



VIII Taller Internacional de Seguridad y Soberanía Alimentaria

CONTRIBUCIÓN DE LA UNIVERSIDAD A LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL: PERCEPCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS FRITOS POR CIUDADANOS CUBANOS

Rosamelys Ramos Sánchez, rosamelysrs@gmail.com, Instituto de Farmacia y Alimentos, Universidad de La Habana, Cuba, Licenciada en Ciencias Alimentarias

Manuel de Jesús Álvarez Gil, algilmaj@gmail.com Dirección de Ciencia, Tecnología e Innovación e Instituto de Farmacia y Alimentos, Universidad de La Habana, Cuba, Doctor en Ciencias de los Alimentos

1. INTRODUCCION (OBJETIVOS)

Los alimentos fritos tienen gran popularidad, son consumidos por personas de todas las edades, no obstante, la fritura es uno de los métodos de cocción menos dietéticos, se pueden originar sustancias que afectan la salud de los consumidores. Las universidades tienen el compromiso de trabajar en función del cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de la Agenda 2030, relacionados varios de ellos con la alimentación y la salud del hombre. EL Instituto de Farmacia y Alimentos de La Universidad de La Habana ha valorado proyectar una labor extensionista para aumentar la educación nutricional de la población cubana, específicamente sobre los alimentos fritos, lo que conllevó a identificar la percepción y el consumo de estos alimentos por ciudadanos cubanos.

2. DESARROLLO

Se realizó una investigación no experimental, los aspectos estudiados se midieron a partir de la observación del fenómeno en su contexto natural, no se influyó sobre las variables medidas, fueron situaciones ya existentes. El diseño fue transversal descriptivo, las variables se describen y analizan en un momento único. Se elaboró una encuesta, la que se aplicó de forma autoadministrada a 532 ciudadanos cubanos, mayores de 18 años, seleccionados al azar.

Se evidenció que el 71 % de los encuestados no posee conocimientos acerca del tema; el 92 % consume alimentos fritos con una frecuencia mayoritaria de 3 a 4 días en la semana; las viandas, el huevo y el pollo fritos son consumidos por más del 90 % de la muestra, elaborados fundamentalmente en el hogar con aceite vegetal; el 44 % almacena incorrectamente los productos lipídicos utilizados.; el 40 % de la muestra considera "malas" o "muy malas" las condiciones de elaboración de los alimentos fritos en la venta callejera, opiniones debidas fundamentalmente a prácticas higiénico-sanitarias deficientes, mala calidad de los productos ofertados y la reutilización desmedida del aceite.

3. CONCLUSIONES

Las investigaciones sobre seguridad alimentaria y educación nutricional son fundamentales para diseñar estrategias y programas en conjunto con instituciones nacionales dirigidos a la sociedad, los que tributarán a ganar en la adopción de conductas responsables en cuanto a selección, preparación y consumo de los alimentos, así como en cuanto a los procesos de su producción, elaboración y conservación.

La investigación realizada demostró que la mayoría de los encuestados no conocen sobre los alimentos fritos y las afectaciones a la salud por una elevada ingesta de los mismos; a su vez que prácticamente la totalidad de la muestra acepta y consume significativamente estos productos.

Se demostró que casi la totalidad de los ciudadanos cubanos encuestados acepta y consume significativamente alimentos fritos, no obstante haberse demostrado que su ingestión, mayormente si es en exceso, tiene un impacto negativo en la salud de los consumidores. Estos hábitos pueden deberse al desconocimiento acerca del tema, por lo que es imprescindible realizar un trabajo extensionista por parte de la academia, considerando sus diferentes disciplinas y la interrelación con las instituciones relacionadas y dirigido a diferentes sectores de la sociedad.

4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- FAO (2019) Universidades de América Latina y el Caribe acuerdan acciones para combatir el hambre y la mal nutrición. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
- Marchesino, M. A., López, P. L., Guerberooff, G. K., y Olmedo, R. H. (2020). Los procesos de fritura y su relación con los valores nutricionales y la inocuidad: una vision integral desde la seguridad alimentaria. Nexo Agropecuario, 8(1), 43-51
- MINJUS Cuba (2022) Ley 148/2022 “Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional” (GOC-2022-754-O77) Gaceta Oficial No. 77 Ordinaria, 28 de julio de 2022, Ministerio de Justicia de la República de Cuba.
- ONU (2015) Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Resolución aprobada por Asamblea General, A/Res/70/1, Naciones Unidas.