



P351/S6-P30 PROCEDENCIA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DE LA DIETA DE MUJERES DE FAMILIAS AGRICULTORAS DE LA REGIÓN HUÁNUCO, PERU

Lic. Krysty Meza¹, Dra. Hilary Creed-Kanashiro¹, Dr. Stef De Haan², Dr. Karl Zimmerer³, Dr. Andrew Jones⁴

¹Instituto de Investigación Nutricional, Lima, Perú, ²Centro Internacional de la Papa, Lima, Perú, ³PennState University, Pensilvania, USA, ⁴University of Michigan, Michigan, USA

Introducción: Perú está experimentando un cambio rápido en los sistemas alimentarios y agrícolas dentro de una cultura de agrobiodiversidad. Es importante conocer como estos cambios afectan el patrón de alimentación de familias agricultoras, así como la procedencia de sus alimentos y nutrientes. En los años 2017 y 2022 se evaluó la dieta de las mujeres en estas familias y los cambios ocurridos durante este periodo. **Objetivo:** Describir y comparar la procedencia de componentes de la dieta de las mujeres de familias agricultoras en Huánuco en 2017 y 2022. **Métodos:** Se aplicaron recordatorios de consumo de 24 horas cuantitativos de un día a la mujer adulta y responsable de la alimentación del hogar de 600 familias agricultoras en Kichki, Amarillis y Pachitea, durante el periodo de cosecha. Por cada alimento consumido se consultó por su procedencia, agrupados en 3 categorías: i) comprado, ii) cultivado o producido en el hogar y iii) trueque o regalado. **Resultados:** El porcentaje de la energía total de la dieta proveniente de los alimentos comprados fue similar entre las dos encuestas, (58% en 2017; 56% en 2022), pero hubo una leve disminución de energía que provino de la producción para autoconsumo (39% en 2017; 35 % en 2022). Se incrementó la proporción de energía de los alimentos proveniente de trueque o regalado, (3% en 2017; 9 % en 2022) al igual que varios nutrientes. El promedio del aporte de micronutrientes en relación con la ingesta diaria recomendada el (RDI) fue deficiente en ambas encuestas: calcio (38% y 36%), ácido fólico (60% y 61%), tiamina (38% y 37 %), riboflavina (52% y 55%), hierro (76% y 64%) y zinc (65% y 70%) en 2017 y 2022 respectivamente. **Conclusiones:** Mientras la energía de la dieta proveniente de alimentos comprados fue similar en los dos periodos, hubo cambios en el aporte de la producción para autoconsumo y un aumento de la asistencia alimentaria y los mecanismos tradicionales de intercambio de alimentos como estrategias de resiliencia. Es necesario buscar estrategias para mejorar el consumo de alimentos ricos en nutrientes de diferentes fuentes.

Palabras clave: dieta, energía, nutrientes, procedencia, autoconsumo, agrobiodiversidad.

P352/S6-P31 ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DISPONÍVEIS EM FEIRAS E MERCADOS PÚBLICOS DE UMA CIDADE NA AMAZONIA OCIDENTAL BRASILEIRA

Srta. Tatiane Dalamaria¹, Dra. Michelle Jacob², Dra. Dirce Marchioni¹

¹Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, Brazil, ²Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Brazil

Introdução: O Brasil possui ampla biodiversidade de alimentos sobretudo no bioma Amazônico, contudo, esta região apresenta alta prevalência de insegurança Alimentar e Nutricional. Alimentos biodiversos, apresentam um potencial em nutrição, propiciando maior variabilidade alimentar e de nutrientes. Entretanto, um dos desafios em relação a biodiversidade alimentar é a escassez de dados sobre a composição, o consumo desses alimentos e, principalmente, a inexistência no mapeamento dessa biodiversidade. Neste contexto, a conservação da biodiversidade e a segurança alimentar são desafios estreitamente interconectados a serem enfrentados para alcançar um sistema alimentar sustentável. **Objetivo:** Investigar alimentos da sociobiodiversidade da Amazônia Ocidental brasileira comercializados em feiras e mercados públicos na cidade de Rio Branco – Acre. **Métodos:** A metodologia pautou-se na pesquisa-ação para identificar quais alimentos in natura existentes no bioma Amazônico Ocidental brasileiro estavam presente na lista da Portaria Interministerial Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Meio Ambiente (MMA) nº 10, de 21 de julho de 2021. Posteriormente observou-se quais alimentos foram comercializados nas 18 feiras e 02 mercados do município, no período entre 2021 e 2022. **Resultados:** Da lista de alimentos da Portaria, foram identificados 56 alimentos in natura. Destes, 24 foram encontrados durante a coleta de dados, conforme a sazonalidade. Dos alimentos, 04 foram plantas alimentícias não convencionais, 13 frutas, 01 legume, 03 tubérculos e 03 sementes. Entretanto, é importante destacar que foram encontrados outros alimentos com potencial da sociobiodiversidade, mas que não estavam contemplados na Portaria. **Conclusão:** Averiguou-se a comercialização de uma diversidade de alimentos da sociobiodiversidade, mas que é possível ampliar esta disponibilidade, contribuindo significativamente para a melhoria da segurança alimentar e nutricional e a saúde do planeta.

Palavras chave: alimentos da sociobiodiversidade, sistema alimentar sustentável, Amazônia Ocidental, Brazil.

