Archivos Latinoamericanos de Nutrición
Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Volumen 73, Suplemento 1, Octubre 2023
https://doi.org/10.37527/2023.73.S1

O106 LA TRANSFORMACIÓN DE ENTORNOS ALIMENTARIOS URBANOS EN LOS ANDES: EL CASO DE LAS RELACIONES DE APROVISIONAMIENTO ALIMENTARIO EN QUITO Y EL BARRIO LA VICENTINA (ECUADOR)

Dr. Patric Hollenstein[1]
[1]Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador.

Introducción: Los patrones de abastecimiento de alimentos de parte de los hogares urbanos dependen de relaciones sociales de producción y distribución de alimentos. Un aspecto central en el abastecimiento juega los ambientes alimentarios, así como los aspectos del acceso físico y económico a alimentos (accesibilidad, asequibilidad). Estos ambientes alimentarios están en constante transformación, tal como demuestra el caso de Quito. Objetivo: El objetivo de este trabajo es analizar las relaciones de abastecimiento alimentario a nivel general desde una perspectiva histórica (ciudad de Quito), así como a nivel local desde una perspectiva de acceso a alimentos en la actualidad (el barrio La Vicentina). Métodos: Se usó un estudio de caso multi-escalar, centrado, primero, en Quito, capital del Ecuador, y, segundo, en uno de sus barrios tradicionales, La Vicentina. Para Quito, el estudio de caso se basa en el método mixto, pues usa datos estadísticos, espaciales de archivos y prensa nacional, así como datos provenientes de trabajo de campo (2012-2019) para comprender las transformaciones históricas e institucionales. Para el barrio La Vicentina, la información utilizada se recopiló a través de una encuesta (2017) que incluyó 353 hogares, 184 tiendas y 1.834 relaciones de compra de alimentos. Resultados: A nivel general, se muestra cómo el abastecimiento de la ciudad ha cambiado desde 1950 en adelante. Se describe los roles cambiantes de los mercados municipales y, posteriormente, las cadenas de supermercados. Se describe el surgimiento de redes alimentarias alternativas como tendencia relativamente reciente. También se analiza el impacto que tuvo la pandemia en el abastecimiento alimentario en la población urbana pobre y vulnerable de Quito. A nivel local (barrio La Vicentina), se analiza la presencia e importancia relativa de diferentes i) tipos de tiendas de alimentos, ii) grupos de alimentos en el patrón de abastecimiento de los hogares urbanos. Se utiliza mapas georreferenciados y visualizaciones de la estructura de la red de abastecimiento. Conclusiones: El análisis aporta al estudio de ambientes alimentarios en el Sur global. Se evidencia la necesidad de desarrollar políticas públicas que apoyen a determinados actores y espacios del ambiente alimentario urbano, tales como los mercados municipales, fruterías, verdulerías y redes alimentarias alternativas, con el fin de fomentar la inclusión económica, el uso de alimentos de la ciudad región, así como el consumo de alimentos frescos

Palabras clave: ambiente alimentario urbano, patrón de consumo alimentario, accesibilidad, asequibilidad, transformación social, Quito.

O107 DIETARY ADMINISTRATION OF A MICROENCAPSULATED POMEGRANATE PEEL EXTRACT ENHANCES ENERGY EXPENDITURE IN MICE FED A HIGH-FAT DIET

Dr. Andrés Bustamante[1], Dr. Diego García-Díaz[1], Dra. Paula Jiménez[1], Dr. Mauricio Castro-Sepúlveda[2], **Dra. Francisca Echeverría González**[3]
[1]Universidad de Chile, Santiago, Chile, [2]Universidad Finis Terrae, Santiago, Chile, [3]Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.

Introduction: Pomegranate peel is an attractive agroindustrial residue for reuse as it is high in total polyphenols (TP). The pomegranate peel extract (PPE) has shown favorable effects on obesity, energy expenditure (EE) being a key target. Nevertheless, once extracted, the stability of these compounds can be affected. Microencapsulation could improve the stability of PPE. However, studies on the biological effects of PPE microparticles (MPPE) in obesity are lacking. Objective: To study the effect of MPPE on energy expenditure in a mice obesity model. Methods: PPE was microencapsulated by spray drying using inulin (IN). Male C57BL/6J mice (n = 40) were divided into five groups: control diet, high-fat diet (HFD), HFD+IN, HFD+PPE and HFD+MPPE (50 mg/kg/day TP), for 14 weeks. MPPE were characterized. EE (indirect calorimetry), adipose tissue morphology (histology) and UCP1 expression (qRT-PCR) were determined. Results: MPPE exhibited high encapsulation efficiency (~76%) and a Sauter mean of 3.53 µm. MPPE administration favored adipose tissue browning, higher UCP1 expression in brown adipose tissue ($p<0.05$), and increased EE ($p<0.05$) versus HFD. Conclusions: MPPE supplementation favored EE in animals fed HFD. MPPE presented adequate technological characteristics. MPPE could be a potential functional ingredient.

Keywords: agroindustrial by-products, pomegranate peel, ellagitannins, energy expenditure, high-fat diet, microencapsulation.