



Revista Chilena de Nutrición

ISSN: 0716-1549

sochinut@tie.cl

Sociedad Chilena de Nutrición,

Bromatología y Toxicología

Chile

Benavides, Mariale; Vizarreta D, Daniela; Maguiña, Jorge L.
Evaluación de la composición nutricional de los menús expendidos en restaurantes:
Necesidad de nueva información
Revista Chilena de Nutrición, vol. 44, núm. 3, 2017, pp. 292-293
Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología
Santiago, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46952704012>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

CARTA AL EDITOR / LETTER TO EDITOR

Evaluación de la composición nutricional de los menús expendidos en restaurantes: Necesidad de nueva información

Evaluation of the nutritional composition of menus sold in restaurants: Need for new information.

Sr. Editor

En la actualidad se ha mostrado una alta variabilidad en la ingesta de alimentos adquiridos fuera del hogar por parte de la población a nivel mundial. Ello, debido a un cambio en los hábitos alimentarios a lo largo del tiempo^{1,2}. Estos cambios se deben a que la población adopta costumbres que pueden ser influenciadas por la publicidad. Dichas costumbres vienen de factores modificables como la urbanización, el ingreso económico y el incremento en la disponibilidad y acceso a los alimentos^{3,4}. Cabe destacar además, un aumento en el consumo de alimentos procesados, debido al incremento en las horas laborales por parte de las familias, que a su vez explica el consumo de alimentos fuera del hogar¹.

Otros factores que influyen en la adquisición de alimentos fuera del hogar, son el incremento en la oferta gastronómica y la falta de tiempo con que cuenta la población joven y adulta, debido al incremento en el número de horas de trabajo. Todo esto induce a conductas alimentarias no adecuadas y/o modificaciones en la ingesta alimentaria tanto en cantidad como calidad, según el lugar donde sea adquirido^{5,6}.

Por tal motivo, consideramos importante que exista y/o se pueda brindar mayor información a la población, acerca de la cantidad y calidad de la comida consumida fuera del hogar. La calidad de la dieta se refiere a la concentración de macronutrientes y micronutrientes que contiene una ración y la biodisponibilidad de estos nutrientes⁵, la cual puede ser medida mediante métodos directos e indirectos, tales como el análisis químico proximal y la evaluación del contenido de nutrientes en las recetas, respectivamente⁷.

Finalmente, al existir limitada información de la calidad y valor nutricional de los alimentos que puede contener un plato de comida, consideramos que la comunidad científica e industria de alimentos, deben hacer más estudios sobre el tema, donde intervengan las entidades públicas, tanto a nivel local como internacional, para así contribuir a la salud pública de cada país. En el Perú, la "Encuesta para medir la Composición Nutricional de los Principales Alimentos Consumidos Fuera del Hogar" (ENCONUT)² ha brindado

Mariale Benavides¹, Daniela Vizarreta D¹, Jorge L. Maguiña¹.

¹. Facultad de Ciencias de la Salud,
Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.

Dirigir correspondencia a: Daniela Vizarreta Donayre. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú. Escuela de Nutrición y Dietética. Teléfono: 957328673.
E-mail: dani.viza.25@gmail.com

Este trabajo fue recibido el 05 de mayo de 2017.
Aceptado con modificaciones el 12 de julio de 2017
y aceptado para serpublicado el 14 de julio de 2017.

información sobre estos aspectos. Sin embargo, un mayor detalle en sus análisis y futura publicaciones aún es un tema pendiente.

BIBLIOGRAFÍA

1. Koplan J, Liverman CT, Kraak VI. Preventing Childhood Obesity: Health in the Balance. National Academies Press;434 p. 2005.
2. INEI. Survey to measure the nutritional composition of principal foods consumed outside the home [Internet]. [cited 2017 May 5]. Available from: http://iinei.inei.gob.pe/iinei/srienaho/Descarga/DocumentosMetodologicos/2013-48/INFORME_FINAL_ENCONUT2013.pdf

3. FAO. Chapter 5: Population, food, nutrition and family planning [Internet]. [cited 2017 May 5]. Available from: <http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s09.htm>
4. Villa P. AL. Food preferences in the city of Medellín, Colombia | Montoya | Health and Society [Internet]. [cited 2017 May 5]. Available from: <http://www.revistas.usp.br/sausoc/article/view/123062/119445>
5. MINSA. GUIDE: Calculation of the nutritional composition of preparations distributed in the wawa wasi national program [Internet]. [cited 2017 May 5]. Available from: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/1371.pdf>
6. Kamisha Hamilton Escoto, Melissa Nelson Laska, Nicole Larson, Dianne Neumark-Sztainer, Peter J. Hannan. Work Hours and Perceived Time Barriers to Healthful Eating Among Young Adults [Internet]. [cited 2017 May 5]. Available from: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3464955/pdf/nihms373265.pdf>
7. D.A.T Southgate HG. Food composition data: Obtaining, managing and utilizing [Internet]. [cited 2017 May 5]. Available from: <http://www.fao.org/3/a-y4705s.pdf>