



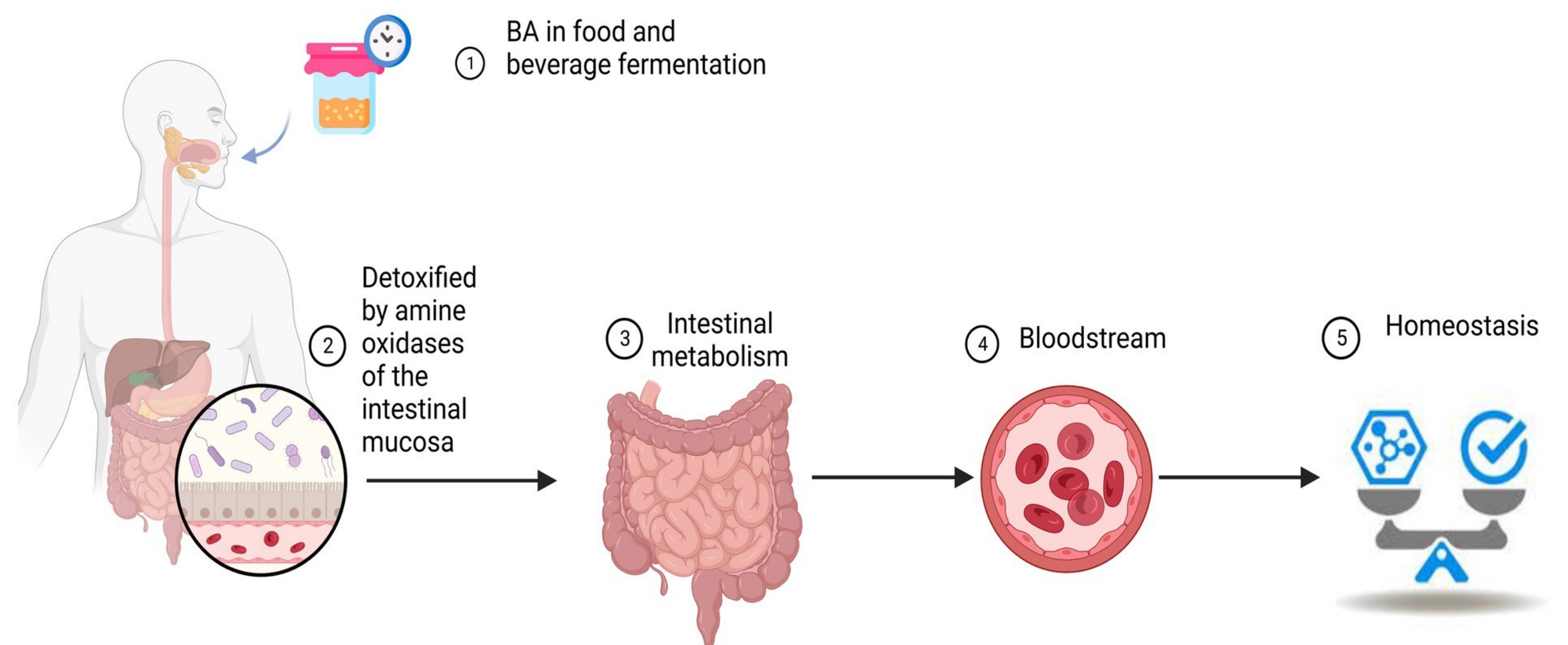
Fermented Beverages among Indigenous Latin America societies

PROBLEMA

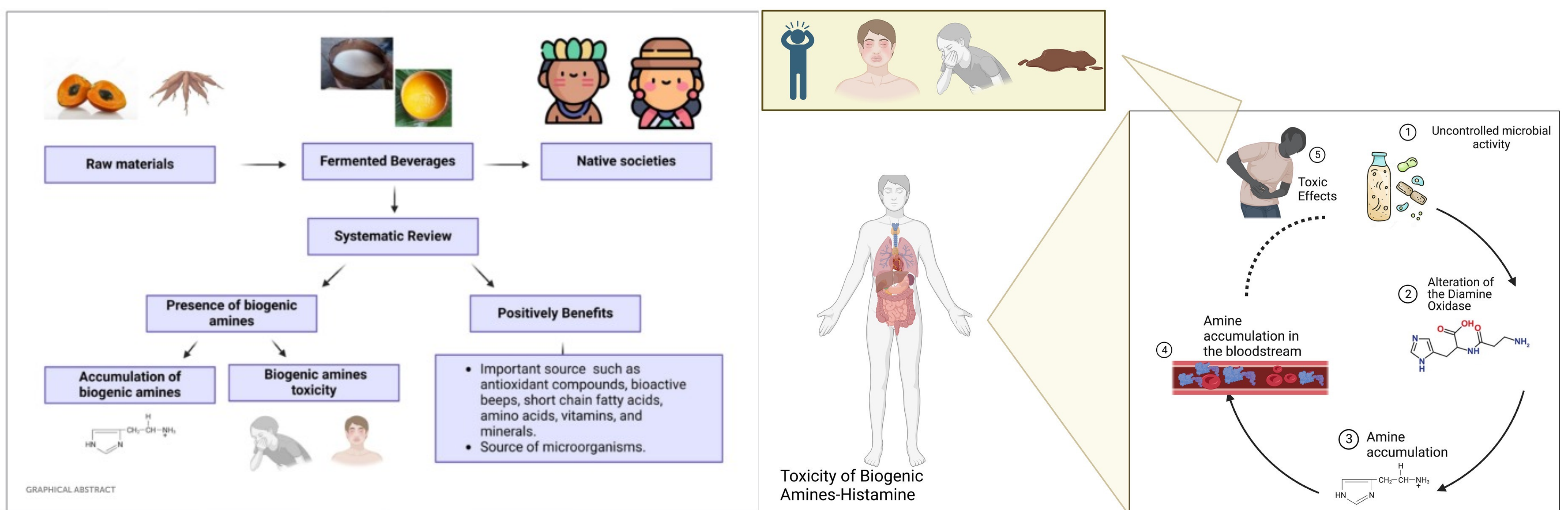
Las bebidas fermentadas tradicionales de sociedades indígenas de América Latina son esenciales para su patrimonio cultural. Sin embargo, la falta de documentación sobre compuestos tóxicos y variabilidad nutricional limita la evaluación de sus beneficios y riesgos. Es crucial un estudio exhaustivo para asegurar su calidad nutricional y seguridad.

OBJETIVO GENERAL

Investigar sobre la importancia, presencia de componentes tóxicos y la información nutricional de las bebidas fermentadas más tradicionales de América del Norte y Sur.



PROPUESTA



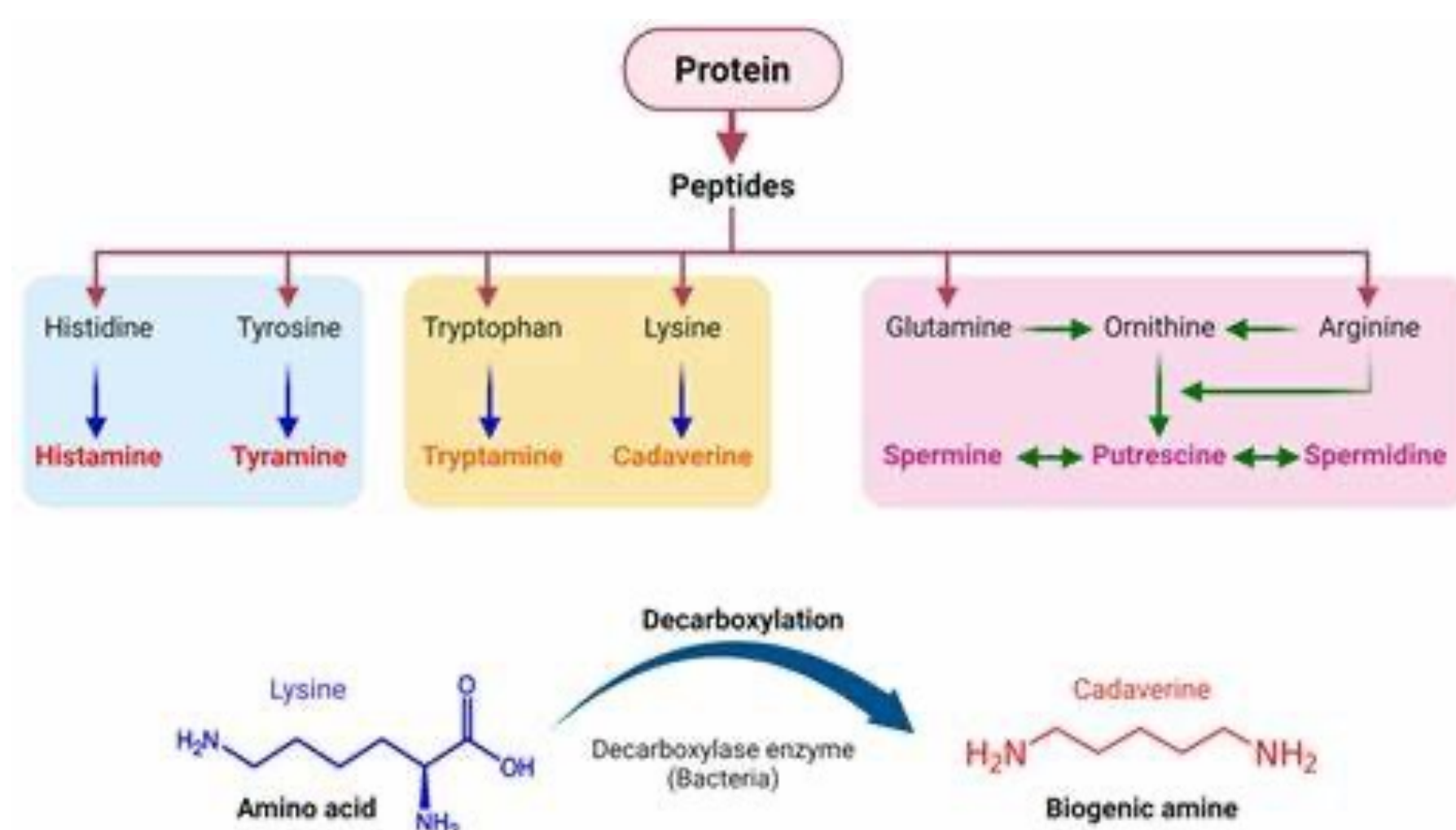
Evaluar la calidad nutricional y seguridad de las bebidas fermentadas tradicionales en sociedades indígenas de América Latina, considerando compuestos tóxicos, variabilidad de nutrientes según la materia prima y su impacto cultural y social.

RESULTADOS

1. El maíz es la materia prima más utilizada, especialmente para la chicha, que es una de las más representativas de la región.



2. Preocupaciones de Seguridad.



3. México destaca como el país que más investigaciones



CONCLUSIONES

- Es necesario investigar más sobre la composición nutricional y efectos en la salud de las bebidas fermentadas tradicionales e implementar medidas de control de calidad y seguridad alimentaria.
- Fomentar investigación interdisciplinaria para entender bebidas fermentadas tradicionales.
- Desarrollar protocolos para garantizar calidad de bebidas artesanales.

