



Presentaciones en carteles 27

Alimentos fermentados de África Occidental y su rol en la prevención de infecciones diarreicas.

Fermented foods from West Africa and their role in preventing diarrheal infections.

Os alimentos fermentados da África Ocidental e o seu papel na prevenção de infeções diarreicas.

Maame Korley Baah-Arhin^I, Fidel Ángel Núñez Fernández^{II}, Idalia María Ayala Rodríguez^{II}.

RESUMEN

Introducción: Los alimentos fermentados son de uso común en muchas culturas africanas y pueden ser útiles para el tratamiento y prevención de enfermedades diarreicas.

Objetivos: Analizar la composición microbiana de los alimentos fermentados tradicionales de África Occidental y evaluar su impacto para la prevención de infecciones diarreicas.

Método: Se realizó una revisión bibliográfica en la que se seleccionaron 23 referencias.

Resultados: Los alimentos y bebidas fermentadas tradicionales de África Occidental, como el *gari*, *ogi* y *kenkey*, poseen un potencial significativo para la salud pública, especialmente en la prevención de infecciones diarreicas. Estos productos fermentados contienen microorganismos beneficiosos, como *Lactobacillus*, que son útiles para la modulación del sistema inmune. Su consumo favorece la proliferación de bacterias beneficiosas en la microbiota y fortalece las defensas frente a patógenos como *Clostridium difficile*.

Conclusiones: Los estudios revisados sugieren que estos alimentos fermentados podrían ser una estrategia preventiva para reducir las infecciones diarreicas.

Palabras clave: alimentos y bebidas fermentadas, África, infecciones diarreicas, *Clostridium difficile*.

^I Estudiante de Estado Unidos de Norteamérica de la Escuela Latinoamericana de Medicina (ELAM), La Habana, Cuba.

^{II} Departamento de Investigaciones Diagnósticas de la Escuela Latinoamericana de Medicina (ELAM), La Habana, Cuba.

Correspondencia:

Fidel Ángel Núñez Fernández
fan@infomed.sld.cu

Este artículo debe citarse como:

Baah-Arhin, M.K.; Núñez Fernández, F.A. & Ayala Rodríguez, I.M. «Alimentos fermentados de África Occidental y su rol en la prevención de infecciones diarreicas». UO Medical Affairs. 2025; 4(1): 96-97

SUMMARY

Introduction: Fermented foods are commonly used in many African cultures and can be useful for the treatment and prevention of diarrheal diseases.

Objective: To analyze the microbial composition of traditional West African fermented foods and evaluate their impact on the prevention of diarrheal infections.

Method: A literature review was conducted, selecting 23 references.

Results: Traditional West African fermented foods and beverages, such as *gari*, *ogi*, and *kenkey*, have significant potential for public health, especially in the prevention of diarrheal infections. These fermented products contain beneficial microorganisms, such as *Lactobacillus*, which are useful for modulating the immune system. Their consumption promotes the proliferation of beneficial bacteria in the microbiota and strengthens defenses against pathogens such as *Clostridium difficile*.

Conclusions: The reviewed studies suggest that these fermented foods could be a preventive strategy to reduce diarrheal infections.

Keywords: Fermented foods and beverages, Africa, diarrheal infections, *Clostridium difficile*.

RESUMO

Introdução: Alimentos fermentados são comumente usados em muitas culturas africanas e podem ser úteis para o tratamento e prevenção de doenças diarreicas.

Objetivos: Analisar a composição microbiana de alimentos fermentados tradicionais da África Ocidental e avaliar seu impacto na prevenção de infecções diarreicas.

Método: Foi realizada uma revisão bibliográfica na qual foram selecionadas 23 referências.

Resultados: Alimentos e bebidas fermentados tradicionais da África Ocidental, como *gari*, *ogi* e *kenkey*, têm potencial significativo para a saúde pública, especialmente na prevenção de infecções diarreicas. Esses produtos fermentados contêm microrganismos benéficos, como *Lactobacillus*, que são úteis para modular o sistema imunológico. Seu consumo promove a proliferação de bactérias benéficas na microbiota e fortalece as defesas contra patógenos como o *Clostridium difficile*.

Conclusões: Os estudos revisados sugerem que esses alimentos fermentados podem ser uma estratégia preventiva para reduzir infecções diarreicas.

Palavras-chave: Alimentos e bebidas fermentados, África, infecções diarreicas, *Clostridium difficile*.

