



P261/S5-P6 CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO DE POLIFENOLES DE LA CHALARINA

Srta. Gabriela Mercedes Vera Sánchez¹, **Mgtr. Roxana Carla Fernandez Condori**, Dra. Isabel Berrocal

¹Universidad Femenina del Sagrado Corazón - UNIFE, Lima, Perú.

Introducción. En el Perú se produce una gran diversidad de frutas y verduras que poseen singulares características de aroma, sabor y contenido nutritivo, por ello hay una necesidad de conocer, difundir y consumir alimentos que posean propiedades beneficiosas para el organismo que ayuden a combatir el envejecimiento celular y la prevención de enfermedades ocasionadas por el aumento de radicales libres. **Objetivo.** Se buscó determinar la capacidad antioxidante y contenido de compuestos fenólicos totales del fruto Chalarina (*Casimiroa edulis*). **Métodos.** Se realizaron los ensayos DPPH, Folin – Ciocalteu y espectrofotometría con las partes comestibles (pulpa y cáscara) del fruto. La muestra estuvo compuesta por los frutos de Chalarina procedentes del valle de Coína, provincia de Otuzco, región La Libertad. **Resultados.** La Chalarina muestra un contenido de polifenoles de 333,4 mg AGE / 100 g cantidad comparativamente superior a la mandarina, fruta perteneciente a la familia rutáceas al igual que la Chalarina. Asimismo, presenta 576 mg GAE/100 g de polifenoles superior a frutas tales como el noni, aguaymanto, yacón, pitaya amarilla conocidas comúnmente por sus efectos positivos que aportan a la salud, así como también presenta un contenido de vitamina C elevado otorgando un 111% de adecuación respecto al requerimiento (RDI) para el grupo etario de 4 a 8 años. **Conclusión.** Se concluyó que la ingesta de 1 unidad de Chalarina al día como alimento fuente de vitamina C para el grupo etario de 4 a 8 años. Así mismo la ingesta de 1 unidad al día de un peso de 100 g, en adultos, posee una capacidad antioxidante de 8,11 μmol TEAC suficiente para contrarrestar la producción de radicales libres derivados de la ingesta de una dieta de 1763 kcal.

Palabras clave: chalarina, zapote blanco, capacidad antioxidante, vitamina C, polifenoles.

P262/S5-P7 HORTICULTURA EM EQUIPAMENTO DE SAUDE COMO RECURSO PARA O CUIDADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES MALNUTRIDOS

Dra. Maria Paula De Albuquerque¹, Adolfo Mendonça¹, Elizabeth Feffermann¹

¹Cren- Centro De Recuperação E Educação Nutricional, São Paulo, Brazil.

Introdução: As hortas conectam as pessoas com a natureza e servem como ferramenta de ensino dentro e fora das unidades educacionais, além de melhorar aspectos nutricionais. Aumentar espaços de cultivos nas periferias é garantir o aumento do consumo de produtos in natura, diminuição dos gastos com alimentação, autonomia nas escolhas alimentares e geração de renda, confrontando a Síndrome Global (desnutrição, obesidade e mudanças climáticas). O CREN trata de crianças e adolescentes com má nutrição e parte dos recursos que a pessoa, a família e o território têm para o enfrentamento das situações adversas. **Objetivo:** Implementar e utilizar horta de folhas, temperos e PANCs orgânicas no equipamento de saúde como recurso para o tratamento de crianças e adolescentes com má nutrição. **Método:** implementação de horta agroecológica em modelo de permacultura no estacionamento do equipamento de saúde. Na fase de implementação da horta, minhocário e composteira, a prioridade foi envolver o maior número de pacientes e seus familiares no plantio e cuidado. Foi uma fase de sensibilização para temas como alimentos in natura e orgânicos, PANCs e sustentabilidade. Na fase de colheita e cuidados com a manutenção da horta foram trabalhados temas como diversidade alimentar e resgate de cultura alimentar. Para os menores de cinco anos foram priorizados momentos de experimentação com oficinas de textura e sabores diretamente na horta, favorecendo o desenvolvimento global dessas crianças. **Resultados:** Em dois meses de execução do projeto: 163 crianças participaram de oficinas diretamente na horta, 62 crianças e familiares que participaram de oficinas na cozinha experimental com a colheita da horta, 37 famílias passaram pela horta após consultas e fizeram suas colheitas, 28 pais participaram do plantio e 46 profissionais de saúde e educação foram capacitados. **Conclusão:** A horta é espaço de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para crianças, adolescentes e famílias, traz o ciclo de vida do alimento, biodiversidade e resgate da cultura e afeto alimentar. Oportuniza repensar o destino dos resíduos com o uso da composteira e minhocário. Ainda, a horta é um espaço de educação permanente para profissionais da saúde e educação

Palavras chave: horticultura, má-nutrição, educação alimentar e nutricional (EAN), educação ambiental.

