

REVISIÓN NARRATIVA SOBRE EL DESARROLLO DE UN ATLAS

Caramelli Valentina, Faget Claudia, Figueroa Silvera Julian, Rodríguez Jimena
Tutora: Prof. Agda. Mag. Virginia Natero ^{1*} Cotutora: Prof. Agda. Dra. Luisa Saravia ^{2*}

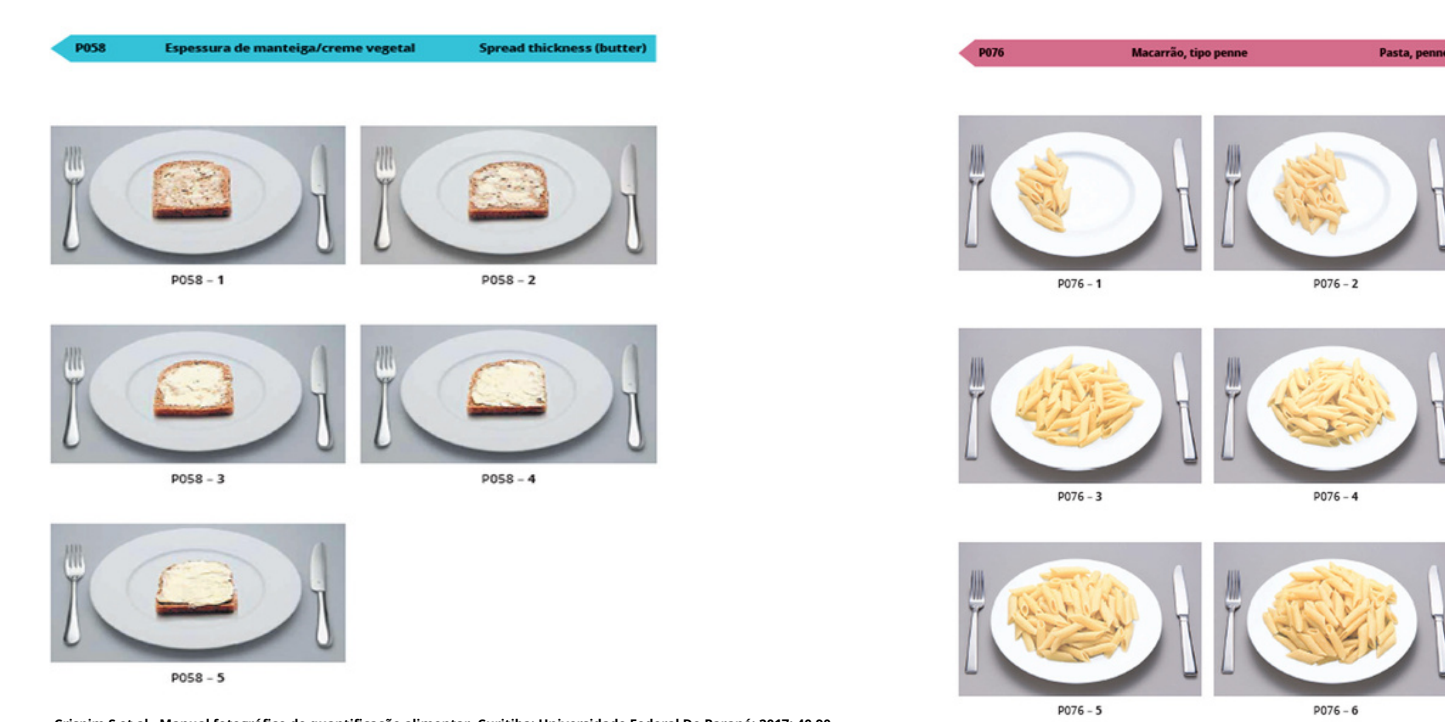
¹ Departamento de alimentos; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. ² Centro de Posgrado, Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.
*E-mail: vnatero@nutricion.edu.uy; lsaravia@nutricion.edu.uy

Introducción

La estimación de la ingesta es importante para conocer la alimentación de la población con el fin de evaluar y vigilar la salud. Los métodos subjetivos para estimar el consumo resultan útiles, pero acarrear errores en el tamaño de las porciones, esto se puede corregir mediante la utilización del atlas como ayuda visual. Uruguay no cuenta con un Atlas Fotográfico de Alimentos.

Objetivos generales

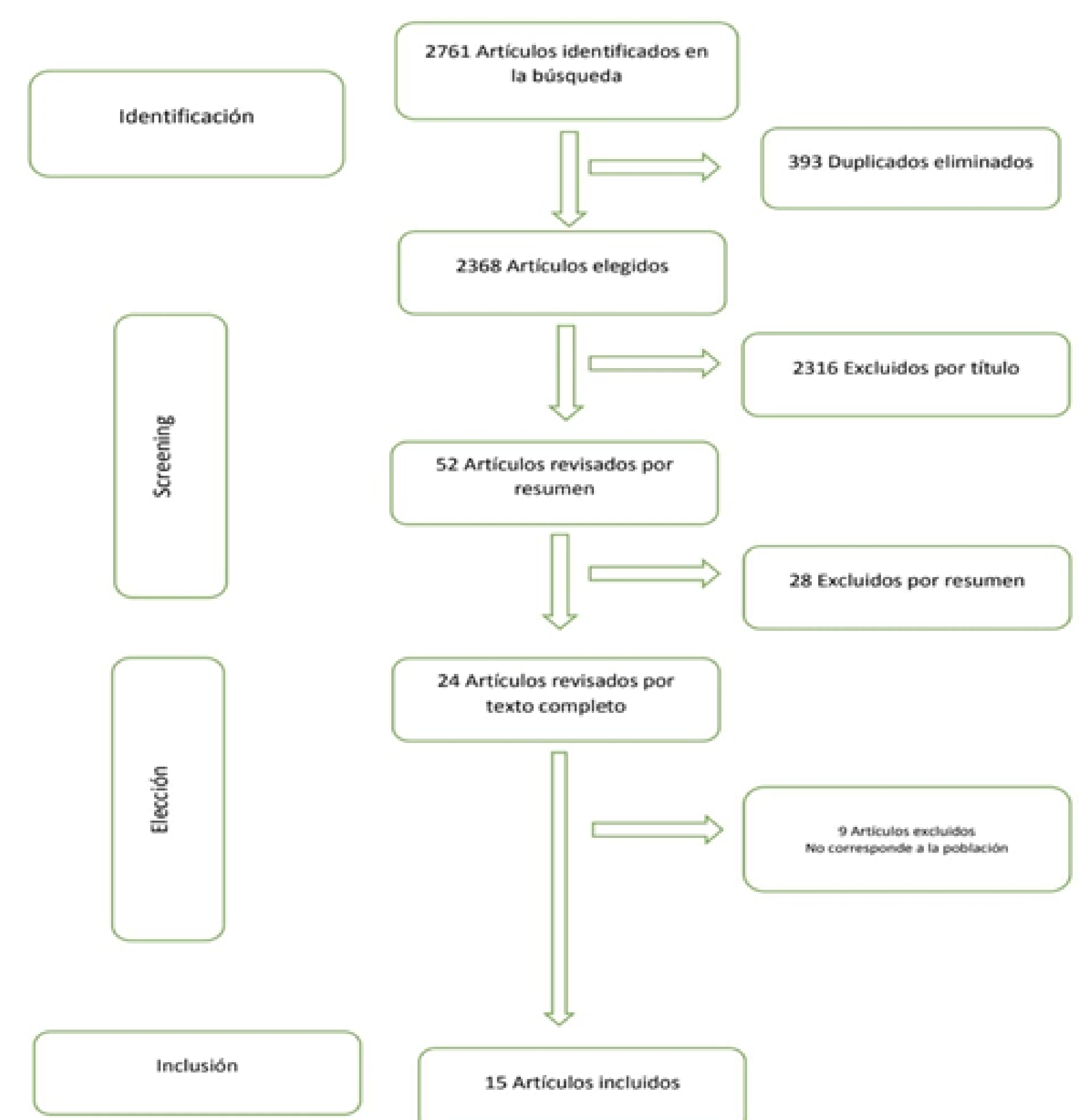
Describir cuál es la metodología para el diseño y el desarrollo de un atlas fotográfico de alimentos.



Metodología

El presente trabajo es una revisión narrativa, en la cual se realizó una búsqueda e interpretación de artículos científicos que abordan la temática del desarrollo del atlas fotográfico de alimentos. La búsqueda se limitó a artículos originales realizados a nivel mundial, se efectuó en los idiomas inglés, portugués y español, abarcando un período de tiempo de 10 años, desde 2012 a 2022. En su elaboración se consultaron las bases de datos Pubmed, EbscoHost a través del Portal Timbó y la biblioteca electrónica Scielo.

Sintaxis de búsqueda: (Methodology OR design OR development) AND (food atlas OR photographic food)



Resultados

| Autor, país, año | Instrumento para seleccionar alimentos | Clasificación de los alimentos por grupo | N° de porciones por alimento o preparación | Determinación del tamaño de porción | Referencia Visual | Toma de fotografía | Validación |
|---|--|---|---|---|--|---|---|
| 47 % Asia 27% América 20% Europa 7% África | 67% : encuestas de consumo, R24H, CFCA, tablas de composición de alimentos, etc. | 80% clasificó en grupos, 92 % de estos agruparon en: cereales y similares, tubérculos, verduras, frutas, carnes, pescados y mariscos. | 100 % clasifican las fotografías según las porciones o preparaciones: 87 % serie (1-8 porciones), 40 % guía (2-19 porciones) y 13 % variedad. | 27% utilizaron percentiles con incrementos proporcionales. 13 % desvíos estándar. 27% no especificaron. | 60 % usó fondo de diferentes colores en contraste y 40% quitó el fondo. 60 % usó vajilla blanca. 60 % usó cubiertos. | 47 % ángulo de 45°. 20% usaron una distancia de 50 cm y 53 % no especificaron. | 60 % validaron el atlas. 40 % no especificaron o aclaró que se encontraba pendiente. |

Conclusión

De acuerdo con la lectura y la información reflejada en los resultados de esta revisión, se pudo observar que el atlas contribuye a que se defina el tamaño de las porciones y por lo tanto se estime la ingesta real de la población. Este manual cumple una importante función cuando es utilizado con otras herramientas de medición de ingesta, haciéndolas más eficaces. Es importante contar con un atlas en nuestro país, ya que el conocimiento del consumo de alimentos puede servir para el diseño de políticas públicas vinculadas a la alimentación y nutrición, en otras investigaciones de consumo y como instrumento para la consulta individual.