



P158/S3-P31 INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA RURALIDAD DE LA REGIÓN ORIENTAL COLOMBIANA

M L Basante Vallejo¹, L O González Gamboa¹, **Prof. Elizabeth Valoyes Bejarano**¹, Prof. L C Forero Ballesteros¹

¹Universidad Nacional De Colombia, BOGOTÁ D.C., Colombia.

Introducción: la ENSIN 2015 revela que más de la mitad de la población colombiana (54,2%) se encuentra en inseguridad alimentaria en el hogar (INSAH); es mayor en áreas con menor concentración de la población (59,0 %), áreas menos urbanizadas y dispersas del país relacionadas con la pobreza. Objetivos: analizar la situación nutricional y de seguridad alimentaria en los hogares rurales con niños menores de 5 años de la región oriental colombiana e identificar la prevalencia de estrategias de afrontamiento. Métodos: el estudio es observacional de tipo descriptivo y de corte transversal derivado de la ENSIN 2015. Se obtuvo una submuestra de 487 hogares aplicando criterios de área geográfica, región y edad menor de 5 años pertenecientes al área rural de la región Oriental colombiana. Se realizaron análisis univariados y bivariados. Resultados: el 45,79 % de los hogares está conformados por "2 a 4 personas"; en aseguramiento en salud, el 72,3 % pertenecía al régimen subsidiado; el 32,2 % y el 79,7 % de los hogares no tenían acceso a servicios de acueducto y alcantarillado respectivamente. La prevalencia de inseguridad alimentaria representa el 61,8 %; la mayor proporción se ubicó en inseguridad leve total (41,68 %). El 53,6 % de los hogares aplican alguna estrategia de afrontamiento de la INSAH. Se encontró relación positiva entre el tamaño del hogar, el nivel educativo de los padres, el retraso en talla y la inseguridad alimentaria del hogar. Conclusiones: presencia de problemáticas nutricionales en niños y niñas menores de 5 años: desnutrición aguda (1,4 %) y de retraso en talla (11,5 %) pertenecientes a la ruralidad de la región Oriental. La mayor prevalencia de inseguridad alimentaria en hogares rurales evidencia la falta de inversión económica, social, la carencia de oportunidades y rezago en términos de servicios básicos. Se asocia a factores socioeconómicos como el nivel educativo del jefe del hogar, el tamaño de hogar. En la región oriental colombiana las estrategias de afrontamiento en los hogares rurales constituyen una medida importante para los hogares con inseguridad alimentaria.

Palabras clave: primera infancia, inseguridad alimentaria, hogares rurales, afrontamiento.

P159/S3-P32 PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y CONTENIDO DE MACRO Y MICROMINERALES EN SEMILLAS DE CHIA (*Salvia hispanica*) DE DIFERENTE ORIGEN EN LATINOAMÉRICA

Mgtr. Ana Vodanovich Possamai¹, Dra. M C Cabrera Bascardal^{1,2}, Dr. A Saadoun Bachotet^{1,2}, Mgtr. N Espino Martinez¹, Dra. C Carballo Sánchez¹

¹Departamento de Producción Animal & Pasturas, Facultad De Agronomía, Universidad de la República., Montevideo, Uruguay, ²Sección Fisiología & Nutrición, Facultad de Ciencias, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

La semilla de chía (*Salvia hispánica*) contiene diversos componentes funcionales, destacándose los polifenoles y flavonoides, caracterizados por su aporte antioxidante al organismo, ácidos grasos omega-3, vitaminas y minerales (Khalid et al., 2023). Este trabajo evaluó el contenido de polifenoles, flavonoides, de macro y microminerales de la semilla entera de chía proveniente de Argentina ("Ni", "Ab", "Sa"), Chile, Bolivia y Paraguay ("Py", "Npy"). Para la extracción de fenoles totales, se siguió el método de Beltran-Orozco et al., 2020 (adaptado por Vodanovich, 2023). El contenido de compuestos fenólicos totales, expresado como mg de ácido gálico equivalente (GAE) por 100g de muestra seca se cuantificó según método de Folin-Ciocalteu (Singleton et al., 1999). El contenido de flavonoides se cuantificó según método de Ebrahimzadeh et al., (2008) y se expresó como mg de equivalente de quercetina (QE) por 100g de muestra seca. Ca, Mg, K, Na, Fe, Zn, Cu y Mn se determinaron por espectrometría de absorción atómica con llama u horno de grafito (AOAC, 2005) y se expresaron como mg/kg de muestra fresca. Se realizó ANOVA de una vía, post hoc, Test de Newman y Keuls ($p < 0,05$).

No hubo diferencia significativa en el contenido de polifenoles totales según origen, mientras que el contenido de flavonoides totales de la semilla paraguaya "Py" fue superior a la argentina "Ni" ($39,42 \pm 4,34$ vs $26,72 \pm 2,00$). No se encontraron diferencias significativas para Zn y K. Semillas chilenas y argentinas "Ab" obtuvieron mayores niveles de Mg respecto a Paraguay "Py" ($2105,33 \pm 28,39$; $2062,67 \pm 32,50$ vs $1758,67 \pm 39,77$). Estas últimas además presentaron los menores niveles de Mn (26 ± 1). Las semillas paraguayas "Npy" presentaron menores niveles de Ca respecto a la argentina "Sa" ($3147,33 \pm 130,78$ vs $3646 \pm 134,02$), así como también los menores niveles de Cu ($13,33 \pm 0,33$). Las semillas bolivianas presentaron los mayores niveles de Na ($58 \pm 11,35$) mientras que las argentinas "Sa" presentaron los mayores niveles de Fe ($144,33 \pm 46,09$). En conclusión, las semillas de chía poseen interesantes niveles de polifenoles y flavonoides, además de ser una buena fuente de macro y micro minerales, aun considerando que varían según la región. Esto indica que este agroalimento presenta importantes características que mejoran la salud.

Palabras clave: Chía, polifenoles, flavonoides, antioxidantes, minerales.

