

Maira Micaela Gonzalez Gonzalez, Evangelina Reberón Cabrera, María Fernanda Rodríguez Calzada, Diego Rodríguez López, Sofía Tancredi Sánchez
Tutora: Florencia Alcaire^{1*} Cotutora: Vanessa Gugliucci²
1 Sensometría y Ciencia del Consumidor, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Udelar;
2 Unidad Académica de Prácticas, Escuela de Nutrición, Udelar
Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. *E-mail: falcaire@fq.edu.uy

Introducción

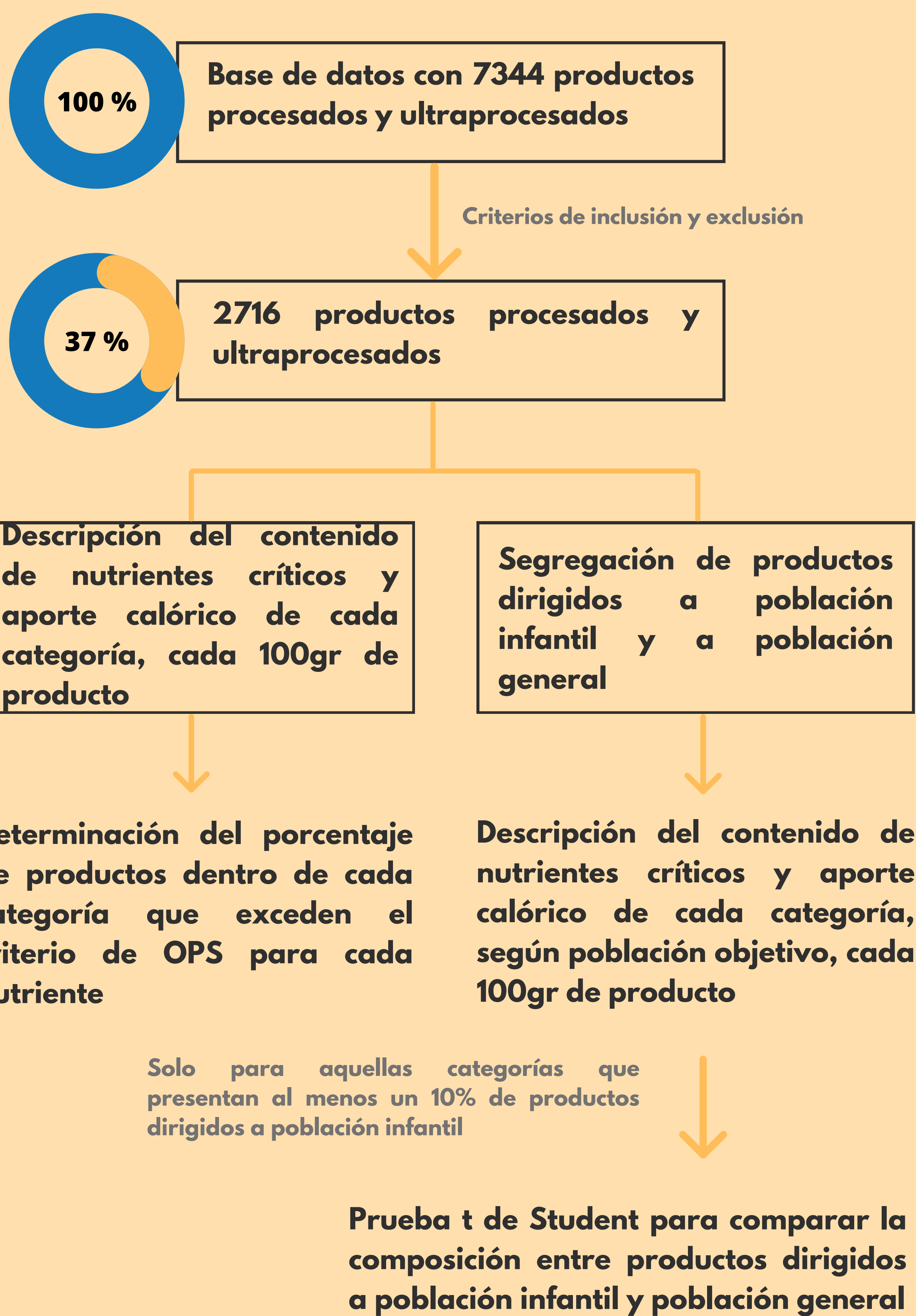
En Uruguay los productos procesados y ultraprocesados son comunemente consumidos por parte de la población infantil durante la merienda escolar. Dichos productos se caracterizan por presentar elevado contenido de nutrientes críticos, los cuales se vinculan con el desarrollo de enfermedades no transmisibles. El consumo de estos productos en la población infantil podría vincularse con estrategias de marketing presentes en los empaques de dichos productos.

Objetivos

El objetivo de esta investigación fue describir la composición nutricional de los PP y PUP consumidos en la merienda escolar, con enfoque en el contenido de nutrientes críticos y aporte calórico, seleccionados de una base de datos previamente elaborada. Adicionalmente, se planteó describir la composición nutricional de aquellos productos que a partir de su envase fueron considerados como productos dirigidos a población infantil, e identificar si la misma difería de los productos destinados a la población general.

Metodología

El presente trabajo consistió en una investigación descriptiva, observacional, de corte transversal, la cual se llevó a cabo utilizando un enfoque cuantitativo.



Resultados

Se realizó el análisis de 2716 productos, pertenecientes a 19 categorías de productos. Como se puede observar en el gráfico 1, la categoría galletitas incluyó la mayor cantidad de productos, seguida de las categorías chocolates y snacks, respectivamente.

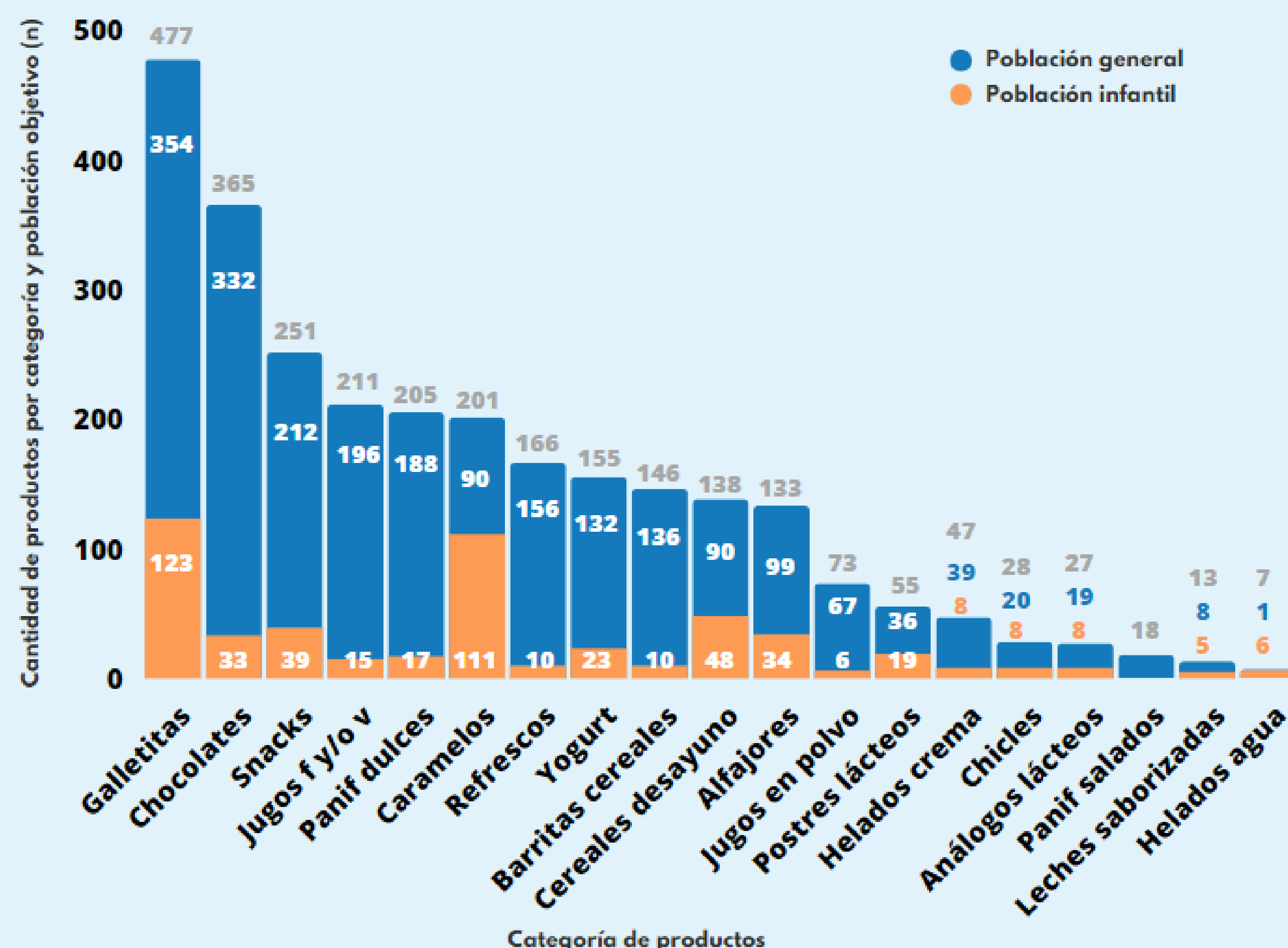


Gráfico 1. Categorías de productos y distribución según población objetivo

Comparación con modelo de perfil de nutrientes de OPS

Se observó gran heterogeneidad en cuanto al contenido de nutrientes críticos y aporte calórico de las categorías analizadas. Aun así, se evidenció que la mayor parte de las categorías incluyeron una elevada proporción de productos con excesivo contenido de alguno de los nutrientes críticos en su composición.

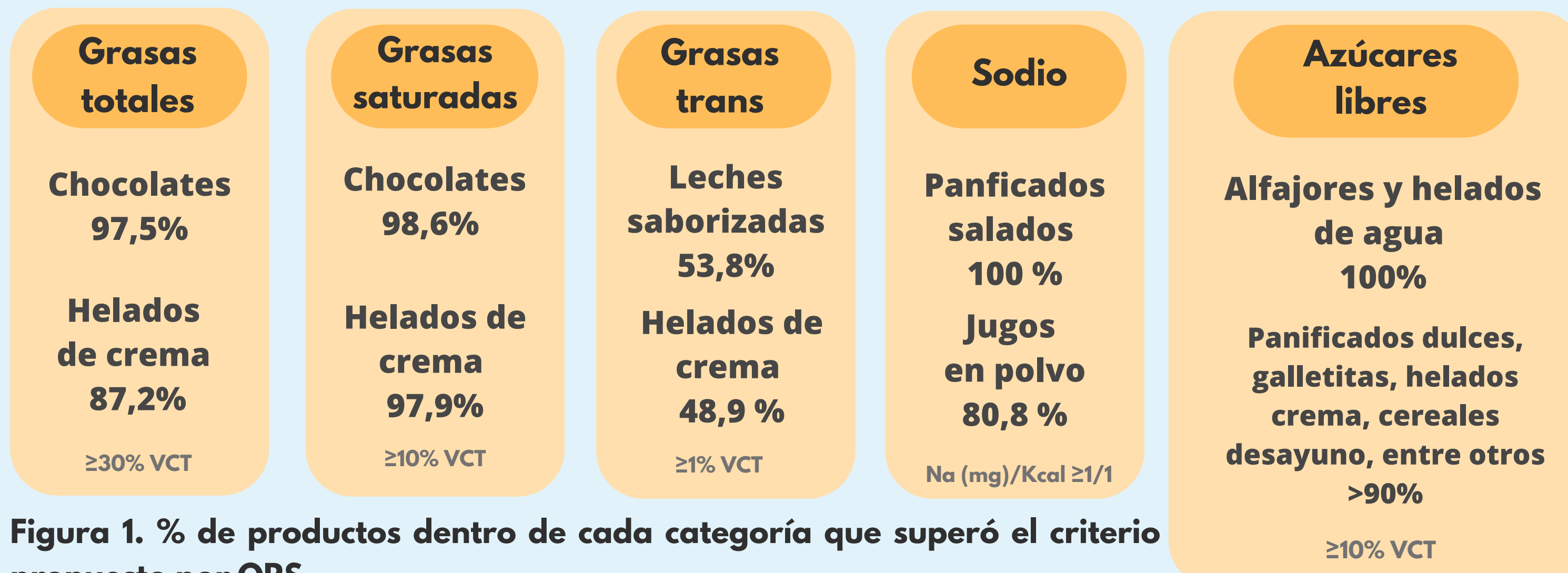


Figura 1. % de productos dentro de cada categoría que superó el criterio propuesto por OPS.

Prueba t de Student

A partir de la segmentación de productos (gráfico 1), se realizó una prueba t de Student para identificar si existe diferencia estadísticamente significativa entre el contenido de nutrientes críticos y aporte calórico de los productos dirigidos a población infantil, y aquellos dirigidos a población general. En los gráficos 2,3 y 4 se describe el contenido de nutrientes críticos y valor p en las categorías en las que se encontró diferencia estadísticamente significativa.

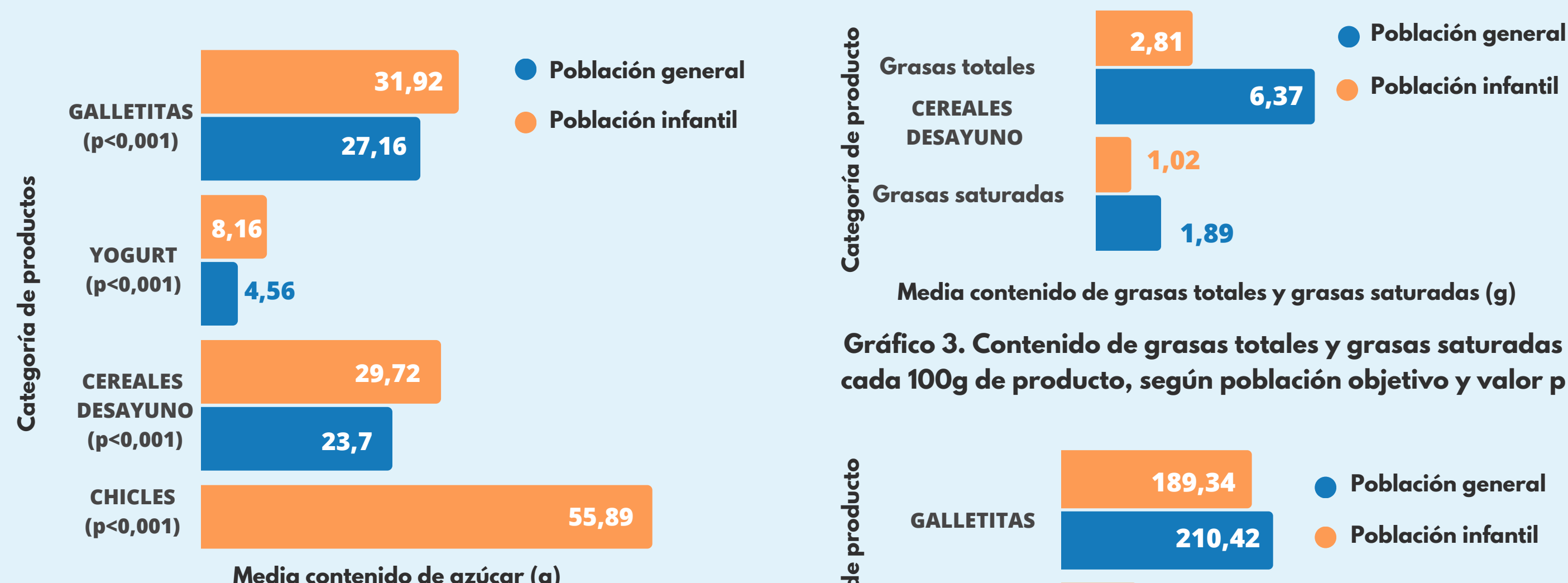


Gráfico 2. Contenido de azúcar cada 100g de producto, según población objetivo y valor p

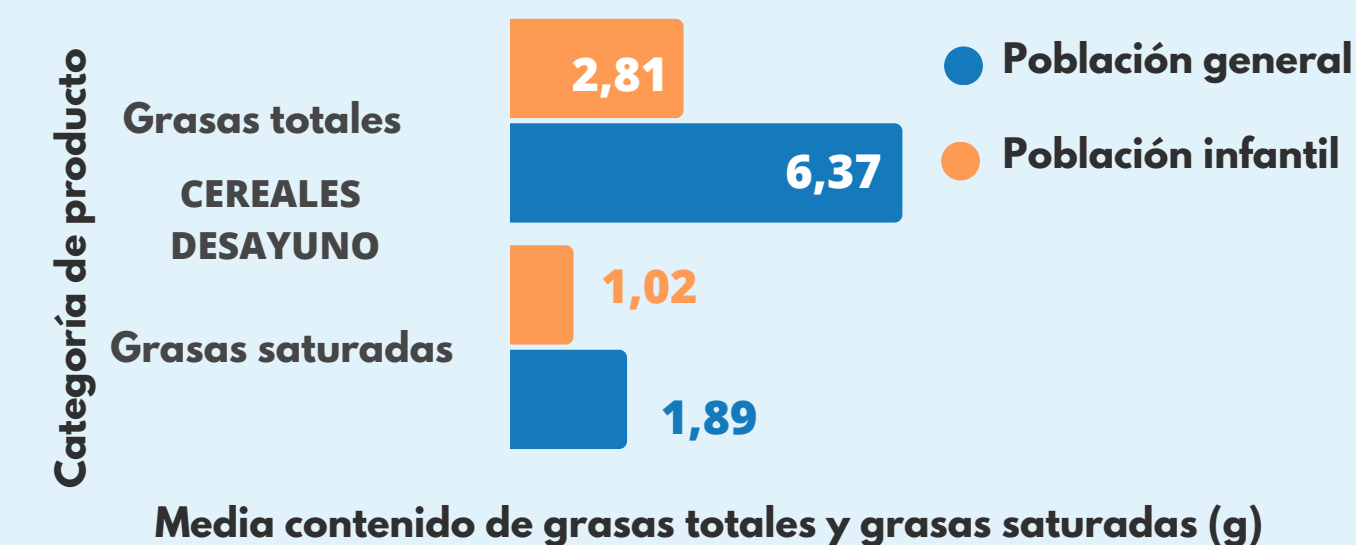


Gráfico 3. Contenido de grasas totales y grasas saturadas cada 100g de producto, según población objetivo y valor p

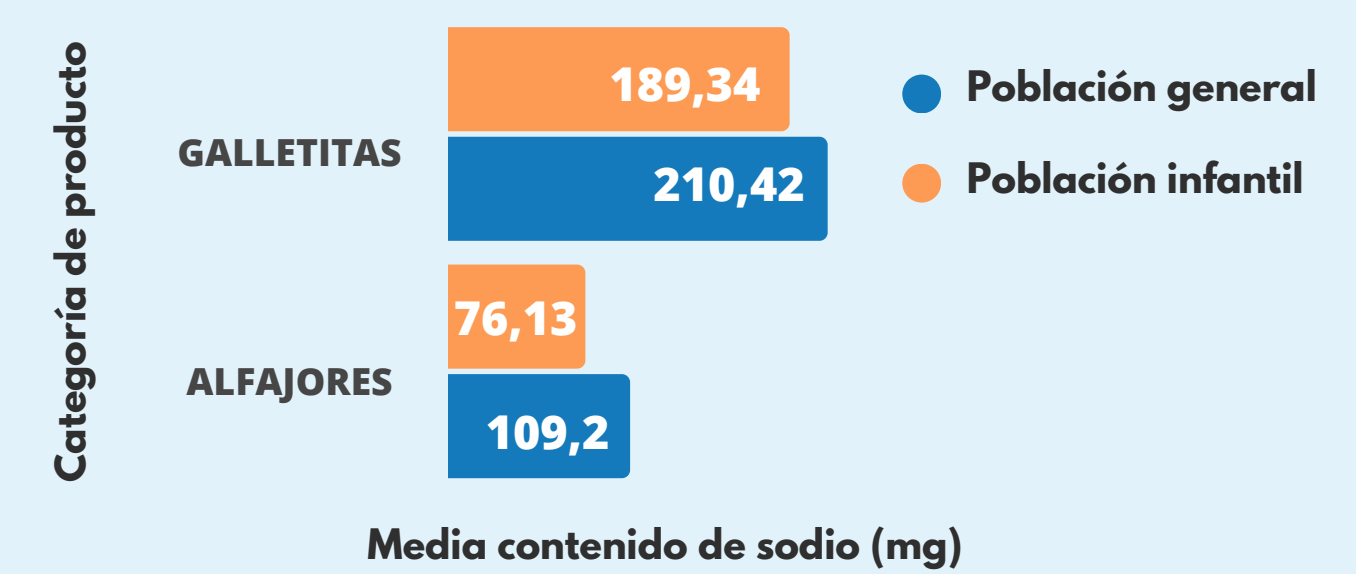


Gráfico 4. Contenido de sodio cada 100g de producto, según población objetivo y valor p

Conclusiones

A partir de los resultados obtenidos, se pudo observar que los productos comúnmente consumidos en la merienda escolar incluidos en este trabajo se caracterizaron por presentar elevado contenido de nutrientes críticos y aporte calórico. Al segmentar los productos según la población objetivo se observó que todas las categorías con diferencia estadísticamente significativa presentaron mayor contenido de azúcar libre en los productos dirigidos a población infantil, contrariamente a lo sucedido con el resto de nutrientes críticos.