic. Ana Silvia Muñoz Díaz, Dra. Yamila Puig Peña, Lic. Neibys Aportela López, Lic. Yaumara Ferrer Marquez , Lic. Virginia Leyva Castillo MsC.
OBJETIVO: Determinar Salmonella en carnes y productos cárnicos por métodos fenotípicos y genotípicos.
CONCLUSIONES: Se determina la presencia de Salmonella en carnes y productos cárnicos tanto por PCR como por métodos tradicionales, siendo la PCR la técnica de mayor sensibilidad.



TÍTULO: Caracterización de la producción de lipasas por cepas bacterianas

AUTOR/ES: Lic. Daiyé Molinet Solorzano, Dra. María Elena Carballo Valdés, Msc. Armando Martínez Sardiñas

OBJETIVO: Caracterizar la producción de lipasas por cepas bacterianas

CONCLUSIONES: Se determinó el Índice de Actividad Enzimática (IAE) en mm mediante un método semicuantitativo. Bacterias de diferentes hábitats presentan capacidades para producir lipasas, con potencialidades para ser optimizadas en la producción de estas enzimas y aplicarlas en la eliminación de grasas y aceites presentes como contaminantes ambientales. La composición del medio de cultivo y los factores como el pH y la temperatura determinan las mejores condiciones para la actividad lipolítica microbiana y propicia incrementos en la producción de lipasas, dependiendo de la cepa bacteriana y de la cinética de producción.

Tabla 1. Microorganismos utilizados:

Cepas bacterianas por procedencia
Residuales de la Fábrica de Helados Coppelia (Municipio Boyeros, La Habana)
DT ₂ -H
De suelo del INIFAT (Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical "Alejandro Humbolt")
PS-31
PS-42
PS-52B
Rizosfera de <i>Typha dominguensis</i>
T-229
Utilizadas en actividades docentes
<i>Serratia marcescens</i> (Sm1)
Controles
Positivo: <i>Bacillus subtilis</i> (Bs1) (Hasan <i>et al.</i> , 2006)
Negativo: <i>Escherichia coli</i> (Gupta <i>et al.</i> , 2004).

Tabla 2- Actividad lipolítica en cepas bacterianas

Cepas bacterianas por procedencia	IAE (mm)	
	24 h	48 h
Residuales de la Fábrica Coppelia		
DT ₂ -H	2	8
De suelo del INIFAT		
PS-31	2	5
PS-42	1	5
PS-52B	2	7
Rizosfera de <i>Typha dominguensis</i>		
T-229	6	10
Utilizadas en actividades docentes		
<i>Serratia marcescens</i> (Sm1)	2	6
Controles		
<i>Bacillus subtilis</i> (Bs1) (positivo)	2	5
<i>Escherichia coli</i> (negativo)	0	0

TÍTULO: Herramientas informáticas para caracterizar el proceso de determinación social de la salud de la población cubana en el marco del análisis de situación de salud.

AUTOR/ES: MSc. Adolfo Gerardo Alvarez Pérez, MSc. Dianellys Pérez Jiménez, Dra. Mayra García Carmenate, Ing. Leivis Martínez Consuegra.

OBJETIVO: Diseñar una herramienta informática para evaluar la determinación social de la salud de la población cubana.

CONCLUSIONES: Las herramientas permiten caracterizar el proceso de determinación social de la salud en el nivel local. Las herramientas permiten identificar las premisas, dimensiones y factores que impactan negativamente sobre la salud de las poblaciones. Las herramientas permiten retroalimentar los procesos de toma de decisiones. Las herramientas contribuyen a complementar el análisis de situación de salud.

The image displays three screenshots of a web-based questionnaire interface for 'Determinantes Sociales de la Salud' (Social Determinants of Health).

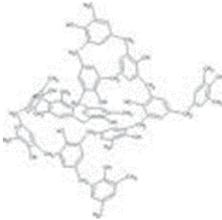
- Left Screenshot (CUESTIONARIO):** Shows the title 'Cuestionario para evaluar la percepción de los representantes de la población y de los sectores con relación a como se determina socialmente su salud.' and a brief introduction explaining the purpose of the anonymous questionnaire.
- Middle Screenshot (LOCALIZACIÓN DEL CUESTIONARIO):** Shows a form for selecting the location of the questionnaire. Fields include: Provincia (La Habana), Municipio (Plaza de la Revolución), Área Salud (19 de Abril), GBT (GBT1, GBT2), Conaultorios (GBT1, GBT2), Consejo Popular, and Cantidad Encuestas (11). Buttons for 'Gráfico', 'Gráfico x GBT', 'Limpiar', and 'Siguiente' are visible.
- Right Screenshot (Preguntas del Cuestionario):** Shows the first question (P01) regarding the place of residence. It includes a 'Criterio de Calificación' (Scoring Criterion) scale from 7 to 1 and a text area for justifying the score.

TÍTULO: Formol o Formaldehído. Una Alerta para la Salud

AUTOR/ES: Dra. Rebeca Fernández Gómez, MsC. Lic. Maritza Suarez Pita, MsC, Lic. Abigalys López González, MsC

OBJETIVO: Analizar los resultados de la evaluación sanitaria a los champúes por parte del Registro Sanitario con vista a informar a los consumidores sobre su uso.

CONCLUSIONES: Al evaluar el Registro de champú en el año 2018 tanto de importación, como de producción nacional, se encontró que de 15 empresas que solicitaron este servicio para 30 marcas diferentes, 3 empresas registraron marcas que declaran en su composición la presencia formaldehídos. El Departamento del Registro Sanitario de alimentos, cosméticos, productos de aseo y juguetes brinda una garantía de la inocuidad de los productos objetos de registro que consume la población y el turismo. Desde el punto de vista social este trabajo contribuye a mejorar la calidad de vida de la población mediante el consumo de productos inocuos.



TÍTULO: Fraudes alimentarios VS Nutrición

AUTOR/ES: Ivette Fernández Triana

OBJETIVO: Realizar una evaluación preliminar del conocimiento sobre fraude alimentario en consumidores de la capital .

CONCLUSIONES: El nivel de conocimiento en la población encuestada es muy bajo. Los ejemplos de fraude alimentario expuestos por la población entrevistada fueron de alimentos adulterados. En todos los casos hubo afectación en las características nutritivas de los alimentos.



Gráfico 2. Comportamiento del porcentaje de conocimiento según el sexo



Gráfico 3. Comportamiento del porcentaje de conocimiento según el nivel de escolaridad



TÍTULO: Puesta en funcionamiento de un método analítico para la determinación de vitamina C presente en frutas y vegetales en los laboratorios químicos del INHEM.

AUTOR/ES: Lic. Anna Karelia Collado Coello, MSc, Lic. Ivette Fernández Triana, MSc, Nuris Iglesias León, MSc, Lic. Ariadna Mill Ballester, Téc. Whitney González Alfonso, Téc. Madelaine Arango Rivera

OBJETIVO: Desarrollar un método analítico para la extracción, identificación y cuantificación de vitamina C en jugo de naranja (*Citrus aurantium*), limón (*Citrus aurantifolia*) y mandarina (*Citrus reticulata*)

CONCLUSIONES: Los métodos para la cuantificación de ácido ascórbico en purés de frutas fortificados mediante valoración con 2,6 DCIF y espectrofotometría con previa extracción con xileno, fueron montados en el laboratorio de Composición de los alimentos del INHEM, no existiendo diferencias significativas entre los valores de concentración de vitamina C, ni entre los métodos desarrollados. Según ambos métodos empleados en la determinación de la fortificación con vitamina C, se determinó que la cantidad de la misma declarada en productos fortificados para niños es la adecuada y cumple con los requisitos de calidad establecidos (no menos de 30mg por 100g de producto). Se estableció el método de valoración para análisis de rutina en el laboratorio de Composición de alimentos del INHEM y para seguimiento de los niveles de fortificación en los productos que lo requieran.



INFANTES Y NIÑOS mg / día	
0 – 6 meses	25
7 – 12 meses	30
1 – 3 años	30
4 – 6 años	30
7 – 9 años	35
ADOLESCENTES mg / día	
10 – 18 años	40
ADULTOS mg / día	
19 – 65 años	90
65 y más	90
Mujeres Embarazadas 100	
Mujeres Lactando 120	

Fortificación en Cuba desde 2005

NC-ISO 6557-2: 2002

A. Método de valoración volumétrica

B. Método espectrofotométrico con 2,6 DCIF

TÍTULO: Adecuación del instrumento LIBQUAL+ para evaluar un servicio de información no convencional Docdel en el INHEM

AUTOR/ES: MsC. María del Carmen Hinojosa Álvarez; Lic. Silvia Serra Larín; Dra. Bélgica Cabrera Alfonso; Lic. Dinorah Raga Escalante

OBJETIVO: Presentar las adecuaciones realizadas al instrumento LIBQUAL+ para poder ser aplicado a un servicio bibliotecario No convencional

CONCLUSIONES: Un instrumento LIBQUAL + adecuado para evaluar la satisfacción de los usuarios con un servicio de información No convencional. Base de datos bibliográfica, a texto completo, soportada en el Gestor bibliográfico EndNote con información actualizada, validada y confiable sobre los instrumentos utilizados para evaluar servicios bibliotecarios.



TÍTULO: Estado nutricional de gestantes a la captación. Policlínico Gregorio Valdés Cruz, Habana del Este. 2017-2018

AUTOR/ES: MSc. Dainet Abreu Soto, DrC. Georgina M Zayas Torriente, MSc. María Teresa Soto Landa, Dra. Úrsula Carrillo Estrada, Dra. Maggie Torriente Valle, Lic. Lisset Estrada Durañona.

OBJETIVOS: Describir las características sociodemográficas de las gestantes estudiadas, determinar el estado nutricional de las gestantes mediante indicadores antropométricos, bioquímicos y dietéticos a la captación del embarazo, describir los principales problemas alimentarios y nutricionales de este grupo poblacional.

RESULTADOS: La caracterización sociodemográfica de las embarazadas estudiadas identificó que las condiciones son favorables para alcanzar y mantener un estado de nutrición óptimo, lo cual puede contribuir a la prevención de enfermedades asociadas a la gestación y a la promoción de salud en esta etapa. El sobrepeso global promueve la necesidad de crear intervenciones oportunas antes de la concepción y durante el control prenatal, para lograr un embarazo satisfactorio. Existen malos hábitos en la alimentación de las gestantes lo que advierte sobre la necesidad de disponer de un instrumento educativo para la adopción de actitudes y prácticas alimentarias saludables.



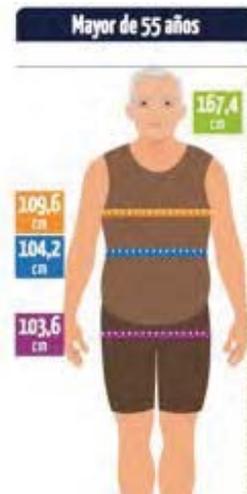
TÍTULO: Libro “Buenas Prácticas Ambientales y Sanitarias. Un paso hacia sistemas alimentarios más sostenibles y la prevención de emergencias”

AUTOR/ES: Blanca Terry Berro, Carmen Terry Berro, Leandro Rodríguez Vázquez

RESULTADOS: El material que se presenta permite divulgar y sembrar conocimientos generales en la población relacionados con la prevención de emergencias, desarrollo sostenible y la implementación de sus principios, haciendo énfasis en algunas actividades que forman parte de los sistemas alimentarios y que tienen gran presencia en la cotidianidad de la Cuba de hoy. Aporta insumos de valor para los adolescentes que arriban a la edad laboral dada su creciente inserción en las formas de gestión económica no estatal con un papel importante en el desarrollo sostenible del país.



TÍTULO: Análisis de error técnico intra-medidores en mediciones antropométricas del adulto mayor
AUTOR/ES: Elisa Llera-Abreu , María Elena Díaz Sánchez; Celia Roque Trevilla ; Alfonso Díaz Y.
OBJETIVO: Determinar el error intra-medidores (EIM) en diferentes mediciones antropométricas realizada en adultos mayores
CONCLUSIONES: Los antropometrista tienen una buena precisión para realizar las medidas antropométricas. La diferencia sexual encontrada para los perímetro del brazo y la pierna puede influir parcialmente en la precisión de los antropometrista debido a cambios de la composición corporal regional asociados al proceso sarcopénico.



TÍTULO: Mayor prevalencia de hiperlipidemia y sobrepeso que de sarcopenia en una subpoblación de ancianos cubanos.

AUTOR/ES: Héctor Hernández Hernández, María Elena Díaz Sánchez, Maybe Díaz Domínguez, Vladimir Ruiz Álvarez, Yeneisy Lanyau Domínguez, Yoandry Díaz Fuentes, Celia Roque Trevilla, Denia Reyes Fernández, Lourdes Rodríguez Domínguez, Yadir Vasallo Key.

OBJETIVO: Este trabajo tuvo como objetivo evaluar la prevalencia de sobrepeso, sarcopenia, e hiperlipidemia en una subpoblación de ancianos de La Habana y describir las interacciones entre ellas.

CONCLUSIONES: La elevada prevalencia de hiperlipidemia detectada indica la necesidad de explorarla en ancianos independientemente de su peso o de la presencia de sarcopenia. La distribución hallada de la sarcopenia sugiere la prioridad de explorarla en ancianos sin sobrepeso. Son necesarias intervenciones que reduzcan la presencia de ambas condiciones y de sobrepeso en esa subpoblación.

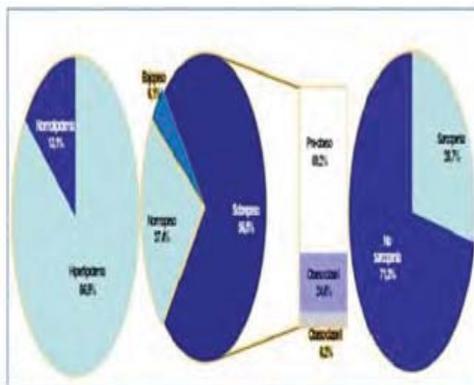


Figura 1. Distribución de los participantes por condición evaluada.

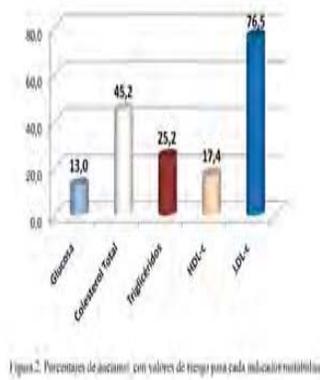


Figura 2. Porcentajes de asumió con valores de tiempo para cada indicador en minutos.

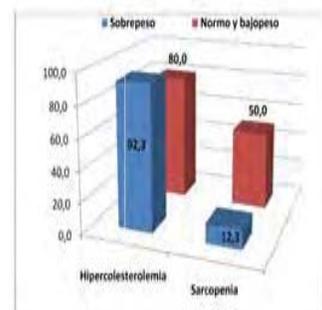


Figura 3. Frecuencias de hipercolesterolemia y sarcopenia en individuos con y sin sobrepeso.

TÍTULO: Calidad del agua potable en INHEM. Año 2018

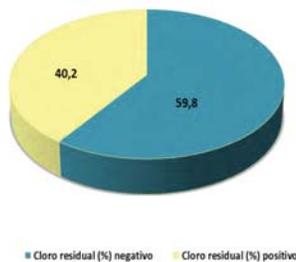
AUTOR/ESS Téc.HE. Irina González Gálvez. MSc. Ángel Robles Leonard. Dra. Hilda Beatriz Guelmes García . Dra. Asela del Puerto Rodríguez. Drc. Carlos Barceló Pérez. Lic. Daniel Enrique Palacio Estrada. Dra. Yamile González Sánchez

OBJETIVO: Monitorear la calidad del agua potable en el INHEM, en el período de febrero a noviembre del 2018.

CONCLUSIONES: Los sistemas de almacenamiento de agua presentaron dificultades higiénicas sanitarias durante los primeros 9 meses del año analizado, dado por falta de limpieza periódica de estos sistemas de almacenamiento.

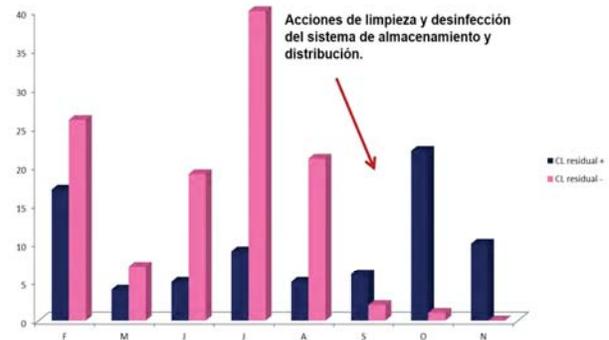
Resultados

Gráfico 1. Porcentaje total de muestras con cloro positivo y negativo. Febrero-noviembre, 2018.



Resultados

Gráfico:2 Comportamiento de la determinación de cloro residual en los meses febrero a noviembre del 2018.



TÍTULO: Solución para la reparación de las ruedas de los tanques colectores de residuos.

AUTOR/ES: Técnico Rene Ortiz Losada; Ingeniero Roberto Rivero Pérez

OBJETIVO: Arreglar las ruedas desmontadas de los tanques azules de desechos del instituto, para que se mantenga su disponibilidad en el traslado de los mismos cuando se necesite y así puedan prestar el servicio que de ellos se espera.

CONCLUSIONES: Después de haber tratado de remontar la goma zafada del centro plástico como se realiza con la de las bicicletas, sin resultado y de haberla extraído del contenedor para trabajar con más facilidad en el taller y no tener ningún éxito, se sacó la conclusión, de que las mismas se montan en la fábrica con una prensa de impacto, pues la dureza de la goma es tal, que nos hizo fracasar en todos los intentos que efectuamos para colocarla en su lugar. Entonces se decidió que cortando el centro plástico en dos mitades iguales, nos permitiría realizar el arreglo de la rueda, al aprisionar la goma por ambos extremos con las dos piezas logradas y volverla a poner incluso con el mismo tornillo y tuerca que tenían inicialmente. Esta fue la misma técnica que se empleó en los demás casos. Esta tarea ha dado resultado a largo plazo sin ningún tipo de retroceso, demostrando así la efectividad de la misma.



TÍTULO: Evaluación de la calidad microbiológica de conservas de frutas y vegetales 2015-2018. Estudio preliminar.

AUTOR/ES: Lic. Virginia Leyva Castillo MsC, Dra. Yamila Puig Peña MsC, Lic. Neibys Aportela López, Lic. Fernando Ernesto García Bayón, Lic. Ana María Ibarra, Tec. Yankiel Flores, Tec. Rudi A Cabrera Remedios, Dra. Maricela Quintana.

OBJETIVOS: Evaluar la calidad microbiológica de conservas de frutas y vegetales comercialmente estériles. Determinar la estabilidad de la conserva durante la incubación y hermeticidad. Identificar la carga microbiana mediante microscopía y determinación de pH. Evaluar la calidad microbiológica de los productos estudiados.

CONCLUSIONES: La no estabilidad de la conserva durante la incubación y la falta de hermeticidad fueron los parámetros que determinaron la no aceptabilidad de las muestras estudiadas, con incremento de muestras no aceptables en el último año. En los parámetros microscopía y pH en enlatados herméticos, se observó que la alta carga microbiana fue el factor que afectó en mayor porcentaje la calidad de las conservas, con mayor frecuencia para los elaborados con tomate. En la evaluación de la calidad microbiológica, se determinó bajo porcentaje de conservas no comercialmente estériles, con mayor frecuencia para vegetales encurtidos, frutas en almíbar y pasta de tomate y pulpa de pimiento. Los resultados no aceptables de las latas con relación a la carga microbiana según microscopía, devuelven la utilización de materia prima de calidad microbiológica deficiente.

Resultados de las pruebas de incubación y hermeticidad por criterio microbiológico según tipo de conserva. INHEM 2015-17

Tipo de conserva	Prueba de Incubación			Hermeticidad		
	No	No Aceptable		No Aceptable		
		No	% muestras no aceptables	No	No	% muestras no aceptables
Frutas en almíbar	192	1	0,5	191	8	4,2
Mermeladas, cremas y pulpas	284	5	1,8	279	5	1,8
Cátsup y salsas de tomate	179	0	0,0	179	0	0,0
Vegetales encurtidos	99	2	2,0	97	4	4,1
Jugos	24	0	0,0	24	0	0,0
Compotas, néctares y puré de frutas	151	0	0,0	151	1	0,7
Pasta de tomate y pulpa de pimiento	185	0	0,0	185	8	4,3
Total	1114	8	0,7	1106	26	2,4

TÍTULO: Comparación de costo de dos métodos rápidos en microbiología de los alimentos respecto al tradicional

AUTOR/ES: Dra. Yamila Puig Peña, Lic. Virginia Leyva Castillo, Lic. Ailen Camejo Jardines, Dr.C. José Antonio Carrera Vara, Lic. Ibrahim Chaviano Pedroso, Ing. Roberto Rivero Pérez

OBJETIVO: Comparar el costo de una técnica rápida para la detección de patógenos y una para el recuento de microorganismos indicadores de calidad respecto a la tradicional.

CONCLUSIONES: Los métodos rápidos analizados, permiten procesar mayor número de muestras en menor tiempo, en general son fáciles de usar y suelen presentar alta sensibilidad y especificidad, con menor costo.

Cantidad y costo de los recursos para una determinación de conteo de microorganismos a 30 °c por método rápido.

Recursos	Cantidad	Costo
Medios de cultivo		Costo/cuc
Compact Dry	6u	4,75
Juego de dilución-MRD para Compact Dry, 9 mL	3u	1,90
Subtotal		6,65 (0,023)
Equipos		Costo/cuc
Autoclave	1	7.200,00
Balanza	1	200,00
Contador de colonia	1	300,00
Equipo de climatización	2	1.200,00
Extractor de aire	1	400,00
Homogenizador Stomacher	1	3.000,00
Incubadora 30°C	1	5.000,00
Auxiliar de pipeteo	1	52,00
vortex	1	250,00
Subtotal	10	17.602,00 (99,778)
Insumos		Costo/cuc
Bolsa Stomacher	1	5,40
Tubos de ensayo 150 x 18	3	0,06
pipeta serológica 10mL	1	0,01
pipeta serológica 1mL	3	0,03
Tijera	1	5,60
pinza o cuchara	1	2,40
espátula	1	1,00
Recipiente para esterilizar	1	6,80
Subtotal	12	21,30 (0,074)
Recursos humanos		Costo/cup
Profesionales (1.397,00) (30mm)	1	3,63
Técnicos (824,00) (30mm)	1	2,14
Auxiliares (325,00) (60 mm)	1	1,69
	3	7,46 (0,042)
Total		17.637,41

TÍTULO: Estado nutricional en un grupo de adolescentes cubanos de Secundaria Básica

AUTOR/ES: Yeneisy Lanyau Domínguez, Vladimir Ruiz Alvarez, María Elena Díaz Sánchez, María Eugenia Quintero Alejo, Ileana Puentes Márquez, Yoandry Díaz Fuentes, Héctor Hernández Hernández, Maybe Díaz Domínguez, Caridad Arocha Oriol, Lourdes Ródriguez Dómínguez.

OBJETIVOS: Determinar el estado nutricional en un grupo de adolescentes cubanos de Secundaria Básica.

CONCLUSIONES: El estado nutricional de los adolescentes fue inadecuado, dado por los niveles bioquímicos deficientes obtenidos en las vitaminas B₁ y B₂, la baja ingesta de energía, proteínas, carbohidratos y micronutrientes y el porcentaje no menospreciable de sobrepeso global obtenido.



TÍTULO: Generalización de herramientas para la capacitación de manipuladores de alimentos.

AUTOR/ES: Dra. Marta Cardona Gálvez; Dra. Ana Marlene Jordán Quintans; Lic. Iván Hernández Garcarena; Lic. Yariela Sánchez Azaharez.

OBJETIVO: Fortalecer los conocimientos sobre higiene en manipuladores de 4 paladares de La Habana

CONCLUSIONES: El Programa de capacitación implementado y las herramientas brindadas permitieron fortalecer la cultura sanitaria de manipuladores, administrativos y personal de la ISE, lo cual se constató en una mejoría notable de los conocimientos de todo el personal involucrado en la elaboración y expendio de alimentos después de la intervención.



TÍTULO: Evaluación y ajuste de condiciones de extracción de ADN genómico en granos de maíz

AUTOR/ES: Karen de las M. González San Juan y Dr.C. Efraín Rodríguez Jiménez.

OBJETIVO: Identificar un procedimiento sencillo, eficiente en la extracción de ADN genómico de granos de maíz, que emplee reactivos de uso habitual en el laboratorio de biología molecular y que permita obtener un ADN de calidad y viable para realizar la cuantificación de genes de interés por medio de PCR a tiempo real.

CONCLUSIONES: El procedimiento de macerado empleando una varilla de acero inoxidable de 3 mm de diámetro, la homogenización en tubos eppendorf de 1.5 ml, para 300 mg de granos de maíz previamente humectado durante 12 horas y la molido por medio de dos balines de acero inoxidable de 3 mm de diámetro con agitación en vortex, expuso eficientemente el ADN genómico presente en el interior de las células del grano de maíz. La extracción de ADN genómico por medio del uso de buffer de extracción Tris-HLC, 50mM; EDTA, 10mM; NaCl, 100mM; β mercaptoetanol, 10mM y SDS, 34mM a 65 °C, durante 20 minutos y la purificación posterior por medio de la adición de acetato de potasio 5M e isopropanol, permitió obtener el ADN genómico en granos de maíz con calidad suficiente para su posterior empleo en técnicas cuantitativas de PCR a tiempo real.



TÍTULO: Resultados de un estudio interlaboratorio nacional sobre aguas limpias.

AUTOR/ES: Lic.Daniel E.Palacio Estrada, MSc. Ivette Fernández Triana; Lic.MaríaTeresa Fundora Torres, Téc. Marta Fernández Novo, Téc. Nadiecha Cotarelo Góngora, Téc. Ricardo Cangas Rancano, Téc.Maylín Hernández Acuña, Diseñador.René Pérez Martín.

OBJETIVO: Demostrar la competencia técnica, el desempeño analítico de los Laboratorios de Química del Agua y Espectrofotometría de Absorción Atómica en aguas, Juguetes y Medios Biológicos, la confianza en los resultados que emiten los laboratorios en ensayos de parámetros físico-químicos de agua, mediante la exposición y análisis de los resultados obtenidos en un Estudio Interlaboratorio Nacional en aguas limpias para 13 técnicas analíticas.

CONCLUSIONES: La participación en este ensayo de aptitud nacional en aguas limpias Ronda 18R1A.1 permitió al Laboratorio de Química del Agua y al de Espectrofotometría de Absorción Atómica en aguas, Juguetes y Medios Biológicos, ambos del INHEM, demostrar su desempeño en aras de alcanzar competencia técnica en una futura acreditación, mediante la obtención de resultados satisfactorios en 11 técnicas analíticas para la determinación de parámetros físico-químicos en aguas limpias. Evidencias objetivas acerca de la veracidad y confiabilidad de los resultados que brinda. La reproducibilidad y eficacia de los métodos de pH, conductividad eléctrica (CE), nitritos (NO₂-), cloruros (Cl-), Sulfatos (SO₄²⁻), dureza total (DT), Amonio (NH₄⁺), Nitratos (NO₃-), sodio (Na⁺), potasio (K⁺), y magnesio (Mg²⁺). La competencia y eficacia técnica del personal en el desempeño analítico para los ensayos de pH, conductividad eléctrica (CE), nitritos (NO₂-), Amonio (NH₄⁺), Nitratos (NO₃-), cloruros (Cl-), Sulfatos (SO₄²⁻), dureza total (DT), sodio, potasio y magnesio. Los resultados no positivos en la Determinación de la Alcalinidad Total y del Calcio, contribuyen a conocer los errores cometidos y tomar las acciones correctivas correspondientes. La estimulación a encontrar el punto ideal de la calidad como partida para alcanzar la competencia técnica de los laboratorios y contribuir a la excelencia del INHEM.



TÍTULO: Caracterización del comportamiento del Registro Sanitario de Materiales en Contacto con Alimentos 2015-2017.

AUTOR/ES: Lic. Susy Vicente Riquelme. Colaboradores: Ing. Olga M. Valdés Almaral, Lic. Maritza T. Suárez Pita, Ing. María Victoria Luna Martínez, Lic. Carlos García Pino, Lic. Carmen García Calzadilla, Lic. Ariadna Calderin Alfonso, Lic. Irina Tamayo Brito.

OBJETIVO: Caracterizar el proceso de Registro Sanitario de Materiales en Contacto con Alimentos de importación en el período 2015-2017. Objetivos Específicos: Identificar las características principales del proceso de Registro Sanitario de Materiales en Contacto con Alimentos de importación en el período 2015-2017. Evaluar el cumplimiento de los límites máximos permisibles establecidos para Migración Global y Metales en los Materiales en Contacto con Alimentos para bebé de importación en el período 2015-2017. Elaborar un procedimiento integral para ser utilizado en el proceso de Registro Sanitario de los Materiales en Contacto con Alimentos (MCA) de producción nacional y de importación.

CONCLUSIONES: La evaluación sanitaria de los MCA previo a la comercialización de estos productos, constituye un aspecto esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos. Quedó demostrado que las Autoridades Competentes Cubanas cumplen con las regulaciones establecidas al respecto al recibirse para el trámite registral en el período 2015-2017 un número apreciable de dichos productos por parte de las empresas importadoras radicadas en el país, lo que permitió identificar las características del proceso de Registro Sanitario para dichos productos. Los MCA para bebé cumplieron las regulaciones vigentes a nivel internacional por lo que esto garantiza la comercialización segura de estos productos. El procedimiento integral elaborado en esta investigación constituye una herramienta valiosa para la evaluación de los Materiales, Equipos y Utensilios en Contacto con Alimentos en el proceso científico técnico de Registro Sanitario, ya que se elaboró considerando las actualizaciones periódicas que se realizan en el marco legal que están basadas en las nuevas evidencias científicas y el desarrollo tecnológico actual.

Trabajos Relevantes

- ◆ Metodología para el Ajuste de las concentraciones de ferritina sérica por inflamación en la evaluación de la deficiencia de hierro en preescolares cubanos. AUTOR/ES: Dra. Gisela Pita Rodríguez. Autores: Gisela Pita, Minerva Montero, Cristina Chávez, Brenda Lambert, Beatriz Basabe, María Elena Díaz. **CNHA**
- ◆ Evaluación y ajustes de condiciones de extracción de ADN genómico en granos de maíz. AUTOR/ES: Efraín Rodríguez Jiménez. Autores: Karen de las Mercedes González San Juan; DrC. Efraín Rodríguez Jiménez. **LS**
- ◆ Riesgos físicos en algunas situaciones de vivienda precaria en la Habana. 2016-2017. AUTOR/ES: Dra. Yamile González Sánchez. Autores: Dra Yamile González Sánchez; DrC. Carlos Barceló Pérez; MsC Angel Robles Leonard; Tec Irina Gálvez González. **CE-SA**
- ◆ Determinación de Salmonella en carnes y productos cárnicos por métodos fenotípicos y genotípicos. AUTOR/ES: Lic. Anisleidy Pérez Castillo. Autores: Lic. Anisleidy Pérez Castillo, MsC ; Lic. Ana Silvia Muñoz Díaz; Dra. Yamila Puig Peña; Lic. Neibys Aportela López; Lic. Yaumara Ferrer Marquez; Lic. Virginia Leyva Castillo MsC. **LS**
- ◆ Herramientas informáticas para caracterizar el proceso de determinación social de la salud de la población cubana en el marco del análisis de situación de salud. AUTOR/ES: MSc. Adolfo Álvarez Pérez. Autores: MSc. Adolfo Gerardo Alvarez Pérez; MSc. Dianellys Pérez Jiménez; Dra. Mayra García Carmentate; Ing. Leivis Martínez Consuegra. **SDG**
- ◆ Libro “Buenas Prácticas Ambientales y sanitarias. Un paso hacia sistemas alimentarios más sostenibles y la prevención de emergencias”. AUTOR/ES: DrC. Blanca Terry Berro. Autores: DrC. Blanca Terry Berro, Ing. Carmen Terry Berro, DrC. Leandro Rodríguez Vázquez. **CNHA**
- ◆ Solución para la reparación de las ruedas de los tanques colectores de residuos. AUTOR/ES: Téc. René Ortiz Losada. Autor: Téc. René Ortiz Losada; Coautor: Ing. Roberto Rivero Pérez. R **LS**.
- ◆ Comparación de costo de dos métodos rápidos en microbiología de los alimentos respecto al tradicional. AUTOR/ES: Dra. Yamila Puig Peña. Autores: Dra. Yamila Puig Peña; Lic. Virginia Leyva Castillo; Lic. Ailen Camejo Jardines; Dr.C. José Antonio Carrera Vara; Lic. Ibrahim Chaviano Pedroso; Ing. Roberto Rivero Pérez. **LS**

Trabajos Destacados

- ◆ Base teórica conceptual y metodológica para el estudio de las Representaciones Sociales. AUTOR/ES: MsC. Lisvett González Rodríguez. Autores: MsC. Lisvett González Rodríguez; Lic. Masiel Díaz López; Dr. Armando Rodríguez Salvá; Lic. Rosalí Alfonso León. **CESA**
- ◆ Concordancia de la composición corporal por dilución de deuterio y bioimpedancia eléctrica en ancianos. AUTOR/ES: DrC. María Elena Díaz Sánchez. Autores: María Elena Díaz Sánchez, Yeneisy Lanyau Domínguez, Celia María Roque Trevilla, Elisa Llera Abreu, Yoandry Díaz Fuentes. **CNHA**
- ◆ Estimación del riesgo cardiovascular en una población del área de salud 27 de Noviembre utilizando dos tablas predictivas. La Habana, 2018. AUTOR/ES: Moura Revueltas Agüero. Autores: Moura Revueltas Agüero; Yamilé Valdés González; Silvia Serra Larín; Carlos Barceló Pérez; Juan Carlos Ramírez Sotolongo; Lourdes Batista Gutiérrez; Ramón Suárez Medina; José A. Betancourt Bethencourt; Marilín González Gallosa. **CESA**
- ◆ Estado nutricional en un grupo de adolescentes cubanos de Secundaria Básica. AUTOR/ES: Yeneisy Lanyau Domínguez. Autores: Yeneisy Lanyau Domínguez, Vladimir Ruiz Alvarez, María Elena Díaz Sánchez, María Eugenia Quintero Alejo, Ileana Puentes Márquez, Yoandry Díaz Fuentes, Héctor Hernández Hernández, Maybe Díaz Domínguez, Caridad Arocha Oriol, Lourdes Ródriguez Dóminguez. **CESA**
- ◆ Caracterización de los servicios científicos técnicos relacionados con el agua en el año 2018. AUTOR/ES: Téc. Arianne Altunas Barrio. Autor: Arianne Altuna Barrios. Coautores: Asela M. del Puerto Rodríguez; Hilda Beatriz Guelmes García; Susana Suarez Tamayo. **CESA**
- ◆ Colección de materiales educativos dirigidos a familiares de niños y niñas menores de dos años de edad. AUTOR/ES: Santa Jiménez Acosta. Autores: DrC. Santa Magaly Jiménez Acosta; MsC. Isabel Cristina Martín González; Diseñador. René Pérez Martin. **CNHA**
- ◆ Vigilancia de la anemia en menores de 5 años de edad. Programa País. 2011/2018. AUTOR/ES: Dra. Mayelín Barrios Díaz. Autores: Dra. Mayelin Barrios Díaz; Lic. Roberto González Cruz; Lic. Dianelys Domínguez Álvarez; Lic. Ileana María Puentes Marques; Dra. Maritza Domínguez; Dr. Ibrahim Quintana; DraC. Blanca Terry Berro, DrC. Armando Rodríguez Suárez; Valentina Rodríguez Flores; Dra. Yarisá Domínguez Ayllon. **CNHA**
- ◆ Generalización de herramientas para la capacitación de manipuladores de alimentos. AUTOR/ES: Dra. Marta Cardona Gálvez. Autores: Dra. Marta Cardona Gálvez; Dra. Ana Marlene Jordán Quintans; Lic. Iván Hernández Garcarena; Lic. Yariela Sánchez Azaharez. **CNHA**
- ◆ Puesta en funcionamiento de un método analítico para la determinación de vitamina C presente en frutas y vegetales en los laboratorios químicos del INHEM” AUTOR/ES: Lic. Anna Karelia Collado Coello. Autores: Lic. Anna Karelia Collado Coello, MSc; Lic. Ivette Fernández Triana, MSc. Colaboradores: Lic. Nuris Iglesias León, MSc; Lic. Ariadna Mill Ballester; Téc. Whitney González Alfonso; Téc. Madelaine Arango Rivera. **LS**
- ◆ Análisis de error técnico intra-medidores en mediciones antropométricas del adulto mayor. AUTOR/ES: E Llera-Abreu. Autores: Llera-Abreu E , María Elena Díaz Sánchez; Celia Roque Trevilla ; Alfonso Díaz Y. **CNHA**
- ◆ Evaluación del impacto del Manual de regulaciones e indicadores del registro sanitario por parte de productores, importadores y comercializadores. AUTOR/ES: Ing. Maria Victoria Luna Martínez. Autora: Ing Maria Victoria Luna Martínez, MsC. Coautores: Ing. Olga María Valdes Almaral. , MsC. Dra. Rebeca Fernández Gómez, MsC., Lic. Ariadna Calderín Alfonso, MsC. Lic. Susy Vicente Riquelme, MsC., Lic. Mayttel De La Paz Luna MsC., Lic. Maritza Suárez Pita, MsC, Lic. Irina Tamayo Brito, Lic. Abygalis López González, MsC. **RS**
- ◆ Adecuación del instrumento LIBQUAL+ para evaluar un servicio de información no convencional. AUTOR/ES: MsC. María del Carmen Hinojosa Álvarez. Autores: MsC. María del Carmen Hinojosa Álvarez; Lic. Silvia Serra Larín; Dra. Belgica Cabrera Alfonso; Lic. Dinorah Raga Escalante. **SDG**

Mención

- ◆ Evaluación dietética en escolares de una Escuela Primaria de La Habana. AUTOR/ES: MSc. Maytel De La Paz-Luna. Autores: Maytel De La Paz-Luna, Beatriz Basabe Tuero, Gisela M. Pita Rodríguez, Isabel Martín-González, Dianelys Domínguez Álvarez, Yadira Vasallo-Key. **CNHA**
- ◆ Propuesta de una metodología para el tránsito de la norma NC ISO IEC 17025:2006 a la nueva norma NC ISO IEC 17025:2017. AUTOR/ES: Lic Ana María Ibarra Sala. Autores: Lic Ana María Ibarra Sala MSc, Lic Virginia Leyva Castillo Msc, Lic Tamara Kely Martino Zagovalov MSc, Dra. Yamila Puig Peña MsC, Lic. Neibys Aportela, Lic. Marianela Ramon Corria, Lic. Anisleydis Castillo MsC, Dr. Jose Carrera Vara DrC. **LS**
- ◆ Caracterización de la producción de lipasas por cepas bacterianas. AUTOR/ES: Daiyé Molinet Solorzano. Autor: Lic. Daiyé Molinet Solorzano, Dra. María Elena Carballo Valdés, Msc. Armando Martínez Sardiñas. **LS**