



070 DIVERSIDAD MICROBIONA DE LOS ALIMENTOS FERMENTADOS TRADICIONALES DEL ECUADOR CON EL USO DE NUEVAS ALTERNATIVAS DE FERMENTACION

Mgtr. Luis Santiago Guerra Piedra¹, Dr. Jenny Ruales²

¹Universidad Central Del Ecuador, Quito, Ecuador, ²Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador.

Antecedentes: Los alimentos fermentados han sido el método de preservación más utilizado en el mundo. En la actualidad el uso de alimentos fermentados ha retomado gran importancia en la industria alimentaria, solo en Estados Unidos se proyecta una tasa de crecimiento anual 6.3% en los próximos años. Investigaciones previas han demostrado que los procesos de fermentación en los alimentos aumentan la biodisponibilidad de los nutrientes, que pueden tener un impacto significativo contra ciertas patologías. Objetivo: impulsar la investigación y desarrollo de los alimentos fermentados tradicionales para contribuir con el desarrollo de la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del país, con el uso de herramientas moleculares e ingenieriles. Métodos: Ecuador cuenta con una riqueza en alimentos fermentados, entre los que destacan son: el cacao, el café y algunas bebidas fermentadas como la chicha, y el champús. La fermentación al ser un proceso donde intervienen diferentes microorganismos. En primera instancia se analizó el proceso de fermentación del cacao con el uso de prototipos y el uso de magnetismo, en el que se extrajo el ADN genómico durante tiempo de fermentación y posterior se realizó la secuenciación ARNr 16s que fue analizada con bioinformática. Posteriormente, se comparó con las bases de datos e información bibliográfica con respecto a la chicha y el champus. Resultados: Se observó la abundancia de microorganismos representativos de bacterias y levaduras durante los procesos de fermentación del cacao con el uso de prototipos y magnetismo. Además, como se relacionó con las características organolépticas del producto final. Por otra parte, se describió la comparación y la interacción de los microorganismos encontrados en el cacao frente a las que se podrían encontrar a las bebidas fermentadas, considerando posibles aplicaciones para futuras investigaciones. Conclusiones: La comprensión de los procesos de fermentación aportaran al desarrollo de la agroindustria ecuatoriana, aplicando el uso de herramientas ingenieriles durante los procesos de fermentación que permitir optimizar el tiempo y mantener la calidad del producto final. Además, disminuir las consecuencias clínicas relacionadas problemas gastrointestinales y a la obesidad en la población ecuatoriana.

Palabras clave: alimentos tradicionales fermentados, seguridad alimentaria, sostenibilidad, herramientas moleculares e ingenieriles, Ecuador.

071 ESTUDIO PILOTO PARA EVALUAR LA ACEPTABILIDAD DE UNA INTERVENCIÓN BASADA EN ALFABETIZACIÓN DIGITAL PARA ENFRENTAR CRISIS CONCOMITANTES ENTRE ACTORES CLAVE DEL SISTEMA ALIMENTARIO EN CHILE

Dra. Rebecca Kanter¹, Paula Acuña¹, Dra. Sofía Boza¹

¹Universidad De Chile, Santiago, Chile.

Antecedentes y objetivo: La fragilidad de los sistemas alimentarios en Chile se manifiesta durante crisis concomitantes (social, COVID-19, cambio climático). Así, tanto la dependencia a tecnologías de información y comunicación (TICS) para producir, vender y consumir alimentos como la brecha digital han aumentado. La falta de alfabetización digital en Chile no ha sido evaluada ni considerada dentro de intervenciones integrales. Este estudio piloto busca evaluar la aceptabilidad de una intervención basada en alfabetización digital para apoyar actores clave del sistema alimentario a enfrentar crisis. Métodos: Participaron pequeños agricultores, vendedores y consumidores de la Región Metropolitana y O'Higgins. Se realizaron 96 encuestas telefónicas sobre uso de TICS, acceso al ambiente alimentario y prácticas agrícolas durante crisis. Se diseñó y aplicó una intervención de alfabetización digital por 5 semanas sobre: confianza digital, uso de TICS para generar redes, uso de apps para vender o comparar alimentos, operaciones bancarias, y comunicación con organismos estatales. Finalmente se planificó un conversatorio virtual sobre el sistema alimentario y la alimentación en Chile. Resultados: Todos sabían leer y enviar mensajes de WhatsApp, pero >50% de los agricultores y vendedores reportaron problemas de señal celular. Un tercio de participantes inició un negocio en línea durante COVID-19 para mejorar ingresos. 50% de agricultores declaró conocer a alguien que abandonó la agricultura debido al cambio climático. Entre la crisis social (2019) y COVID-19, los supermercados como principal fuente de alimentación disminuyeron del 79% al 57%, y el delivery aumentó del 2% al 17%. 92% de los participantes recibieron la intervención, y 52% manifestó satisfacción. Solo una persona se conectó al conversatorio. Conclusiones: El potencial de las intervenciones de alfabetización digital para mejorar la resiliencia de los sistemas alimentarios merece más exploración, su realización fue factible, aceptable y adoptada por actores del sistema alimentario en Chile, pero no resultó en participación virtual.

Palabras clave: sistemas alimentarios, alfabetización digital, crisis concomitantes.

