



042 CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES DE LOS BOSQUES AUSTRALES DE CHILE

Dr. Ociel Muñoz Fariña¹, Mg. Olga García¹, Dr. Kong Ah-Hen¹, Dr. José Bastias Montes², Ing. Alimento Karla Molina¹, Ing. Agronomía María Fda Garrido¹, Ing. Alimentos María Ruiz³
¹Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile, ²Universidad del Bio-Bio, Chillan, Chile, ³Universidad de los Lagos, Osorno, Chile.

Antecedentes y objetivo. Los hongos silvestres comestibles representan un recurso natural poco estudiado. Según estimaciones recientes, hay más de 12.000 especies de hongos en el mundo, siendo 2000 de ellas, son comestibles. En Chile, hay aproximadamente 53 especies de EWMs. En la Región de Valdivia, es posible encontrar 30 especies diferentes, y entre algunas de las más consumidas por la población local se encuentran: *Agaricus campestris* (champiñón de campo), *A. macrosporus* (champiñón), *Armillariella montagnei* (pique), *Boletus loyo* (loyo), *Grifola gargaral* (gargaral), *Ramaria flava* var. *subtilis* (changle), *Gyromytra esculenta* (chicharrón de campo) y diferentes especies de *Cyttaria* (dihueñe), y diversas especies de *Morchella*. El objetivo de este trabajo fue determinar las características nutricionales de los hongos silvestres comestibles. **Métodos.** Para ello se analizaron hongos silvestres comestibles, se realizaron análisis proximal determinando los contenidos de Proteína (Kjeldahl), Grasa total (Bliedh & Dyer), humedad y Cenizas (métodos termogravimétricos) y Carbohidratos, y perfil de ácidos grasos (GC-FID) (AOAC, 1995). **Resultados.** Los hongos analizados (Champiñón, Digueñe, Changle, Morchella y Ostra), presenta una humedad similar entorno al 90%, los contenidos de proteína varían entre 34.5 ± 2.05 g/100g en Digueñe a 44.89 g/100g, en Changle. Los contenidos de grasa (bs) presentan diferencias significativas, donde los Ostras presentan el menor contenido ((4,5 ± 0.41g/100g bs) seguido por los Digueñes (6.66 ± 0.22 g/100g) Morchella, Changle y Champiñón) (8.11 ± 0.60; 8.24 ± 0.82; y 8.58 ± 0.48 respectivamente) por su parte los perfiles de ácidos grasos presentan diferencias significativas en sus perfiles de ácidos grasos insaturados, digueñes, changle y Champiñón presentan contenidos de ácido oleico de 7,11, 36,025 y 66,51 respectivamente, de ácido linoleico de 37,16, 24,85 y 66,51 respectivamente y de ácido α linolenico de 19,67, 0,87 y N/D respectivamente. **Conclusiones.** Finalmente se concluye que en las especies de hongos analizados los contenidos de ácidos grasos son muy variables no obstante el índice aterogénico (0,23 – 0,34), son similares entre las diferentes especies de hongos y similares a los encontrados en mariscos y algunas algas verdes, indicando un predominio de los ácidos grasos insaturados y su potencial como alimentos saludables.

Palabras clave: hongos silvestres comestibles, Digueñe, Changle, Morchella.

043 MODELOS DE VARIABLES LATENTES APLICADO EN PATRONES DE ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA EN NIÑOS/ADOLESCENTES: UNA REVISIÓN DE LITERATURA

Mgt. Pablo Lucero², Mgt Gisselle Soto¹, **Mgt Samuel Escandón**¹, Ph.D. Susana Andrade Tenesaca¹

¹Universidad De Cuenca, Cuenca, Ecuador, ²Universidad Politécnica Salesiana, Cuenca, Ecuador.

Introducción: La pertinencia de aplicar ciertas técnicas estadísticas para Modelar los patrones de alimentación y actividad física no ha sido sintetizada previamente. **Objetivo:** El objetivo de este estudio fue describir las técnicas estadísticas aplicadas para modelar los patrones de actividad física y alimentación en niños y adolescentes mediante variables latentes y valorar su calidad metodológica, mediante una revisión de literatura de artículos. **Métodos:** Esta revisión de literatura se realizó en cinco bases de datos electrónicas (Science Direct, PubMed, SCOPUS, Web of science y Cochrane) e incluyó sinónimos para "diet", "physical activity", children combinado con "latent variable". Se incluyeron artículos que reporten el uso de modelos estadísticos basados en variables latentes para el análisis de patrones de alimentación y actividad física en niños y adolescentes sin ninguna patología, publicados entre 2014–2019, en inglés o español y que apliquen diseños observacionales. **Resultados:** Un total de 27 artículos fueron seleccionados, y la mayoría (70%) provienen de países desarrollados. El Modelo de Ecuaciones Estructurales (MEE) fue el más utilizado (77.78%; n=21); seguido del Modelo de Perfil Latente (7.41%, n=2). Mientras, el restante, 14.81% (n=4) aplican el Modelo Trans-Contextual, el Modelo del Factor Común, Modelo Ecológico y el Modelo de Regresión Logística Multinivel. Respecto a aspectos de calidad metodológica, el 48.15% de los estudios sí justificaba el uso del modelo; esta proporción fue mayor entre los estudios transversales (58.82%) en comparación con estudios longitudinales (17.64%). Entre los estudios que emplearon un MEE, el 52.4% (n=11) presentan un criterio de selección. Este modelo fue aplicado a 12 de los 16 artículos con enfoque de Actividad Física, y en 7 de los 9 artículos con enfoque de Alimentación. Finalmente, el 37.04% de los artículos considerados en este estudio poseen una calidad "Excelente" al cumplir con el 85% o más de los ítems del checklist STROBE. **Conclusiones:** El Modelo de Ecuaciones Estructurales fue el más utilizado para abstraer los patrones de actividad física y alimentación en niños y adolescentes, sin embargo, solo la mitad de los artículos justifica su pertinencia. Es recomendable valorar la necesidad de que las guías de calidad de estudios observacionales incluyan la valoración de la calidad metodológica de los modelos estadísticos aplicados.

Palabras clave: actividad física, patrones, modelos estadísticos, alimentación, niños, Ecuador.

