



P222/S4-P32 SEGURIDAD ALIMENTARIA SOSTENIBLE EN ENTORNOS ESCOLARES DE YUCATÁN, MÉXICO. UNA EXPERIENCIA VINCULADA A PRODUCTORES LOCALES

Dr. Angel Cirilo Lendecky Grajales¹, Dra. Guadalupe Andueza Pech¹, Dra. Yolanda Oliva Peña¹, MINE Rosario Barradas Castillo¹

¹Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, México.

Introducción. De acuerdo con el CONEVAL (2020), en el estado de Yucatán el 49.5% de su población vive en condiciones de pobreza. Sin embargo, es en la región sur donde se ubican las poblaciones con mayores niveles de marginación social e inseguridad alimentaria, razón por la que se llevan a cabo diversas iniciativas gubernamentales y de organizaciones de la sociedad civil, entre estas, el trabajo en entornos escolares. El Objetivo es mejorar la alimentación que se ofrece a los escolares, teniendo como ejes centrales la coordinación interinstitucional y la participación de los actores locales entre los que se destacan los padres de familia y los pequeños productores. **Métodos.** El trabajo se desarrolla utilizando la metodología de investigación-acción participativa, en la que se involucran tanto los técnicos externos de diversas instituciones, organizaciones de la sociedad civil y las personas de las comunidades. **Resultados:** Actualmente se cuenta con una red de 90 promotores comunitarios formados en diversos temas como; alimentación, agroecología, medio ambiente, comercialización, habilidades financieras, equidad de género e interculturalidad, entre otros. Además, se dispone de una red de 500 agricultores capacitados en producción agroecológica para su consumo y venta de sus excedentes, de estos 40 están en proceso de certificar sus unidades productivas a través del Sistema Participativo de Garantía. Asimismo, con la participación de los escolares, sus madres y profesores se diseñaron nuevos menús regionalizados, mismos que tuvieron un alto nivel de aceptación por parte de los 2,262 escolares de ocho escuelas primarias. **Conclusiones.** En definitiva, la experiencia desarrollada en entornos escolares ha mejorado la alimentación de los niños/as, la seguridad alimentaria de las familias, generado una oportunidad para la economía de los productores locales y está contribuyendo a consolidar un sistema de producción local sostenible y saludable. Debido al éxito de esta experiencia la Universidad Autónoma de Yucatán junto con la Secretaría de Educación Pública del Gobierno del estado de Yucatán y en coordinación con otras instituciones darán continuidad para atender en el próximo ciclo escolar a un total de 16 escuelas con una matrícula de 3,041 alumnos.

Palabras clave: seguridad alimentaria, entorno escolar, producción local.

P223/S4-P33 INGESTA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y CIRCUNFERENCIA DE CINTURA SEGÚN ÁREA DE RESIDENCIA EN ADULTOS PERUANOS

Sr. Anthony Aquino Ramírez^{1,2}, MPH. C Tarazona Meza^{3,4}, Dra. K Curi Quinto^{2,5}

¹Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima, Perú, ²Instituto de Investigación Nutricional, Lima, Perú, ³Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, Baltimore, USA, ⁴Universidad Científica del Sur, Lima, Perú, ⁵Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú.

Introducción: La circunferencia de cintura (CC) es un indicador de obesidad abdominal y riesgo cardiovascular. En Perú, la prevalencia de obesidad se ha incrementado de forma diferenciada según área de residencia y poco se sabe de la influencia del consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) sobre CC en adultos peruanos. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre la ingesta de AUP y circunferencia de cintura en adultos peruanos de 18 a 59 años. **Métodos:** Estudio transversal basado en análisis de datos secundarios de la encuesta nacional de Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de Vida 2017-2018. Un total de 745 adultos con información de consumo de alimentos mediante recordatorio de 24 horas y sin antecedente de diabetes e hipertensión fueron incluidos. Los AUP se identificaron con la clasificación NOVA y la ingesta AUP representa el porcentaje (%) de la ingesta energética total diaria, dividida en tertiles. La CC fue medida en el punto medio entre última costilla y borde superior de cresta iliaca. Se usó el modelo de regresión lineal ajustada por sexo, edad, educación, triglicéridos séricos (mg/dl) y área de residencia. También, se realizó un análisis estratificado según área de residencia. **Resultados:** El promedio de edad de la muestra fue 37.2 años. El 38% presentó muy alto riesgo cardiovascular según CC (>102 cm en hombres y > 88 cm en mujeres). El promedio de la ingesta de AUP fue 14.7%, IC95%: 14.2 – 15.3. Comparado con los adultos que tuvieron menor ingesta de AUP (primer tercil), aquellos en el segundo tercil tuvieron mayor CC (β : 0.73; IC95%: 0.22 – 1.24; valor p = 0.007). Al estratificar el análisis por área de residencia, los adultos del área rural del segundo tercil de ingesta de AUP tuvieron mayor CC en comparación con los del primer tercil (β : 1.85; IC95%: 1.17 – 2.53, valor p <0.001). **Conclusiones:** Entre los adultos peruanos, una mayor ingesta de AUP se asoció significativamente al aumento de CC en áreas rurales. Más estudios son necesarios para entender la influencia de otros factores en la asociación evaluada.

Palabras clave: ultra-processed foods, waist circumference, abdominal obesity.

