



040 CONSUMO Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA DE PREPARACIONES TRADICIONALES Y TÍPICAS CHILENAS EN HOGARES EN UNA REGIÓN DE LA ZONA CENTRO-SUR DE CHILE

Mgtr. Gladys Quezada-Figueroa¹, Lic. Danitza Melín-Palma³, Lic. Javiera Lara-Sanhueza³, Dra. Orietta Segura-Badilla¹, Mgtr. Luz Lobos-Fernández¹, Mgtr. Marcela Vera-Caballín¹, Mgtr. Sebastián Riquelme-Riquelme^{4,5}, Dra. Addi Navarro-Cruz⁶, Mgtr. Obdulia Vera-López⁶, Dr. Martín Lazcano-Hernández⁶

¹Departamento de Nutrición y Salud Pública. Facultad de Ciencias de la Salud y los Alimentos. Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile, ²Programa de Doctorado en Epidemiología. Facultad de Medicina. Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile, ³Escuela de Nutrición y Dietética. Facultad de Ciencias de la Salud y los Alimentos. Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile, ⁴Centro de Salud Familiar Los Volcanes. Departamento de Salud Municipal. Ilustre Municipalidad de Chillán, Chillán, Chile, ⁵Programa de Magister en Salud Pública. Facultad de Ciencias de la Salud y los Alimentos. Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile, ⁶Departamento de Bioquímica-Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Ciudad de Puebla, México.

Antecedentes: Las dietas tradicionales y típicas se caracterizan por incluir en sus preparaciones alimentos mínimamente procesados, provenientes de la agricultura tradicional, relacionados con la cultura y raíces de un territorio. Chile ha experimentado diversos cambios en sus patrones dietéticos, como la incorporación de alimentos altamente procesados, lo que impacta la salud de las personas y el planeta, debido a la cantidad y recursos involucrados en la producción de estos alimentos y productos. Objetivo: Identificar el consumo y la sostenibilidad de la dieta y preparaciones tradicionales típicas chilenas en hogares en una región de la zona centro-sur de Chile. Métodos: Diseño exploratorio con una muestra de 104 hogares pertenecientes al programa "Autoconsumo de Apoyo a la Seguridad Alimentaria" en la región de Ñuble, zona centro-sur de Chile. Se aplicó un cuestionario en línea, validado por expertos. Se consideró 34 Preparaciones Tradicionales Típicas chilenas (PTT), según el Manual de Porciones de Intercambio para Chile y Atlas fotográfico de alimentos y preparaciones típicas chilenas. La sostenibilidad se determinó utilizando el número de ingredientes y el nivel de procesamiento al que pertenecían según sistema NOVA, la sostenibilidad se categorizó la en: preparaciones sostenibles (>60% de los ingredientes del grupo 1); preparaciones mediatamente sostenibles (50-60%); y preparaciones no sostenibles (<50%). El análisis de datos utilizó estadística descriptiva, frecuencias y porcentajes, utilizando STATA 17.0. El estudio contó con aprobación del Comité de Bioética de la Universidad del Bío-Bío, Chile. Resultados: El 64% de las PTT fueron clasificadas como sostenibles, el 23% medianamente sostenibles y un 13% como no sostenibles. Las preparaciones sostenibles con mayor y menor prevalencia de consumo fueron: porotos con riendas 98% y guatitas a la jardinera 22% respectivamente. El rango de prevalencia de consumo de las preparaciones sostenibles varió entre un 22 y 98% y las no sostenibles entre 60 y 95%. Conclusiones: En base a lo encontrado, se propone generar estrategias que contribuyan al aumento del consumo de PTT chilenas, debido a su sostenibilidad y beneficio para la salud de las personas y el planeta.

Palabras clave: sostenibilidad alimentaria; dietas tradicionales; procesamiento de alimentos; sistema NOVA.

041 COMPORTAMIENTO FAMILIAR FRENTE A LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN HOGARES VULNERABLES DEL SUR DE CHILE

Sra. Luz Lorena Lobos Fernández¹, Srta. Licenciada en Nutrición y Dietética Alexandra Carolina Delgado Calixto¹, Srta. Licenciada en Nutrición y Dietética Ana Belén Parra Jara¹, Srta. Magister Gladys del Carmen Quezada Figueroa¹, Dra. Orietta Lizet Segura Badilla¹, Srta. Magister Marcela de Las Nieves Vera Cabalín¹

¹Departamento de Nutrición y Salud Pública, Universidad del Bío Bío, Chillán, Chile.

Introducción: Una parte importante de los alimentos producidos en el mundo se transforman en pérdidas y desperdicios, lo que impacta a nivel social, económico y ambiental. Se estima que 1.300 millones de toneladas de alimentos al año se convierten en desperdicios. Dar prioridad a esta problemática permite concretar la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, para favorecer el uso eficiente de los recursos naturales, disminuir el impacto de global y materializar la seguridad alimentaria y la nutrición. Los consumidores cumplen un rol fundamental en la ocurrencia de estas pérdidas y desperdicios. Objetivo: Analizar el comportamiento alimentario familiar frente a las pérdidas y desperdicios de alimentos en hogares vulnerables de la región de Ñuble. Material y método: Estudio descriptivo de corte transversal, contó con la participación de familias de hogares vulnerables de la región de Ñuble, se aplicó un cuestionario validado para caracterización sociodemográficas y variables del comportamiento familiar en los hogares y estimación de las PDA (pérdidas y desperdicios de alimentos). Resultados: Un 74% de los hogares se clasificó con un comportamiento "Indiferente" respecto a la PDA y según los gramos de PDA semanales por hogar un 38,9% clasificó como hogar "Consciente". La mediana de gramos de PDA semanales de los hogares fue de 2.400 gr. Los alimentos con mayor desperdicio fueron pan (10.600 gr), restos de comida (10.000 gr), verduras (6.400 gr), frutas y papas (6.000 gr). Conclusiones: Se pierden alrededor de dos kilos y medio de alimentos semanales en las familias vulnerables del estudio. Destaca el comportamiento familiar indiferente frente a esta problemática. Se evidencia la necesidad de sensibilizar a la población en estos temas con el desarrollo de estrategias educativas que permitan mitigar el desperdicio de alimentos para contribuir con la seguridad alimentaria y la adecuada nutrición en población vulnerable.

Palabras clave: pérdidas y desperdicios de alimentos, hogares consumidores.

