



**P098/S2-P34 EXPLORACIÓN CUALITATIVA DE ESTRATEGIAS DE SOBREVIVENCIA DESARROLLADAS EN CONTEXTOS DE VULNERABILIDAD ALIMENTARIA AL INICIO DE LA EMERGENCIA POR COVID-19 EN UN EJIDO DE JALISCO, MÉXICO**

**Dra. Isabel Cristina Marín Arriola**<sup>1</sup>, Dra. P. J. López Uriarte<sup>1</sup>, Dra. C. R. Magaña González<sup>2</sup>, Dra. J. P. Ramírez Anaya<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad de Guadalajara-CUSur, Guzmán, México, <sup>2</sup>Universitat de Barcelona, Barcelona, España.

Introducción: Existe una inminente relación entre el deterioro que sufre la calidad de vida en presencia de vulnerabilidad alimentaria (VA) y que las poblaciones despliegan estrategias (ES) para sobrevivir en emergencias, sin embargo, el reto es comprender e interpretarlas desde la perspectiva de los actores, tomando en cuenta, que las poblaciones en emergencias alimentarias pueden desarrollar soluciones de manera variada, creativa y funcional. Objetivo: Describir las estrategias de sobrevivencia desarrolladas en contextos de vulnerabilidad alimentaria por pobladores de un ejido del sur de Jalisco, México al inicio de la emergencia por Covid-19. Métodos: Se diseñó un estudio cualitativo. Se seleccionó una comunidad rural tipo ejido de 305 habitantes ubicada al sur de Jalisco. Se utilizó muestreo por conveniencia y aplicación de técnica de bola de nieve para hacer ocho entrevistas a profundidad, 15 entrevistas semiestructuradas y notas de campo, entre los meses de junio y octubre de 2020. Participaron 13 mujeres y 2 hombres jefas/jefes de familia, entre las edades de 21 y 54 años. El análisis de datos fue temático. Resultados: Se encontró que las condiciones de VA para los pobladores significó la falta de suficientes alimentos y mencionaron sentirse condicionados por temas que incluyeron: el contexto histórico-social, la situación económica y medio-ambiental además de las condiciones de pandemia (aislamiento social, pérdida de empleos, falta de alimentos, reducida atención médica en patologías comunes). Se describieron como principales efectos del COVID-19 temáticas de dominio económico, político/social y escuela/educación en casa. Las ES alimentarias implementadas fueron: recolección de alimentos, comidas en conglomerados familiares, préstamos monetarios, venta/conservación de animales de crianza, reducción del consumo/ración alimentaria, volver a sembrar en huerta, recepción de despensas distribuidas por actores externos (narcotraficantes), organización social, producción casera de alimentos para la venta. Conclusiones: La descripción de VA y ES en emergencias desde la perspectiva de las familias rurales muestra sus potencialidades, capacidad de resolución y que los accesos a los recursos medio ambientales deteriorados condicionan la VA de los hogares en momentos de emergencias.

Palabras clave: estrategias sobrevivencia, vulnerabilidad alimentaria, COVID-19.

**P099/S2-P35 PROPUESTA DE SNACKS SALUDABLE DE HARINA DE MAÍZ (*Zea Mays*) CON SUSTITUCIÓN DE HARINA DE GRILLO (*Acheta Domesticus*) Y PURÉ DE CÁSCARA DE ZANAHORIA (*Daucus Carota*)**

**Mgtr. Sandra Karina Espinoza Velasquez**<sup>1</sup>, Dr. Luis Fernando Maldonado Mejía<sup>1</sup>, Ingeniero Paola Fernanda Corea Ventura<sup>1</sup>, Ingeniero Gabriela María Bernárdez Morales<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Escuela Agrícola Panamericana, Inc., San Antonio de Oriente, Francisco Morazán, Honduras.

La seguridad alimentaria y el ambiente se han convertido en los principales desafíos a nivel mundial. Introducción. La industria debe proveer alimentos que aporten a una dieta saludable de manera sostenible. Las fuentes proteicas tradicionales tienen una alta huella ambiental, los insectos comestibles por su valor nutricional y bajo impacto ambiental son una fuente alternativa de proteínas. La revalorización de coproductos de la industria se considera no solo una oportunidad para reducir el desperdicio, sino también como una alternativa nutricional. El objetivo de la investigación fue desarrollar snacks saludables a base de harina de maíz con sustitución de harina de grillo y puré de cáscara de zanahoria. Métodos. La harina de grillo se utilizó como fuente de proteína alternativa y el puré como fuente de fibra. Se realizaron análisis microbiológicos de las materias primas, se elaboraron los snacks de maíz con adición de 45% de puré de cáscara de zanahoria y tres porcentajes de harina de grillo (10, 15 y 20%). Se llevó a cabo una evaluación sensorial de aceptación con panelistas no entrenados. Para el análisis de los resultados se utilizó un Diseño de bloques completos al azar (BCA), un ANDEVA y una separación de medias Duncan. Posteriormente se realizó análisis químico a la harina de grillo, al snack de mayor aceptación (10% de harina de grillo) y al testigo (snack sin harina de grillo), para el tratamiento de los resultados se aplicó un Diseño completamente al azar (DCA), un ANDEVA y una separación de medias Duncan. Resultados. La adición del 10% de harina de grillo en los snacks incrementó el contenido de proteína a 20.38% y fibra a 18.09%. No afectó el contenido de humedad, disminuyó los valores de L a b oscureciendo el producto, y aumentó la dureza del snack. El tratamiento con un 10% de harina de grillo es considerado alto en proteína y fibra.

Palabras clave: entomofagia, Insectos comestibles, proteína alternativa, coproductos, snacks saludables

