

Resumen # 1037

Calidad de la disponibilidad alimentaria según grado de procesamiento en el Mercado Norte y zona comercial próxima.

¹Fortuna G, ¹Nicola A, ¹Rivarola MC, ¹Zangheri MV, ¹Eepens ME, ¹Martina D
¹Escuela de Nutrición FCM UNC.

Persona que presenta:

Rivarola MC, rivarolace@hotmail.com

Área:

Epidemiológica / Salud Pública

Resumen:

Los cambios de patrones de alimentación basados en alimentos sin procesar hacia otros que utilizan cada vez más productos ultraprocesados, comercializados principalmente en supermercados y venta de comida rápida, se dan en el marco de transformaciones de los sistemas alimentarios. Sin embargo, la presencia de estructuras tradicionales como los Mercados Públicos, puede realizar mayores aportes a la oferta alimentaria de productos frescos.

El objetivo fue analizar la calidad de la disponibilidad alimentaria según el grado de procesamiento de los alimentos existentes en el Mercado Norte (MN) de la ciudad de Córdoba y su zona comercial próxima (ZCP) en el año 2018.

Se realizó un estudio descriptivo, observacional, diseño transversal. Muestra conformada por las unidades de comercialización alimentaria (UCA) del MN y su ZCP, según rubro y calidad de los alimentos ofrecidos conforme al grado de procesamiento. Recolección de datos por observación directa. Análisis mediante estadísticas descriptivas y analítica.

Si bien tanto el MN como la ZCP tuvieron un alto porcentaje de UCA que ofrecen ASP (93,2 y 80,8% respectivamente), la presencia de los PUP fue estadísticamente diferente (55,4% de las UCA en MN vs 80,8% en ZCP). El rubro Gastronomía fue el de mayor presencia tanto en el total de la muestra (20,8%) como en el MN (27%). En el MN las UCA correspondientes a rubros de origen animal representaron casi la mitad del total mientras que verduras y frutas estuvo representado por una sola UCA. Se identificó una relación significativa entre la mayor presencia de PUP y la antigüedad de las UCA.

La calidad de la disponibilidad alimentaria del Mercado Norte contribuye y perjudica al mismo tiempo a la seguridad alimentaria nutricional. Si bien los alimentos sin procesar constituyen la base de su disponibilidad alimentaria, existe baja proporción de verduras y frutas y presencia creciente de productos ultraprocesados.

Palabras Clave:

disponibilidad, calidad de alimentos, mercados públicos.

Food availability quality according to the level of processing at Mercado Norte and proximal commercial area.

¹Fortuna G, ¹Nicola A, ¹Rivarola MC, ¹Zangheri MV, ¹Eepens ME, ¹Martina D
¹Escuela de Nutrición FCM UNC.

Persona que presenta:

Rivarola MC, rivarolace@hotmail.com

Abstract:

Changes in eating patterns based in unprocessed foods (UNPF) to those that use more ultraprocessed foods (ULPF) commercialized mainly in supermarkets and fast food locals are in the framework of transformation food systems. However, the existence of traditional structures like public markets can carry out greater contributions to the supply of fresh products.

The aim of this study was to analyze the quality of food availability according to the level of food processing in Mercado Norte (MN) and proximal commercial area (PCA), 2018 year.

A descriptive, observational and cross-sectional study was accomplished. Sample conformed by food commercialization units (FCU) of MN and its PCA, by type of items and the quality of food offered according to level of processing. Data recolected by direct observation. Analysis accomplished by descriptive and analytic statistics.

While MN and PCA both have a high percentage of FCU that offer UNPF (93,2% and 80,8% respectively) ULPF presence is statistically different (55,4% of FCU from MN vs 80,8% from PCA). Gastronomy is the item with the higher presence in all the sample (20,8%) as in MN (27%). At the MN, the FCU corresponding to items from animal source represents almost half of the total, while vegetables and fruits are represented by only one FCU. There is also significative relationship between the greater presence of ULPF and the seniority of the FCU.

In conclusion, food availability quality of MN contributes and harms at the same time the nutritional food security. Even though the UNPF are the basis of the food availability, there is a low proportion of vegetables and fruits and a growing presence of ULPF.

Keywords:

availability, FOOD QUALITY, public markets