



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

5ta. Jornada de Investigación Universitaria

Memorias

11 de junio de 2014

Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de los Altos



Directorio

Universidad de Guadalajara

Rector General

Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla

Vicerrector

Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro

Secretario General

Lic. José Alfredo Peña Ramos

Centro Universitario de los Altos

Rectora

Dra. I. Leticia Leal Moya

Secretario Académico

Dr. Jesús Rodríguez Rodríguez

Secretario Administrativo

Mtro. Paulo Alberto Carrillo Torres

División de Estudios en Formaciones Sociales

Mtra. Hermelinda Jiménez Gómez

División de Ciencias Biomédicas e Ingenierías

Dr. Francisco Trujillo Contreras

Coordinación de Investigación y Posgrado

Dr. Rogelio Martínez Cárdenas

Primera edición, 2014

Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de los Altos

Carretera a Yahualica km. 7.5

Tepatitlán de Morelos, Jalisco

Introducción

Promover la investigación científica entre los estudiantes de nivel licenciatura siempre ha sido un reto para todas las instituciones de educación superior. La presión social por ingresar al mercado laboral y obtener ingresos económicos es uno de los principales motivos por el cual los estudiantes no ven como opción viable en el corto plazo dedicarse a la investigación científica.

La incorporación de la investigación como parte misma de la formación profesional es fundamental para desarrollar en el estudiante el deseo por buscar el conocimiento más allá del aula, por eso los laboratorios, y en el caso del área de la salud, los centros de atención a pacientes, se vuelven muy importantes como elementos generadores de conocimiento.

Para el caso de la agrociencias, los campos experimentales y las clínicas animales también presentan áreas inmejorables para generar actividades científicas.

El presente libro recopila una serie de textos generados por estudiantes de nivel licenciatura de diferentes programas educativos donde se muestran incipientes proyectos de investigación y en algunos casos, incluso los primeros resultados de estos proyectos.

Se trata de un primer intento editorial de mostrar que se puede generar conocimiento por supuesto no de punta para la disciplina, pero si capaz de mostrarnos una realidad del entorno con el cual se interactúa y generar una cultura de investigación entre los estudiantes universitarios.

Los trabajos aquí compilados por los autores muestran un poco de los resultados de las acciones de incorporación temprana a la investigación impulsadas por el Centro Universitario de los Altos.

El libro está dividido en dos grandes apartados, el primero que corresponde al área de la salud; donde se integran investigaciones de estudiantes de cirujano dentista, enfermería, médico cirujano y partero, nutrición y psicología.

El segundo apartado se refiere a investigaciones de las agrociencias, donde existen aportaciones de estudiantes de ingeniería agroindustrial y médico veterinario y zootecnista.

Rogelio Martínez Cárdenas
Enero 2015

Índice

CIRUJANO DENTISTA

Alteraciones de la articulación temporomandibular a causa de la no rehabilitación protésica en pacientes de CAMI, en Tepatitlán de Morelos.	11
Características y alteraciones de la oclusión en la dentición primaria en preescolares de 4-6 años en Tepatitlán de Morelos, Jalisco, 2014.	15
Caso Clínico. Paciente femenina de 44 años de edad con Periodontitis crónica severa generalizada.	21
Caso Clínico. Periodontitis crónica agresiva.	28
Causas de halitosis en estudiantes del Centro Universitario de los Altos que tienen un buen aseo bucal.	31
Complicaciones en cirugía de terceros molares.	54
Estudio comparativo de dos técnicas de cepillado para la disminución de biofilm.	60
Estudio de la incidencia de caries dental en escolares de 2 instituciones con nivel socioeconómico distinto.	65
Estudio sobre el acceso a la atención odontológica en adolescentes de la preparatoria regional de Tepatitlán de Morelos, turno matutino.	69
Fractura no complicada de corona. Presentación de un caso clínico.	78
Giroversion de central superior permanente causada por trauma en dentición temporal.	82
Incidencia de cuartos molares en pacientes que acuden al Centro de Atención Médica Integral (CAMI) en comparación a los que acuden a la UMF 21 del IMSS y su necesidad de tratamiento. Tepatitlán de Morelos, Jalisco; enero - junio 2014.	86
Motivo de asistencia de los usuarios del servicio odontológico público en Arandas, Jalisco.	91

Periodontitis crónica severa generalizada en paciente de 39 años de edad. Caso clínico.	98
Prevalencia de cálculo dental en personas atendidas en el CAMI durante el 2013-B.	105
Prevalencia de caries de la primera infancia en niños de 3 - 6 años en dos kinders Federico Froebel (privada) y Tepeyac (pública). (2014).	110
Prevalencia de caries entre hombres y mujeres de 20 a 30 años atendidos en CAMI de enero a junio de 2013.	116
Prevalencia de cuartas molares en pacientes que acudieron al Centro de Atención Médica Integral del año 2009 al año 2013.	122
Prevalencia de enfermedad periodontal en el Centro de Atención Médico Integral (CAMI) periodo 2013 B.	128
Prevalencia de flurosis dental y su relación con la caries, en escolares de 9 a 12 años de la escuela Niño Artillero de Tepatitlán de Morelos Jalisco.	143
Prevalencia de la posición de terceros molares inferiores retenidos con relación a la clasificación de Pell & Gregory, en el Centro de Atención Médica Integral en el año 2013.	150
Prevalencia y consecuencias de anquiloglosia en niños de 6 a 12 años de edad que estudian en la escuela primaria 5 de mayo 1962. Tepatitlán de Morelos Jalisco. Febrero - junio 2014.	155
Recopilación bibliográfica de quistes odontógenos y no odontógenos.	161
Revisión bibliográfica sobre las repercusiones orales que presenta la ingesta de bifosfonatos.	166
Traumatismo coronadicular (reporte de caso clínico).	172
Virus del Papiloma Humano. Revisión bibliográfica y reporte de un caso clínico con diagnóstico presuntivo de verrugas vulgares.	176

ENFERMERÍA

Causas, efectos y porcentaje de estrés en los jóvenes de 2do. 3ro. y 4to., de la licenciatura de enfermería en CUALTOS.	180
Diagnóstico de dos desórdenes alimenticios en la carrera de Enfermería turno vespertino de CUALTOS.	185
Drogadicción en estudiantes de la Universidad de Guadalajara (CUALTOS); en las licenciaturas correspondientes al campo de la salud, de 1er y 3er semestre turno vespertino.	190
Grado de conocimiento sobre educación sexual en los alumnos de primer ingreso en el área de ciencias de la salud en CUALtos.	194
Nivel de conocimiento e interés de las alumnas de diferentes áreas en CUALTOS sobre el cáncer de mama.	197
Orientación de enfermería en lactancia materna, adolescentes entre 12-19 años, en la clínica 168 Tepatitlán de Morelos, Jalisco.	201
Riesgo de hipertensión arterial con presente estrés en jóvenes universitarios de primer ingreso de turno vespertino en las licenciaturas de Enfermería y Contaduría Pública del Centro Universitario de los Altos.	206
Trato digno brindado por personal de enfermería en la Unidad Médico Familiar 168 del Instituto Mexicano del Seguro Social en Tepatitlán de Morelos, Jalisco, 2014.	209
Uso de la información sobre sexualidad en alumnos de enfermería de primer semestre de CUALTOS.	215

ING. AGROINDUSTRIAL

Análisis dimensional sobre características físico-químicas de accesiones silvestres de <i>Ricinus communis</i> del municipio de Tepatitlán, Jalisco.	220
--	-----

Búsqueda de Salmonella en quesos frescos de origen local.	231
Cuantificación de Staphylococcus aureus en quesos frescos de origen local.	235
MÉDICO CIRUJANO Y PARTERO	
<hr/>	
Acciones directas en los tres niveles de prevención para la hipertensión arterial, por grupos etarios cabecera municipal de Yahualica de González Gallo, Jalisco, marzo a junio del 2014.	240
Acetogeninas como tratamiento auxiliar contra el cáncer de mama.	247
Alimentos y hábitos alimenticios asociados al cáncer de mama.	253
Aprovechamiento desmedido de celular en horas de clase en alumnos de medicina de primer semestre.	258
Conocimiento y uso de los métodos anticonceptivos en alumnos de CUAltos.	262
Desarrollo personal de mujeres médicos especialistas.	267
Efecto de las redes sociales en el desempeño académico de los estudiantes universitarios de CUAltos.	273
Efecto del consumo de jarabe de maíz de alta fructosa de los cereales dietéticos en animales de experimentación.	279
Efectos del uso y abuso de las drogas sobre el rendimiento académico en estudiantes de primer semestre de la carrera de Medicina.	285
Estudio comparativo del consumo del tabaco entre alumnos de segundo ciclo de Medicina y Psicología.	290
Intervención contra el sobrepeso y la obesidad en los grupos de 4°, 5° y 6° de la primaria Agustín Yáñez y sus padres/tutores durante el período marzo-junio del 2014. El Refugio Paredones, Municipio de Acatic, Jalisco.	294

Malos hábitos alimenticios en alumnos primer semestre de medicina del Centro Universitario de los Altos.	300
Marcadores en LCR para enfermedades neurodegenerativas.	305
Percepción de la calidad del servicio médico según los pacientes del Centro de Salud de Tepatitlán de Morelos, Jalisco.	309
Perspectiva del paciente con lupus eritematoso sistémico; un estudio de caso.	318
Prevalencia de acoso escolar en alumnos del instituto Juan Villalpando.	346
Prevalencia del estado nutricional en niños de preescolar. Tepatitlán, Jalisco, 2014.	351
Prevalencia del índice de masa corporal de alumnos de ciclos básicos de medicina del Centro Universitario de los Altos.	355
Proyecto de intervención para prevenir DM y/o complicaciones de la misma. Pegueros, Jalisco, Marzo - Junio 2014.	361

MÉDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA

Cómo afecta el uso de Atorvastatina los niveles séricos del colesterol en ovejas de la línea Katahdin.	471
Comportamiento de pollos de engorda en tres raciones durante cinco semanas.	477
Relación entre el número de lechones nacidos vivos y el estrés antes, durante y después de la inseminación artificial.	480

NUTRICIÓN

Desarrollo de mermelada sin azúcar con chía.	368
--	-----

PSICOLOGÍA

Actitudes hacia la globalización por parte de estudiantes universitarios.	374
Consecuencias de la poca información acerca de las ETS y los métodos anticonceptivos en los jóvenes de CUAltos.	392
Diferencias en los niveles de estrés conforme a las distintas carreras del CUAltos.	
Influencia de las emociones en el cociente intelectual.	407
Influencia de la intervención psicológica en las manifestaciones de Bullying.	412
Influencia de un taller informativo sobre la importancia del entorno familiar en el rendimiento académico de los estudiantes de primaria.	418
Influencia de los videojuegos en la agresividad de los niños.	422
Influencia de los videojuegos en la ansiedad de estudiantes de primaria.	428
La influencia de los estereotipos en la percepción hacia un ponente.	433
La influencia de un taller informativo en las actitudes hacia el narcotráfico en estudiantes de secundaria.	439
Niños y su afectación tras el divorcio conflictivo en Tepatitlán de Morelos, Jalisco, México.	450
Problemas de alcoholismo en jóvenes del Centro Universitario de los Altos.	
Representaciones sociales sobre la pobreza en la población que acude al IMSS.	458
Significados de la homosexualidad en estudiantes universitarios.	464

Búsqueda de *Salmonella* en quesos frescos de origen local

Abraham Gómez Cabrera, Jesús Alberto Coronado Gómez, Pedro Luis Maldonado Becerra, Lourdes Adriana Gutiérrez Sevilla y Adán Orozco Padilla. Asesoras María Dolores Méndez Robles y Rocío Elizabeth Lara González.

Introducción

La leche se define como la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, libre de calostro. La denominación genérica de leche comprende única y exclusivamente a la de vaca. Cuando procede de otras especies, se designa con el nombre de la especie correspondiente: leche de oveja, de cabra de burra, de búfala, etc. (Reyes y Soltero, 2006).

La composición de la leche determina su calidad nutritiva, su valor como materia prima para fabricar productos alimenticios y muchas de sus propiedades.

Cuando no es manejado de manera adecuada, este alimento es un excelente vehículo para la transmisión de enfermedades al hombre, tanto las de carácter zoonótico como las ocasionadas por patógenos que se producen durante los procesos de obtención y transformación (Walstra y Jenness, 1987). Se sabe que este producto contiene pocas bacterias al extraerla de la ubre de una vaca sana, sin embargo, puede sufrir contaminación posterior durante su transporte y almacenamiento, así como durante la elaboración de los productos; las fuentes de contaminación son las superficies que contactan con los mismos: botes lecheros, pipas, tanques de almacenamiento, bombas, envasadoras, transportadores, tinas, utensilios, etc. (Frazier y Westhoff, 1993).

La leche cruda y los productos lácticos fabricados con ella, al igual que los sometidos a un proceso de saneamiento, pueden contener microorganismos causantes de enfermedades para el hombre, entre los que se incluye *Salmonella*. Al

respecto, la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos lácteos, una de ellas es ausencia de *Salmonella* en 25 g de alimento.

Objetivo general

Determinar la presencia o ausencia de *Salmonella* en 10 marcas de queso fresco producidos en las localidades de Santa María del Valle y Tepatitlán de Morelos.

Pregunta de investigación

¿Todas las marcas a incluir en este estudio cumplen las especificaciones que dicta la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010 para *Salmonella*?

Metodología

Se adquirieron piezas de cinco marcas de quesos frescos (panela y adobera) producidos en las poblaciones de Santa María del Valle (5 marcas) y Tepatitlán de Morelos (5 marcas), Jalisco. De cada marca se obtuvieron tres unidades que correspondieran a lotes de fabricación diferentes producidos todos ellos durante mayo del 2014. Las muestras fueron transportadas al Laboratorio de Microbiología de Alimentos del Centro Universitario de los Altos, perfectamente etiquetadas y en condiciones de refrigeración.

Para la preparación y análisis se aplicó la metodología establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-114-SSA1-1994, bienes y servicios. Método para la determinación de *Salmonella* en alimentos. Debido a que se desconocía si los quesos eran pasteurizados, el análisis se inició con un pre-enriquecimiento de 25 g de la muestra en 225 mL caldo lactosado, incubando a 35 °C/24 h. Para el enriquecimiento se transfirió 1 mL del cultivo anterior a tubos con caldo tetrationato y caldo selenito cistina, incubando 42 °C/24 h. El aislamiento en medios selectivos se realizó en agar *Salmonella-Shigella* (SS), agar verde brillante (VB) y agar Xilosa-Lisina-Desoxicolato

(XLD), incubando 35 °C/24 h. Las colonias sospechosas se inocularon en los siguientes medios para pruebas bioquímicas: agar hierro-triple azúcar (TSI) y agar hierro-lisina (LIA), incubando 35 °C/24 h.

Resultados

Aunque se observaron colonias con morfologías sospechosas de *Salmonella* en las placas Petri con medios selectivos, la aplicación de pruebas bioquímicas permitió descartar la presencia de organismos de este género bacteriano en todas las marcas de queso analizadas. Estos resultados son alentadores, ya que en la región es un hábito frecuente el consumo de quesos frescos y debido a la importancia epidemiológica de este género bacteriano, la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010 es rigurosa al exigir su ausencia en 25 g de producto.

De acuerdo con Rodríguez y Peregrina (1999), la salmonelosis es la principal causa de enfermedades transmitidas por alimentos. El hábitat natural es el tracto intestinal de humanos y animales de abasto, animales salvajes, roedores, animales de compañía, aves, reptiles e insectos, habitualmente sin presentar ninguna enfermedad manifiesta. Las células bacterianas pueden ser diseminadas por medio de las heces al suelo, al agua, a los alimentos y piensos y desde estos medios a otros animales (incluidas personas), donde las defensas del nuevo huésped son importantes para resistir la colonización e invasión.

Conclusiones

Todas las marcas de queso analizadas cumplen con las especificaciones sanitarias que dicta la NOM-243-SSA1-2010 al resultar negativas a *Salmonella*.

Bibliografía

1. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5160755&fecha=27/09/2010
2. Norma Oficial Mexicana NOM-114-ssa1-1994, bienes y servicios. Método para la determinación de *Salmonella* en alimentos.
<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/114ssa14.html>
3. Frazier, W.C. y D.C. Westhoff, 1993. Microbiología de alimentos. Acribia. España.
4. Reyes Arreguín B.R. y Sergio Soltero Gardea. 2006. Leche. En: Microbiología de los alimentos. Torres Vitela Ma. Refugio y Alejandro Castillo Ayala (Ed). Universidad de Guadalajara. México.
5. Rodríguez García, M. O. y R. Peregrina Gómez. 1999. Salmonella. En: Agentes patógenos transmitidos por alimentos Volumen I. Ma. Refugio Torres Vitela (Ed). Universidad de Guadalajara. México.
6. Walstra, P. y R. Jenness. 1987. Química y Física Lactológica. Edit. Acribia. España.