



P285/S5-P30 ACEPTACION SENSORIAL Y DISEÑO DE UN PRODUCTO HORNEADO TIPO DONA CON HARINAS DE AMARANTO-POLEN

M.C. Martin Lazcano-Hernández¹, Dra. Addí Rhode Navarro-Cruz¹, **Mgtr. Obdulía Vera López**¹, Dr. Ashuin Kammar García², M.C. Iván Cesar-Arteaga¹, M.C. Daniel Juárez-Serrano¹, Dra. Orietta Segura-Badilla³, Dra. Ivonne Pérez-Xochipa¹, Dra. Paola Hernández-Carranza¹, Dra. T.S. Cid-Pérez¹

¹Facultad de Ciencias Químicas, Departamento de Bioquímica y Alimentos, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México, ²Dirección de Investigación, Instituto Nacional de Geriátrica, México, México, ³Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Depto. Nutrición y Salud Pública, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.

Introducción: Los alimentos funcionales como la harina o productos del grano de polen son comercializados con gran aceptación por el consumidor. El polen de abeja es un alimento saludable ya que posee 30-35 % de proteína en forma de aminoácidos esenciales por arriba del patrón. Sus capas de ectina y exina permiten al polen no ser tan digerible al ser humano, por lo que un producto horneado favorecería su aprovechamiento. **Objetivo:** Diseñar la formulación y estandarizar la elaboración de una masa horneada con diferentes concentraciones de harina de polen-amaranto, así como su evaluación sensorial para obtener un producto aceptable. **Métodos:** Se llevó a cabo diferentes combinaciones de 3 harinas polen-amaranto-trigo a diferentes concentraciones (2 a 10 % completando trigo) para elaborar una Dona más los ingredientes comunes para este producto. La harina de polen fue diluida con miel hasta su completa disolución y así fue agregada a la mezcla, se controlan parámetros de tiempo y temperatura para obtener una masa fluida pero compacta que se hornea, fría la masa se agrega un glaseado de diferentes sabores. **Resultados:** Se realizó por separado el producto solo con harina de trigo-polen, trigo-amaranto y trigo-polen-amaranto con diferentes problemáticas sensoriales y de panificación. Las proporciones de los ingredientes y adecuaciones al proceso fueron evaluadas sensorialmente mediante pruebas de preferencia. La formulación final consistió de 87% harina de trigo, 10% amaranto y 3% de polen, evaluado con panelistas no entrenados (n=50), con promedio de "Me gusta mucho" en una escala numérica, bimodal. **Conclusión:** Se diseñó un producto horneado tipo dona con trigo-amaranto-polen el cual sensorialmente tuvo muy buena aceptación en todos sus parámetros, siendo una alternativa en panificación para mejorar nutricional y/o funcionalmente.

Palabras clave: polen, panificación, amaranto.

P286/S5-P31 EDUCACIÓN NUTRICIONAL PARA LA PREVENCIÓN DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE ESTADOS DE EMERGENCIA PARA LAS ISLAS GALAPAGOS

Dra. Daniela Peñafiel^{1,2}, MSc Stephany Bajaña¹, Dr. Ramón L. Espinel¹

¹Espol, Guayaquil, Ecuador, ²UESS, Samborondon, Ecuador.

Introducción: Las islas Galápagos son patrimonio de la humanidad por su alta biodiversidad siendo sus habitantes sus mejores guardianes. Las personas que habitan en las cuatro islas de Galápagos se enfrentan con inseguridad alimentaria durante estados de emergencia por su alta vulnerabilidad frente a riesgos climáticos (tsunamis, sequías, inundaciones), químicos (cenizas volcánicas), y biológicos (micro organismos patógenos). **Objetivo:** Usar una metodología sistemática para diseñar educación nutricional basada en información encontrada en la literatura sobre el uso sostenible de la biodiversidad alimentaria local hacia la prevención de la la inseguridad alimentaria durante estados de emergencia. **Métodos:** Este estudio hizo uso del DESIGN PROTOCOL para diseñar herramientas de educación nutricional específicas para el contexto de las islas y lograr el objetivo antes mencionado. **Resultados:** Se identificó que la promoción de la alimentación saludable, sostenible y segura debe incluir alimentos frescos, locales, no industrializados y libres de contaminantes en especial en niños de edad escolar. La educación nutricional debe incluir a niños, padres y docentes en momentos dentro (lunch escolar) y fuera (club saludable) del currículo académico. Es necesario que las autoridades locales creen un banco de alimentos basados en la producción local. Se debe usar el modelo de las creencias de salud para identificar susceptibilidad y severidad al riesgo, beneficios y barreras de alimentación saludable durante estados de emergencia, claves de acción y auto control. Las iniciativas deben medir el inicio y el final de los constructos antes mencionados para evaluar la efectividad de la intervención en los niños, padres y educadores. **Conclusiones:** El DESING protocol brinda elementos necesarios para poder empezar con una intervención brindando educación nutricional en niños

Palabras clave: educación nutricional, inseguridad alimentaria, emergencia, islas Galápagos.

