



P289/S5-P34 FACTORES DE GOBERNANZA EN LA ORGANIZACIÓN DE ACCIONES DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA PROMOVER SISTEMAS ALIMENTARIOS: EXPERIENCIA EN GOBIERNOS LOCALES DE COSTA RICA 2021-2023

Dra. Marianela Zúñiga Escobar¹, Dra. Karolina Sánchez Alán¹, Msc. Ely Vargas Villalobos¹, Dra. Shirley Rodríguez González¹
¹Universidad De Costa Rica, San José, Costa Rica.

Introducción y Objetivo: Este trabajo presenta factores de gobernanza que influyen en la organización de acciones, desde y con los gobiernos locales, que buscan mejorar la situación de soberanía y la seguridad alimentaria y nutricional (SSAN), las cuales son necesarias para promover sistemas alimentarios saludables y sostenibles (SASS) en el nivel local en Costa Rica. **Métodos:** Se trabajó un enfoque cualitativo de investigación-acción-participativa con el involucramiento de siete gobiernos locales que cuentan con la participación de actores de organizaciones públicas y privadas; así como, la observación participante en el gobierno local de San Ramón. Se analizaron dimensiones de gobernanza descritas por Cunill et al. (2011) y principios del enfoque sistémico de la SAN (Zúñiga et al. 2021). **Resultados:** Los resultados indican que se carece de una dimensión instrumental de la gobernanza a nivel nacional que permita avanzar de una forma más efectiva y que implica un proceso complejo de constante consenso y conflicto a nivel local. La dimensión espacial privilegia el éxito de acciones que se realizan desde relaciones de confianza y horizontalidad, generando una mejor comunicación y percepción de interdependencia entre los involucrados, fomentando la intersectorialidad y participación. La dimensión de valores reafirma la interdependencia a partir de la importancia de la cooperación mutua en donde los actores comparten valores, lo cual puede resultar una oportunidad para formalizarlo. El involucramiento del gobierno local se perfila como necesario para la institucionalización de acciones y su sostenibilidad. **Conclusión:** es posible desarrollar acciones para mejorar la SSAN desde los gobiernos locales; sin embargo, conlleva un proceso de planificación participativa que requiere de tiempo e involucramiento si se quiere abordar desde el enfoque sistémico, siendo la participación e intersectorialidad, factores determinantes para el logro de iniciativas integrales e integradoras.

Palabras clave: soberanía, seguridad alimentaria y nutricional, sistemas alimentarios, factores de gobernanza locales, Costa Rica.

P290/S5-P35 DIGESTIBILIDAD IN VITRO E IN VIVO DEL ALMIDÓN AISLADO DE PAPA CULTIVADA EN EL ESTADO MÉRIDA, VENEZUELA: VARIEDADES AMARILIS, ANDINITA, ANGOSTUREÑA, OJOS CATIRES Y TINIRUCA

Lic. José Sánchez-Manzanilla¹, **Dr. Alexander Laurentin¹**
¹Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Introducción: La papa (*Solanum tuberosum*) es una importante fuente amilácea que contribuye a suplir el requerimiento energético en la alimentación humana. **Objetivo:** En el presente estudio se caracterizó la digestibilidad del almidón aislado de cinco variedades de papa cultivadas por los Productores Integrales del Páramo (PROINPA) en Mucuchíes, Mérida, Venezuela: amarilis, andinita, angostureña, ojos catires y tiniruca. **Métodos:** Al almidón de cada variedad se le cuantificó el contenido de almidón potencialmente disponible (AD; gelatinizado mediante ebullición durante 20 minutos), la cinética de hidrólisis in vitro del almidón sin gelatinizar y el tenor del almidón resistente total (ART). El gorgojo de arroz, *Sitophilus oryzae* L. (Coleóptera: Curculionidae), se utilizó como modelo animal alternativo; estimando cuatro biomarcadores: supervivencia, variación de peso, actividad similar a α -amilasa (ASA) y excreción de ácido úrico (EAU) por parte del insecto. Este bioensayo es de corta duración (8 días), de fácil manejo, reproducible y económico. **Resultados:** Se encontró que los almidones de papa presentaron un contenido de AD por encima del 90% (b.s.), una tasa de α -amilólisis por debajo de 7% (sobre la base del almidón disponible) y un tenor de ART entre 11 y 20% (b.s.); menor que el del almidón de papa comercial (28%). Los biomarcadores variación de peso (-20 - +7%), ASA (571 - 1.119 $\mu\text{mol/s}\cdot\text{L}$) y EAU (1.472 - 5.397 mg/kg) fueron buenos estimadores de la digestibilidad de los almidones de papa y correlacionaron con varios parámetros de la digestibilidad in vitro, como AD y la hidrólisis a los 60 minutos ($p < 0,05$). Estandarizando (Z-score) las variables in vitro e in vivo. **Conclusión:** se concluye que la digestibilidad relativa de las variedades andinita y angostureña fue muy alta, tiniruca presentó una digestibilidad intermedia, ojos catires y amarilis presentaron una baja y muy baja digestibilidad, respectivamente. Este trabajo fue financiado por la CODECYT S.A., Ministerio del Poder Popular de Ciencia y Tecnología, Venezuela.

Palabras clave: papa andina, biodisponibilidad, *Solanum tuberosum*, bioensayo, *Sitophilus oryzae*, biomarcador.

