

NIVEL DE CONOCIMIENTOS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONALES, PATRÓN DE CONSUMO E INTENCIONALIDAD FUTURA DE RECOMENDACIÓN EN ESTUDIANTES DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN QUE ASISTEN A LA UNIVERSIDAD DE LA CUENCA DEL PLATA SEDE CENTRAL EN OCTUBRE DE 2013.

NARELLA ANTONINA COLUSSI

Magíster Internacional en Nutrición y Dietética con especialización en Nutrición Clínica. Licenciada en Nutrición.

Profesora asistente en la cátedra Metodología de la Investigación y profesora adscripta a la cátedra Nutrición I y Nutrición II de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ingeniería y Tecnología, Universidad de la Cuenca del Plata sede central.

Docente colaboradora en la cátedra Nutrición y Educación para la salud de la carrera de Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría de la Facultad de Medicina, Universidad Nacional del Nordeste.

E-mail: narellacolussi@gmail.com

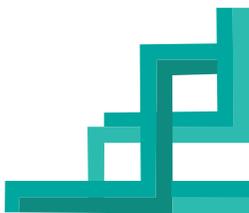
CLAUDIA ESTELA FERNÁNDEZ

Licenciada en Nutrición. Profesora titular de las cátedras Nutrición I y Nutrición II de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ingeniería y Tecnología, Universidad de la Cuenca del Plata sede central.

E-mail: clauleale@hotmail.com

PALABRAS CLAVES

- Alimentos funcionales.



- Nivel de conocimientos.
- Patrón de consumo.
- Intencionalidad de recomendación.

I. INTRODUCCIÓN

Recientemente, las investigaciones científicas y la bibliografía actualizada en el campo de la Nutrición se centran en el rol de la alimentación como factor preventivo para el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles y en los efectos de la nutrición sobre funciones cognitivas e inmunitarias en el ser humano, como también la capacidad de trabajo y rendimiento deportivo. Por ello es que se incorpora el concepto de “Nutrición Óptima”, es decir la calidad de la ingesta en términos de nutrientes y sustancias no nutritivas, que permiten optimizar las funciones fisiológicas de cada individuo para asegurar el máximo de bienestar y salud a lo largo de toda su vida, en éste contexto teórico surgió el interés por investigar al respecto.

A los crecientes avances del conocimiento en la ciencia de la Nutrición se suman los cambiantes estilos de vida y hábitos alimentarios, que generan nuevas necesidades en los individuos y la búsqueda de su satisfacción a través del desarrollo y la creatividad. Estudios recientes revelan que los consumidores principalmente de sectores socioeconómicos medios y medio-alto, están cada vez más conscientes de su autocuidado y buscan en el mercado aquellos productos que contribuyan a su salud y bienestar, y por ello, en el marco de una creciente tendencia hacia lo saludable, incrementaron su interés por informarse acerca de Alimentos Funcionales. A su vez, los profesionales de la nutrición están extendiendo su capacitación al respecto, así como su experiencia clínica para realizar las recomendaciones adecuadas sobre la ingesta dietética de la categoría de alimentos en cuestión en el marco de la prevención.

De lo antedicho los consumidores se ven motivados en asumir con responsabilidad las decisiones en torno a sus hábitos alimenta-

rios en vista de la influencia que ello tiene sobre su propia salud, esa situación incentiva a la industria alimentaria al desarrollo de nuevos productos funcionales con potenciales efectos beneficiosos, en éste contexto empírico surge el interés de investigar al respecto.

Se define según el International Science Institute como Alimento Funcional a: *“Aquel alimento que demuestre satisfactoriamente que ejerce un efecto beneficioso sobre una o más funciones selectivas del organismo además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo tal que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad o ambas cosas y que forma parte de un plan normal”*. Para ser considerado dentro de ésta categoría debe satisfacer las exigencias de la comunidad científica, como ser: debe producir efectos beneficiosos sobre las funciones del organismo además de sus efectos nutricionales intrínsecos, ser apropiados para mejorar la salud y bienestar y reducir el riesgo de enfermedades, además formar parte de un plan normal.

Un Alimento Funcional se puede clasificar según su origen en: *No Modificado* como frutas, vegetales, etc., que representan la forma más simple en que puede presentarse éste categoría de alimentos, debido a los componentes activos que naturalmente los constituyen y que presentan comprobados beneficios sobre la salud, y por otra parte los Alimentos Funcionales pueden ser *Modificados*, es decir, aquellos que han sido manipulados en la industria. Entre los beneficios más destacados de su consumo se encuentran: regulación de los procesos metabólicos básicos, defensa contra el estrés oxidativo, fisiología cardiovascular, fisiología gastrointestinal, rendimiento cognitivo y mental, incluidos el estado de ánimo y la rapidez de reacción, rendimiento y mejora del estado físico.

Actualmente el campo de los Alimentos Funcionales es un área de crecimiento mundial vertiginoso que involucra la figura del Licenciado en Nutrición como nexo entre el sector científico, industrial y consumidor. Cada año que pasa es mayor la cantidad productos funcionales que aparecen en el mercado, y la confusión del consumidor será menor en la medida que la industria y los profesionales

de la nutrición se aboquen en educar a la población. Por ello resultan ser claves los conocimientos que poseen los expertos en nutrición sobre Alimentos Funcionales, ya que deben interpretar y “traducir” la información científica a la comunidad en general, asegurando así la transmisión de información pertinente que facilitará la ejecución de elecciones saludables que conduzcan a mejorar la calidad de vida.

Preguntas generales de investigación:

- ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales y el patrón de consumo de los mismos por los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que asisten a la Universidad de la Cuenca del Plata Sede Corrientes, en octubre de 2013?
- ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales y la intencionalidad futura de recomendación por los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que asisten a la Universidad de la Cuenca del Plata Sede Corrientes, en octubre de 2013?

Hipótesis

- Los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que tienen un Muy buen y Buen nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales tienen un patrón de consumo de los mismos altamente variado, y la frecuencia semanal de ingesta predominante es diaria o frecuente.
- Los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que tienen un Muy Buen y Buen nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales a futuro recomendarían el consumo de los mismos.

Objetivos generales:

- Categorizar el nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales y su relación con el patrón de consumo de los mismos por los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que asistan a la Universidad de la Cuenca del Plata Sede Central, en oc-

tubre de 2013.

- Identificar el nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales y su relación con la intencionalidad futura de recomendación por los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que asisten a la Universidad de la Cuenca del Plata Sede Corrientes, en octubre de 2013.

II. DISEÑO, MATERIALES Y TÉCNICAS

Se realizará un estudio de enfoque cuantitativo que según el alcance de los resultados es Descriptivo y Asociativo, ya que tiene como finalidad investigar cómo se presentan en la realidad las variables previamente establecidas, para después poder realizar una correlación entre dichas variables de estudio, y luego la descripción correspondiente de lo observado, por lo que según la estrategia utilizada para la recolección de datos también se trata de un estudio Observacional; según el periodo y secuencia en el que se realiza el estudio es de corte transversal, en el cual se estudian las variables en un determinado momento, haciendo un corte en el tiempo, ya que se quiere conocer como es la realidad de la población de estudio al momento de la investigación.

Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.

Para la recolección de datos sobre las variables de estudio: Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales, Intencionalidad de recomendación, Importancia otorgada al conocimiento y capacitación sobre Alimentos Funcionales y Fuentes de Información a las que se acceden a cerca de ésta categoría de alimentos estudiada se utilizó como método de recolección de datos una Encuesta, la cual permite obtener información sobre los sujetos de estudio aportada por ellos mismos, se aplicó como instrumento un cuestionario impreso autoadministrado con preguntas cerradas. Para evaluar la variable Patrón de Consumo en sus dos dimensiones: Frecuencia de consumo

y número de porciones y Variedad de Consumo, se empleó como Instrumento un cuestionario de Frecuencia de Consumo autoadministrado, método que permite estudiar la alimentación de un individuo en durante un período determinado de tiempo, en éste caso semanal, posibilitó obtener datos cuali-cuantitativos, ya que informa sobre el consumo o no consumo de los alimentos estudiados y además si se incorpora para cada alimento una ración estándar cuantifica el consumo de los mismos. El diseño que se utilizó para obtener los datos fue una lista de Alimentos Funcionales Naturales y Elaborados (confeccionada para los fines de éste estudio por ser esos alimentos considerados de consumo habitual), descripción de la frecuencia de consumo dividida en tantas columnas como periodicidad de ingesta que se quiera investigar y de la cantidad de porciones consumidas por vez.

Procesamiento y análisis de datos.

Para el análisis de los datos se han utilizado técnicas estadísticas descriptivas útiles para sintetizar y organizar los datos mediante frecuencias y porcentajes, y técnicas estadísticas inferenciales como la prueba de asociación estadística “Chi cuadrado” que permite medir el azar y error de muestreo, dicha prueba es útil para determinar la asociación o no entre variables por lo que resulta eficaz para aceptar o refutar hipótesis asociativas. El cálculo de dicha prueba se realizó sobre una tabla de contingencia y de la aplicación sobre ella la fórmula de chi cuadrado, considerando que con un grado de libertad y una significancia estadística de 0.05 el valor crítico que determinará la asociación o no entre variables es de 3,841. Ambas técnicas estadísticas fueron aplicadas sobre la base de datos presentada como una planilla de cálculos del programa Microsoft Excel versión 2013; la presentación de los resultados se realizó mediante tablas y gráficos también de dicho programa y del programa Microsoft Word versión 2013.

III. POBLACIÓN Y MUESTRA

Estudiantes de tercer y cuarto año de la carrera Licenciatura en Nutrición, que asisten a la Universidad de la Cuenca del Plata, Sede Corrientes en el año 2013.

Tipo de muestra.

Muestreo estadístico, no probabilístico y accidental, definido como aquel en que la elección de las unidades de análisis no depende del azar, es decir que no todos los integrantes de la población tendrán la misma probabilidad de formar parte de la muestra, por lo tanto no es aleatorio, en este caso el investigador elige a aquellos individuos que están disponibles en el momento de la aplicación del instrumento. El proceso seguido para la selección de la muestra fue acordar con un docente de tercer año y otro de cuarto año de la carrera la fecha y horario en que se tomarían las encuestas según la accesibilidad de los mismos, así fue que se encuestó a los alumnos que asistieron a clases en dicho día y horario. Se tomó una muestra representativa en octubre de 2013, conformada por 48 estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que asistieron a la Universidad de la Cuenca del Plata, Sede Corrientes.

IV. RESULTADOS

Al describir el **Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales**, se puede clasificar a la población en: Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Muy Bueno” corresponde a 5 personas, que representan el 10,4% de la muestra total, nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Bueno”, corresponde a 30 personas, es decir, 62,5% de la muestra total, nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Deficiente”, corresponde a 13 personas, es decir, 27,1% de la muestra.

Con respecto a la variable **Patrón de Consumo de Alimentos Fun-**

cionales los resultados fueron los siguientes:

Frecuencia de consumo de Alimentos Funcionales:

• Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Muy Bueno”: Se observó que no fue consumido ninguno de los siguientes alimentos, que representan el 30,8% del total de alimentos considerados: Yogur Entero, Queso Duro, SERECOL, ACTIVIA, ACTIMEL, VIDACOL, frutas oleosas, germen de trigo, salvado de avena, semilla de sésamo, semilla de lino, galletitas FRUTIGRAN, Galletitas Express fibras blancas, Pan de salvado Bimbo y pan de salvado Fargo, barritas de cereal CEREALITAS.

El 69,2% de los alimentos considerados si son consumidos predominantemente de la siguiente manera:

- *Consumo Diario*: Leche descremada (75%), leche entera y mate cocido y/o mate cebado en un 50%, productos panificados (66,6%).

- *Consumo Frecuente*: Huevo (80%), Carne vacuna (40%), Salvado de trigo, Fideos dietéticos con sémola y vegetales fortificado LUCCHETTI, Aceite de canola, Margarina Ilolay Vita, Vino Tinto en un 100%, Aceite de maíz y/o girasol (60%), Mate cocido y /o cebado (50%).

- *Consumo ocasional*: Leche entera y Queso pasta blanda (50%), Yogur descremado (100%), Queso untable y Queso semiduro (75%), YOGURISIMO (100%), Carne Vacuna (40%), Pollo y Pescado (100%), Vegetales A y Frutas Frescas (60%), Vegetales B (80%), Vegetales C, Frutas Secas, Legumbres, Semilla de chía, Galletitas de agua reducidas en grasas EXPRESS LIGHT (100%), Aceite de oliva (66,6%), Jugo de frutas naturales, Té negro y/o té verde y Mate cocido y /o cebado (50%), Bebida ADES, CEPITA, IVESS-CORMILLOT, Jugo en polvo VERAOTANG, Bebida GATORADE y SER (100%).

• Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Bueno”: Se observó que no fue consumido ninguno de los siguientes alimentos, que representan el 5,8% de los alimentos considerados en el estudio: ACTIVIA, VIDACOL y Margarina Ilolay Vita.

El 94,2% de los alimentos considerados si son consumidos predominantemente de la siguiente manera:

- *Consumo Diario*: Leche entera (50%), aceite de maíz y/o girasol (40%), Jugo en polvo VERAOTANG (36,4%).

- *Consumo Frecuente*: Leche descremada (52,9%), Queso untable (56,5%), Queso pasta blanda (61,5%), SERECOL (100%), Huevo (63,3%), Carne vacuna (80%), vegetales A (56,7%), Vegetales B (63,3%), Vegetales C (50%), Frutas Frescas (55,2%), Productos panificados (50%), Germen de trigo y salvado de trigo (100%), aceite de oliva y barra de cereal CEREALITA (58,3%), jugo de frutas naturales (54,4%), té negro y/o té verde (66,6%), mate cocido y/o mate cebado y Bebida de soja fortificada “ADES” (50%), Jugo “IVESS-CORMILLOT” (100%), Bebida dietética “SER” (55,5%).

- *Consumo ocasional*: Yogur Entero (47%), Yogur descremado (70%), Queso semiduro (63,2%), Queso duro (86,7%), YOGURISIMO (75%), ACTIMEL (100%), Pollo (51,7%), pescado (90,5%), Frutas oleosas (75%), Frutas secas (85,7%), Legumbres (95,75%), salvado de avena (66,6%), semilla de sésamo, de lino y de chía (100%), Fideos LUCCHETTI (92,3%), Galletitas FRUTIGRAN (88,8%), Galletitas Express Light (60%), GALLETTITAS Express fibras blancas (83,3%), pan de salvado BIMBO y FARGO (75%), aceite de canola (100%), vino tinto (100%), Bebida de soja ADES (50%), Jugo CEPITA (60%), Bebida a base de sales GATORADE (50%).

• Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Deficiente”: No fueron consumidos ninguno de los siguientes alimentos, que representan el 15,4% de los alimentos considerados en el estudio: Queso Duro, SERECOL, VIDACOL, Salvado de trigo, Aceite de canola, Margarina Ilolay Vita, Vino Tinto, Jugo CEPITA.

El 84,6% de los alimentos considerados si son consumidos predominantemente de la siguiente manera:

- *Consumo Diario*: Leche descremada (80%), Huevo (69,2%), aceite de maíz y/o girasol (77,8%), té negro y/o té verde (57,15%); Jugo a base de soja ADES (33,3%).

- *Consumo Frecuente*: Leche entera (66,6%), Yogur entero (100%), Yogur descremado (62,5%), Queso untable y queso pasta blanda (66,6%), carne vacuna (100%), pollo (61,5%), vegetales A y B (61,5%),

Vegetales C (50%), frutas frescas (63,6%), Fideos LUCCHETTI (66,6%), Galletitas EXPRESS FIBRAS BLANCAS y pan de salvado Fargo (50%), Pan de salvado BIMBO (60%), aceite de oliva (80%), barra de cereal CEREALITAS (100%), mate cocido y/o mate cebado (80%), Jugo en polvo VERA0-TANG (75%), Jugo a base de soja ADES (33,3%), Bebida a base de sales GATORADE (100%).

- *Consumo ocasional*: Queso semiduro (50%), ACTIVIA y ACTIMEL (100%), YOGURISIMO (80%), pescado (66,6%), Frutas oleosas (80%), frutas secas (100%), lentejas (75%), productos panificados (50%), Gérmen de trigo, semillas de sésamo, lino y chía en un 100%, salvado de avena (50%), galletitas FRUTIGRAN (100%), galletitas EXPRESS LIGHT (66,6%), galletitas EXPRESS FIBRAS BLANCAS (50%), Jugo naturales de frutas (62,5%), Jugo a base de soja ADES (33,3%), Bebida IVESS-CORMILLOT y bebida dietética SER (100%).

Variedad de consumo de Alimentos Funcionales:

La variedad en la selección de Alimentos Funcionales naturales y Elaborados que demuestran tener los estudiantes según los diferentes niveles de conocimientos se presenta de la siguiente manera:

- Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Muy Bueno”: el 100% de los individuos manifestó un consumo altamente variado, es decir consumen diariamente entre 5 a 7 grupos de Alimentos Funcionales.
- Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Bueno”: el 80% de los individuos tienen un consumo altamente variado, el 20% de los individuos tiene un consumo moderadamente variado, es decir que consumen de 3 a 4 grupos de Alimentos Funcionales.
- Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales “Deficiente”: el 38% de los individuos que forman parte de ésta categoría tuvo un consumo altamente variado, el 62% de los individuos refiere tener un consumo moderadamente variado.

Acerca de la **Intencionalidad futura de recomendación de Alimentos Funcionales**, los resultados obtenidos demuestran que: el 83,3%

del total de individuos encuestados si recomendarían el consumo de Alimentos Funcionales, y el 16,7% del total de personas consideradas no recomendarían el consumo.

Considerando la Intencionalidad futura de recomendación con respecto al nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales, los datos son los siguientes:

- Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales Muy Bueno: el 100% de los individuos si recomendaría a futuro el consumo de Alimentos Funcionales, entre las causas mencionadas, el 100% de los encuestados seleccionaron la opción de “Porque es importante valorar al alimento como factor preventivo de enfermedades crónicas no transmisibles”.
- Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales Bueno: el 90% de los individuos recomendarían a futuro el consumo de Alimentos Funcionales y el 10% no.

De los que recomendarían, el 44,4% indican entre las causas “Porque reconozco sus atributos y beneficios”, el 22,2% mencionan “Porque son una herramienta útil para cubrir los requerimientos de nutrientes esenciales” y el 33,3% “Porque es importante valorar al alimento como factor preventivo de enfermedades crónicas no transmisibles”.

De los individuos no recomendarían a futuro el consumo de Alimentos Funcionales, entre las causas mencionadas, el 33,3% señala “Porque tienen un costo elevado”, y el 66,6% “Porque no conozco sus características en profundidad”.

• Nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales Deficiente: el 61,5% de los encuestados recomendarían a futuro el consumo de Alimentos Funcionales y el 38,5% no.

Entre las causas de recomendación mencionadas se encuentran: el 37,5% menciona “Porque reconozco sus atributos y beneficios”, y el 62,5% “Porque es importante valorar al alimento como factor preventivo de enfermedades crónicas no transmisibles”.

Los motivos expresados por los que no recomendarían son en un 60% “Porque tienen un costo elevado” y en un 40% “Porque no conozco sus características en profundidad”.

En cuanto a las Fuentes de Información utilizadas los resultados obtenidos fueron:

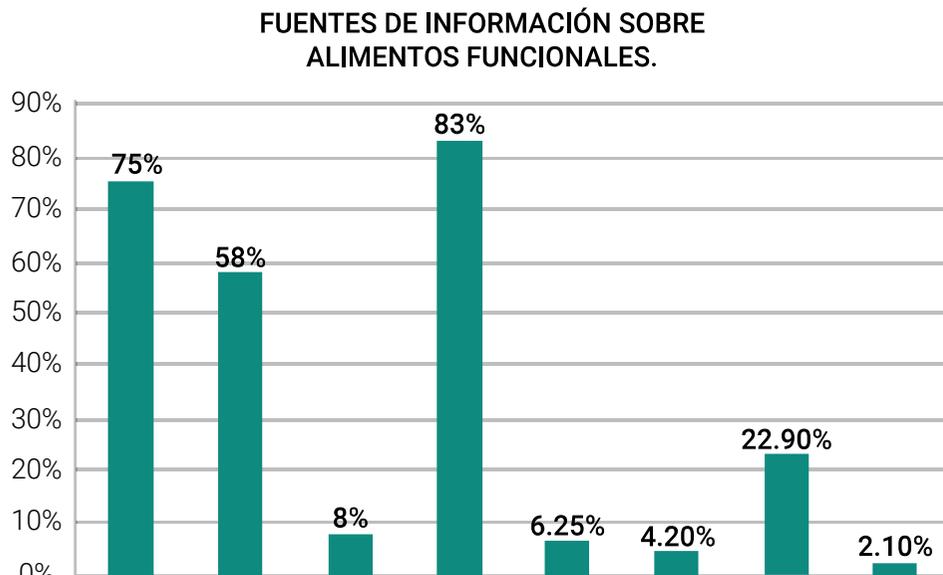
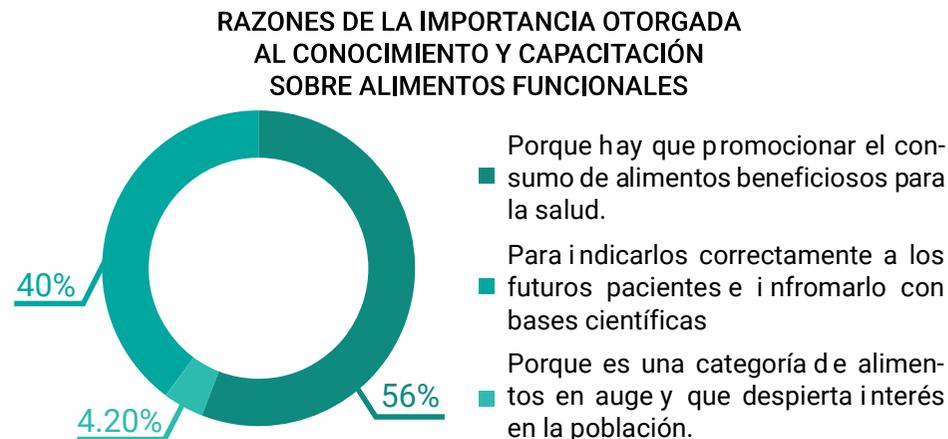


Gráfico 1: Fuentes de información utilizadas sobre Alimentos Funcionales.

Gráfico 2: Razones de la importancia otorgada al conocimiento y capacitación sobre Alimentos Funcionales.

Al evaluar la Importancia otorgada al conocimiento y capacitación sobre Alimentos Funcionales, el 100% de los encuestados manifestó que si considera importante el conocimiento y capacitación sobre Alimentos Funcionales, entre las causas mencionadas los resultaron fueron los siguientes:



V. CONCLUSIONES

A partir de las preguntas generales de investigación : ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales y el patrón de consumo de los mismos por los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que asisten a la Universidad de la Cuenca del Plata Sede Corrientes, en octubre de 2013? y ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales y la intencionalidad futura de recomendación por los estudiantes de tercer y cuarto año de Licenciatura en Nutrición que asisten a la Universidad de la Cuenca del Plata Sede Corrientes, en octubre de 2013? El presente estudio se realizó bajo dos hipótesis y a partir del análisis estadístico de los datos se concluye que ambas son ratificadas ya que la asociación de variables es positiva por lo que se afirma entonces que: Los estudiantes con Muy Buen y Buen nivel de conocimientos sobre Alimentos Funcionales tienen un patrón de consumo de los mismos altamente variado y las frecuencias semanales de ingesta predominante son diaria y frecuente, también éstos estudiantes a futuro recomendarían el consumo de éstos alimentos a la población.

El análisis que puede efectuarse sobre dichos hallazgos permite observar que conocer las características y beneficios que aportan a la salud el consumo de la categoría de alimentos en cuestión, influye positivamente en que los actuales estudiantes de Licenciatura en Nutrición tengan elecciones de consumo saludables y tomen conciencia de la necesidad de realizar educación alimentaria en relación a ello, lo cual expresan a través de la intencionalidad positiva de recomendación de su consumo a la población y de la importancia que le otorgan al conocimiento y capacitación al respecto, cabe destacar que como futuros profesionales de la nutrición los encuestados expresaron acudir a fuentes de información con rigor científico, lo cual le da un marco de validez y confiabilidad a su formación sobre productos funcionales.

La comparación de los resultados obtenidos con los encontrados en otras investigaciones motiva a pensar que el desarrollo de estrategias de educación alimentaria sobre Alimentos Funcionales serán exitosas y permitirán reforzar eficazmente los conocimientos de quienes lo tienen y formar a quienes no. El tema de estudio permite valorar las relaciones existentes entre Alimentación y Salud, ésta asociación es probablemente el aporte más importante que en los últimos años se ha realizado a la ciencia de la Nutrición. Es así lógico que en éste contexto, las investigaciones se dirijan a profundizar las conexiones ente los componentes de la dieta y un efecto protector o preventivo, por ello el campo de los Alimentos Funcionales genera interés en los profesionales de la nutrición y en la población general, lo cual hace frecuente que en torno a ello se realicen diversas acciones de capacitación e investigación que son ejecutadas en nuestro país por diversas entidades relacionadas a la Nutrición como AADYND (Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas) y la SAN (Sociedad Argentina de Nutrición) que a través de grupos de trabajo y reuniendo la evidencia existente en diversos estudios sobre la temática logran generar nuevos conocimientos al respecto adaptados a las prácticas, hábitos y costumbres de la población argentina. Sin embargo, a pesar de que el conocimiento del

impacto de la alimentación en la salud motiva a la implementación de diversas estrategias de educación alimentaria a nivel poblacional, las mismas han tenido un impacto limitado y aunque es necesario seguir insistiendo al respecto, desde éste trabajo se plantea que desde un enfoque más específico que permita enfatizar el valor nutritivo y las propiedades de los alimentos naturales disponibles a nivel local, conjuntamente sería oportuna la implementación de políticas de salud pública articuladas con el sector de la industria alimentaria que consistan en introducir cambios en la composición de los alimentos haciéndolos más saludables y adaptables al ritmo de vida de los tiempos actuales, como también investigar bromatológica y nutricionalmente los alimentos autóctonos potencialmente factibles de ser convertidos en funcionales que por su bajo costo y alto valor nutritivo sean consumidos significativamente por la población regional, logrando con su consumo disminuir la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles que son la principal causa de muerte en la población, aumentando de éste modo la esperanza de vida de la población con la consecuente disminución de los costos en la salud pública.

El abordaje de los aspectos mencionados permitirá optimizar la implementación adecuada del consumo de Alimentos Funcionales Naturales y Elaborados, haciéndolo abarcativo a diversas áreas de la Nutrición como ser: educación alimentaria, dietoterapia de enfermedades crónicas no transmisibles, alimentación en el deporte y en las diversas etapas biológicas por las que atraviesa un individuo, de esta forma los beneficios de su consumo podrán ser percibidos por una mayor parte de la población.

VI. BIBLIOGRAFÍA

- 1) Millone M, Olagnero G, Santana E. (Septiembre de 2010). Biblioteca virtual Scielo. Obtenido de: <http://www.scielo.org.ar/pdf/diaeta/v29n134/v29n134a02.pdf>

- 1) Millone M, Olagnero G, Santana E. (Septiembre de 2010). Biblioteca virtual Scielo. Obtenido de: <http://www.scielo.org.ar/pdf/diaeta/v29n134/v29n134a02.pdf>
- 2) Jiménez M, Margalef M, Caermeiro M. (marzo de 2012). Biblioteca virtual Scielo. Obtenido de: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372010000300004&script=sci_arttext
- 3) Yagueddú Ginesta, S. (2011). Percepciones de alumnos universitarios sobre Alimentos Funcionales con Probióticos y factores que influyen en su consumo durante Octubre del 2011. Corrientes. p 6, 65.
- 4) Gerometta Pedro Horacio, C. C. (2003). Frecuencia de consumo de alimentos en ingresantes de la carrera de medicina. Corrientes. Obtenido de: <http://med.unne.edu.ar/revista/revista136/frecuencia.htm>
- 5) Organización Mundial de la Salud. (s.f.). Obtenido de: <http://www.who.int/es/>
- 6) Santana E. (2009). Vademécum Nutricional- Alimentos Funcionales. Buenos Ares, Argentina: Akadia. p 29-35
- 7) López Laura, Suarez Marta. (2005). Fundamentos de Nutición Normal. Buenos Aires, Argentina: El Ateneo. p 87-93, 141-233, 265-288.
- 8) Functional Food. (28 de julio de 2010). Funcional Food Info. Obtenido de: <http://www.functionalfoodinfo.com/es/yerba-mate-functional-food/>
- 9) Ashwell, M. (2002). Conceptos sobre Alimentos Funcionales. Washington DC, EE.UU: ILSI Europe. p 4-15
Obtenido de: <http://www.argenbio.org/adf/uploads/pdf/alimentos-funcionalesiLSI.pdf>
- 10) AADYND, A. A. (2004). Guías Alimentarias para la población argentina. Buenos Aires, Argentina.