REACTIVACIÓN DEL CAPÍTULO NACIONAL DE URUGUAYFOODS

EVALUACIÓN DE RESULTADOS OBTENIDOS A PARTIR DE LA ENCUESTA REALIZADA A PROFESIONALES DE LA NUTRICIÓN, SALUD Y ALIMENTOS.

Ingrid Moreira, Valentina Machin, Melani Ferreira, Milena Caetano.
Tutora: Prof. Adj. Dra. Laura Raggio 1* Cotutora: Mag. Guadalupe Herrera 2
1 Departamento de Alimentos; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.
2 Facultad de Medicina, Universidad de la República, Uruguay
*E-mail: lraggio@nutricion.edu.uy

INTRODUCCIÓN

La primera Tabla de composición de alimentos (TCA) nacional fue originada en el año 2002 en el marco del Capítulo Nacional URUGUAYFOODS. La misma está constituida por 400 alimentos con valores promedios de 23 componentes. Es importante destacar que dicha tabla presenta restricciones en cuanto a la cantidad, tipo de alimentos y componentes analizados debido a la falta de actualizaciones.

Con el objetivo de actualizar los datos de composición química de alimentos de Uruguay y de este modo contribuir a la sistematización de la información en generar una base de datos de composición de alimentos (BDCA) a nivel nacional, en 2019 se inició el proceso de reactivación del Capítulo Nacional URUGUAYFOODS; dicho capítulo forma parte de LATINFOODS, que a su vez, forma parte de INFOODS, FAO.

OBJETIVOS

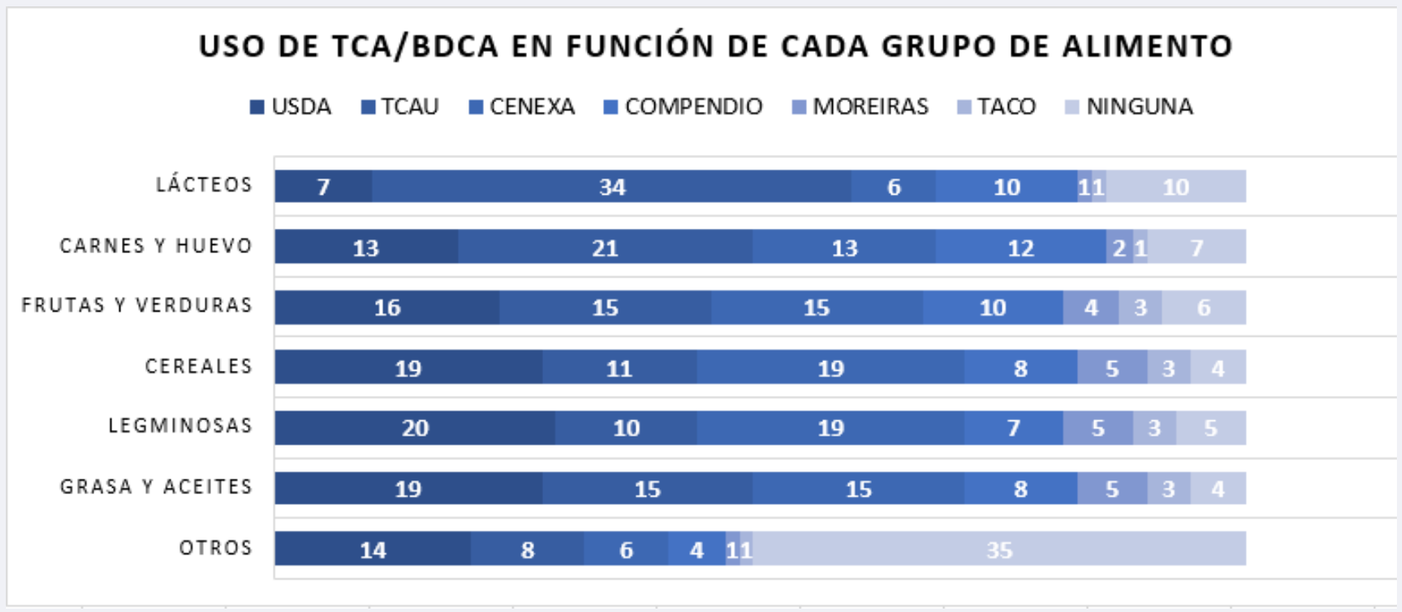
Caracterizar el uso de las tablas y bases de datos de composición de alimentos, logrando describir las características y limitaciones de las mismas, mediante el análisis de la encuesta lanzada por URUGUAYFOODS a profesionales del área de salud, nutrición y alimentos de Uruguay en el año 2022.

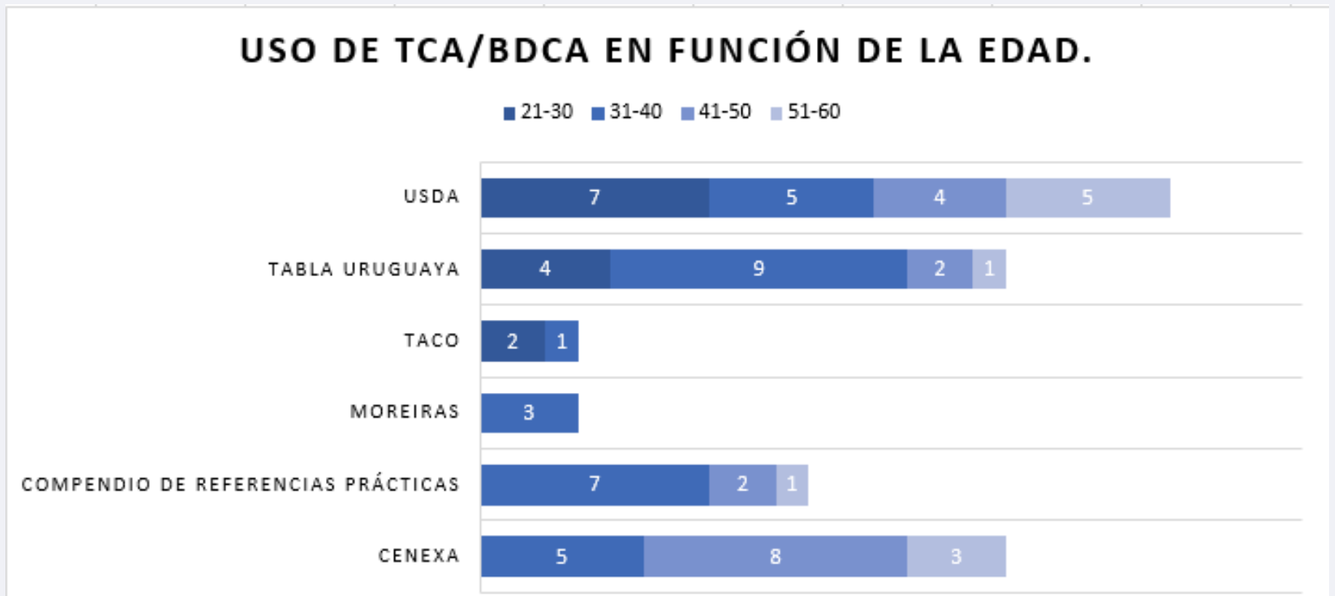
METODOLOGÍA

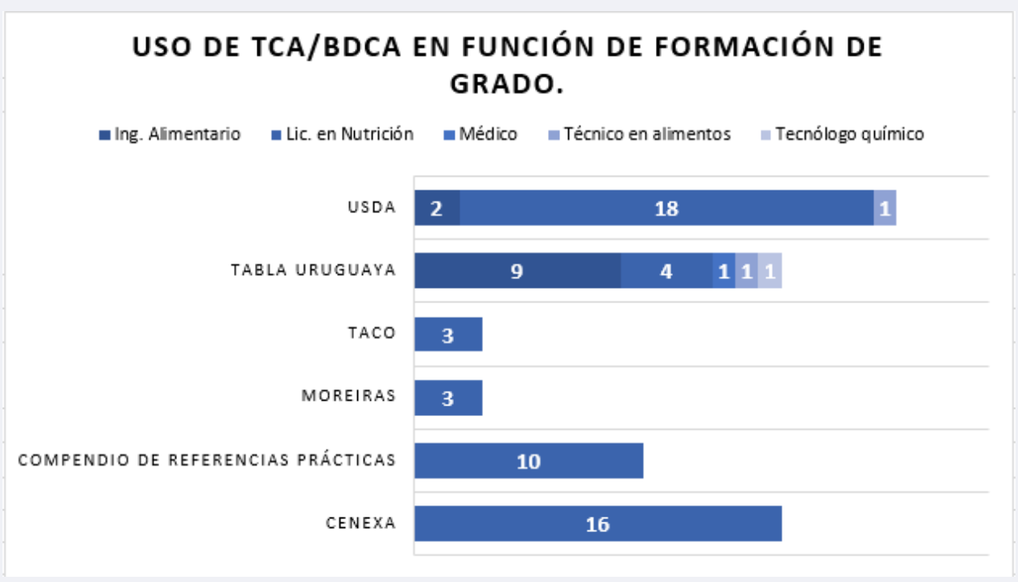
Estudio exploratorio, cuantitativo, descriptivo, transversal. De las 94 respuestas obtenidas se formaron dos grupos, por un lado los profesionales usuarios de TCA/BDCA y por el otro aquellos profesionales que no las utilizan. Posteriormente, se analizó la variable uso y frecuencia de uso de dichas herramientas respecto a la edad, formación de grado, área de desempeño, población específica con la que trabaja el profesional encuestado, grupos de alimentos y nutrientes, además de describir las limitaciones, ventajas y sugerencias respondidas por los encuestados.

RESULTADOS

	Usuarios de TCA y BDCA (n=69)		No usuarios de TCA y BDCA (n=25)	
Procedencia	**n**	**%**	**n**	**%**
Montevideo	37	53,6	13	52
Interior	32	46,4	12	48
Edad				
21-30	13	18,8	3	12
31-40	30	43,5	7	28
41-50	16	23,2	10	40
51-60	10	15,5	5	20
Formación de grado				
Licenciado/a en nutrición	54	78,3	14	56
Ingeniero/a en alimentos	11	15,9	7	28
Médico	1	1,4	1	4
Otros	3	4,4	3	12
Formación de posgrado				
Si	23	33,3	10	40
No	46	66,7	15	60
Trabaja con una población especifica.				
Si	17	24,6	3	12
No	52	75,4	22	88







	USDA	TCAU	CENEXA	COMPENDIO	MOREIRAS	TACO
Ventajas	Acceso fácil y gratuito, digital, variabilidad de alimentos, actualizada y elección de porción.	Acceso fácil y práctico, contenido claro y concreto de alimentos nacionales.	Practicidad, confiabilidad y facilidad de uso, variabilidad de alimentos, nutrientes y minerales.	Acceso fácil y práctico, información resumida y de alimentos nacionales.	Similitud con alimentos nacionales, actualizada.	Uso fácil, datos confiables, variabilidad de alimentos y nutrientes.
Desventajas	Idioma y diferencias en la nomenclatura de cortes de carne.	Desactualizada, dificultad para encontrar información nutricional de algunos alimentos.	Dificultad para encontrar alimentos por diferencias geográficas.	Dificultad para encontrar información de contenido de productos específicos y de venta nacional.	Dificultad para encontrar información de perfil de aceites, pseudocereales, quesos, carne y pescados de la región.	Dificultad para encontrar alimentos por diferencias geográficas y de producción.

- **Según la variable edad, las TCA/BDCA más utilizadas son USDA y Compendio de referencias prácticas, y las menos utilizadas TACO y Moreiras.**
- **Según los Lic. en Nutrición las TCA/BDCA más utilizadas son USDA, Compendio de referencias prácticas y CENEXA. Mientras que los Ing. en Alimentos es la TCAU.**
- **En el grupo de alimentos Lácteos se pudo observar una marcada inclinación estadísticamente significativa por la TCAU con un porcentaje de 49,3% y un intervalo de confianza de 37,8 - 60,8.**

CONCLUSIONES

Los encuestados comentaron que la TCA actualizada y la nueva BDCA uruguaya debería de contar con: un orden de nutrientes práctico para su búsqueda que facilite su uso, un calculador automático de nutrientes por porción establecida por el usuario y en porción de 100g, que puedan encontrarse en formato digital e impreso, variabilidad y contenido de alimentos actualizados, asimismo contemplando productos nacionales, incorporar alimentos fortificados e importados, además de contemplar el perfil nutricional según la época del año y consideraciones más específicas como incluir valores de potasio de la yerba mate.

Resulta relevante contar con una base de datos nacional en constante actualización que pueda utilizarse a futuro en conjunto con otras bases de datos a nivel regional e internacional.