

Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria

Trabajo Final de Maestría

Autora: Ana Paula Bruveris

INGREDIENTES EN LA COCINA NEUQUINA

caracterización y análisis del consumo aparente de alimentos de la Provincia de Neuquén, Argentina

2021

Directora: Mg. Marcela Fontana

Cómo citar: Bruveris, A. P. (2022). caracterización y análisis del consumo aparente de alimentos de la Provincia de Neuquén, Argentina. [Trabajo final de Maestría, Universidad ISALUD], Buenos Aires. RID ISALUD. <http://repositorio.isalud.edu.ar/xmlui/handle/123456789/2670>



Índice general

Índice de figuras	3
Índice de tablas	3
Índice de cuadros	3
Índice de gráficos	4
Lista de abreviaturas	4
Resumen	5
<i>Palabras clave (DECS):</i>	5
Introducción	7
<i>Presentación</i>	7
<i>Tema</i>	7
<i>Descripción del problema</i>	8
<i>Contexto</i>	9
<i>Relevancia y justificación</i>	11
<i>Estructura de la tesis</i>	12
Planteamiento del problema	13
<i>Formulación del problema de tesis</i>	13
<i>Objetivos</i>	13
Marco teórico	14
Contexto socio-cultural de la alimentación	15
Modernidad como determinante de la alimentación	19
Contexto económico y político	26
Consideraciones para el análisis del consumo aparente de alimentos	30
<i>Hipótesis</i>	40
Metodología	41
<i>Tipo de estudio</i>	41
<i>Definición y categorización de variables</i>	41
<i>Universo y características de la muestra</i>	43
<i>Fuente de información y tratamiento de la base de datos para su utilización</i>	44
Resultados	46
Discusión	57
Conclusiones	62
Bibliografía	66
Anexos	72
Anexo I. Clasificación de alimentos según criterio nutricional y grado de procesamiento.	72

Anexo II. Detalle de alimentos según frecuencia de compra para consumo doméstico.	75
Anexo III. Publicaciones científicas realizadas.	77

Índice de figuras

Figura 1. Ubicación de las localidades de 5000 habitantes o más en mapa de la Provincia del Neuquén, según el Censo de población, 2010	10
Figura 2. Condicionantes de la alimentación	14
Figura 3. Departamentos con mayor proporción de locales comerciales en la provincia del Neuquén. Año 2012	28
Figura 4. Venta de supermercados por tipo de producto. Provincia del Neuquén. Años 2012-2016	28
Figura 5. Línea del tiempo de la realización de la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares	32
Figura 6. Gráfica de las Guías Alimentarias para la población Argentina. Año 2000	36

Índice de tablas

Tabla 1. Cantidades diarias recomendadas para cubrir las recomendaciones nutricionales según las GAPA 2000	36
Tabla 2. Definición y categorización de las variables de la compra de alimentos que configuran el consumo aparente.	41
Tabla 3. Definición y categorización de variables del nivel de adquisición de alimentos que configuran el consumo aparente de alimentos.	42
Tabla 4. Detalle de los alimentos que componen las categorías de la frecuencia de obtención de alimentos para consumo doméstico	75

Índice de cuadros

Cuadro 1. Cantidad absoluta y relativa de alimentos que registraron compras por la población urbana según la ENGHo 2012-2013. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=405	46
Cuadro 2. Distribución absoluta y relativa de los alimentos que registraron compras según lugar de consumo de alimentos. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=343	46
Cuadro 3. Detalle de los alimentos no adquiridos por la población urbana. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=62	47
Cuadro 4. Estructura porcentual del consumo alimentario de la población urbana según criterio nutricional. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=9317	48
Cuadro 5. Hábito de compra general absoluta y relativa de alimentos para consumo doméstico de la población urbana. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=302	53
Cuadro 6. Composición de la canasta de alimentos trazadores y frecuencia de obtención de los mismos por parte de la población urbana. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013	54

Índice de gráficos

Gráfico 1. Distribución porcentual del conjunto de alimentos que registraron compras para consumo doméstico de la población urbana según grado de procesamiento industrial. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=9317 ..	52
Gráfico 2. Estructura porcentual del consumo alimentario de la población urbana según criterio nutricional y grado de procesamiento industrial. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=9317 ..	53
Gráfico 3. Composición relativa de la canasta de alimentos trazadores de la población urbana según criterio nutricional. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=17 ..	55
Gráfico 4. Composición relativa de la canasta de alimentos trazadores de la población urbana según grado de procesamiento industrial NOVA. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=17 ..	55
Gráfico 5. Frecuencia relativa de obtención de alimentos para consumo fuera del hogar de la población urbana neuquina. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=88 ..	56

Lista de abreviaturas

CAA: Código Alimentario Argentino.
CBA: Canasta Básica de Alimentos.
CBT: Canasta Básica Total.
DPEyC: Dirección Provincial de Estadísticas y Censos.
ENGHo: Encuesta Nacional de Gastos de Hogares.
GAPA: Guías Alimentarias para la población Argentina.
INDEC: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.
IPC: Índice de Precios al Consumidor.
OMS: Organización Mundial de la Salud.

Unidades de medida

cc: centímetro cúbico.
g: gramo.
Kcal: kilocalorías.
kg: kilogramo.
l: litro.
mg: miligramo.
ug: microgramo.
%: porcentaje.

Resumen

El consumo alimentario de las poblaciones urbanas presenta sus características distintivas. El presente trabajo persiguió el objetivo de *caracterizar el consumo aparente de alimentos de la población urbana* de la provincia del Neuquén y realizar un análisis de dicha caracterización a la luz de herramientas de clasificación de alimentos según criterio nutricional por un lado, y según el grado de procesamiento industrial por el otro. Además, conocer los alimentos trazadores que son la columna vertebral de esta alimentación urbana.

Éste fue un estudio de diseño descriptivo, retrospectivo, de corte transversal con un enfoque cuantitativo, en base a datos secundarios obtenidos de la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares de los años 2012-2013 para la provincia del Neuquén. Se utilizó para la caracterización del perfil alimentario la metodología de consumos aparentes, mientras que el tratamiento y análisis de datos, se realizó a través del programa Excel®.

Se trabajó sobre dos hipótesis, la primera sugiere que el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén es monótono y de baja calidad nutricional prevaleciendo un alto consumo de alimentos procesados por la industria y la segunda que el patrón alimentario de la población urbana de la provincia del Neuquén se corresponde con el consumo predominante de alimentos del grupo de cereales y derivados, legumbres, del grupo carnes y huevos, y elevado consumo de azúcares simples.

La principal conclusión a la cual se arribó en este trabajo fue que la alimentación de quienes residen en zonas urbanas en la provincia del Neuquén, presenta las características de ser **monótona** como consecuencia del exiguo número de alimentos adquiridos, ser de **baja calidad nutricional** por la escasa presencia de alimentos frescos principalmente y con importante representación de alimentos procesados a nivel industrial y por último, ser una alimentación que se realiza principalmente en el seno del **hogar**. El patrón alimentario es similar al descrito a nivel nacional por otros autores y el pan es el alimento protagonista.

Palabras clave (DECS¹):

Consumo de Alimentos. Alimentos y Bebidas. Alimentación Básica. Población Urbana. Encuesta Socioeconómica. Alimentos Industrializados. Guías Alimentarias.

Abstract

The food consumption of urban populations presents distinctive characteristics. This work pretend to characterize the apparent food consumption of the urban population of Neuquén province and carrying out an analysis of that characterization in light of food classification tools according to nutritional criteria on the one hand, and according to the degree of industrial processing, on the other. Also, know the staple foods that are the backbone of this urban diet.

This was a descriptive, retrospective, cross-sectional study with a quantitative approach, based on secondary data obtained from the National Survey of Household Expenditures for the years 2012-2013 for the province of Neuquén. The apparent

¹ Descriptores en Ciencias de la Salud (Biblioteca Virtual en Salud [BVS], s.f.).

consumption methodology was used for the characterization of the food profile, while the data treatment and analysis was carried out through the Excel® program.

We worked on the hypothesis that the apparent food consumption of the urban population of the Neuquén province is monotonous and of low nutritional quality, prevailing a high consumption of food processed by the industry. While the dietary pattern of the urban population of the province of Neuquén corresponds to the predominant consumption of foods from the group of cereals and derivatives, legumes, from the group of meats and eggs, and high consumption of simple sugars.

The main conclusion reached in this work was that the diet of those residing in urban areas in the province of Neuquén, presents the characteristics of being monotonous as a consequence of the small number of foods purchased, being of low nutritional quality due to the scarce presence of fresh food mainly and with a significant representation of industrially processed foods. Finally, be a diet that is mainly done at home. The food pattern is similar to that described at the national level by other authors and bread is the main food.

Key words: Food Consumption, Food and Beverages, Staple Food, Urban Population, Socioeconomic Survey, Industrialized Foods, Food Guide.

Introducción

Presentación

La modernidad, caracterizada por los procesos económicos de la sociedad industrial y el sistema del tipo capitalista por un lado, y los avances tecnológicos a nivel mundial por el otro, ha repercutido enormemente en el estilo de vida y hábitos socio-culturales de la población. Además, los profundos cambios en el estilo de vida producidos especialmente en las últimas décadas, dentro de los cuales se incluye la forma de alimentarnos, ha influenciado significativamente en el perfil epidemiológico de la población mundial, regional y local, existiendo una amplia bibliografía que demuestra cómo los hábitos y conductas alimentarias impactan en la mortalidad de la población (Pino, Díaz, López 2011).

Por su parte, el consumo de alimentos para el ser humano no es la simple ingestión de sustancias comestibles. Tanto éste como los hábitos y conductas alimentarias de cualquier población están condicionados, entre otros aspectos, por la cultura. A su vez, la cultura ha sido profundamente influida por transformaciones demográficas, económicas y socioculturales (Ministerio de Salud de la Nación [MSAL], 2016) que en el marco de la modernidad han promovido modificaciones en los hábitos y estilos de vida de la población en general y en consecuencia en un nuevo perfil de salud-enfermedad con el incremento notable de enfermedades crónico-degenerativas (García Cardona, Pardío López, Arroyo Acevedo, Fernández García, 2008), siendo la alimentación inadecuada, la inactividad física, el consumo de tabaco y exposición al humo de tabaco ajeno las principales causas modificables de dichas enfermedades (MSAL, 2016).

Una de las formas de conocer el consumo alimentario de una población es a través de la metodología de consumo aparente. Éste es un método que busca reflejar el consumo alimentario a través de los gastos familiares en alimentos (Menchú, 2010), por lo que constituye una estimación indirecta la situación del consumo alimentario del hogar basado en las compras de alimentos y bebidas (Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá [INCAP], 2012); a su vez permite realizar un análisis tanto desde el punto de vista de la cantidad como desde la calidad, en relación a la suficiencia nutricional. En la Argentina, la Encuesta Nacional de Gasto de Hogares (ENGHo), mide el gasto general de la población urbana. Dentro del mismo, puede diferenciarse el gasto en alimentos y bebidas con tanto detalle que permite analizar dicho consumo. Por lo tanto, en base a los datos proporcionados por la ENGHo se puede conocer el consumo aparente y obtener patrones de consumo alimentario (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INDEC], 2012a).

Con el presente trabajo se buscó caracterizar y analizar el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén, a modo de reconocer sus particularidades y poder planificar estrategias de promoción de la salud específicas.

Tema

Consumo aparente de alimentos.

Descripción del problema

A lo largo del último siglo el perfil de salud-enfermedad de la población ha cambiado, fenómeno que se ha denominado transición epidemiológica. Ésta deriva de la teoría de la transición demográfica e intenta explicar los cambios en los patrones de salud y enfermedad de las poblaciones, a partir de dimensiones demográfica, económica y social más amplias (Frenk, et.al. 1991).

La transición epidemiológica es un concepto dinámico que hace referencia a los cambios producidos a largo plazo en los patrones de muerte, enfermedad e invalidez que caracterizan a una población particular. Dependiendo del autor, en la transición epidemiológica pueden reconocerse entre 3 y 4 etapas, pero a grandes rasgos se describe una primera etapa de alta mortalidad, en la cual el hambre y la peste eran las principales causas de muerte, seguida de una segunda etapa en la cual entre las principales causas de muerte predominaban las enfermedades infecto-contagiosas, y luego a una tercera en que prevalecen las patologías crónico-degenerativas. Esta secuencia no es lineal, pudiendo convivir en simultáneo las diferentes etapas, dependiendo de las características de desarrollo de cada país o región (Frenk, et.al. 1991).

La alimentación no ha sido ajena a estos cambios y ha respondido a las modificaciones del estilo de vida derivados de la modernidad. En sintonía con las transiciones demográfica y epidemiológica, Popkin propone el concepto de transición nutricional, *caracterizado en el último tiempo por situaciones de déficit, excesos y la convivencia de ambos* (MSAL, 2016, pp. 55). Actualmente se dispone de datos representativos de la población argentina sobre el estado nutricional y algunas variables de su consumo alimentario brindados por las Encuestas Nacionales de Factores de Riesgo o ENFR (2005, 2009, 2013 y 2017) y las de Encuestas Nacionales de Nutrición y Salud o ENNyS (2005 y 2018). La primera ENNyS señala una inadecuación nutricional en todas las clases sociales, además de una dieta monótona, de baja densidad de nutrientes y de pobre calidad en niños y adolescentes. Todas las ENFR marcan el insuficiente consumo de frutas y verduras (Ministerio de Salud y Desarrollo Social [MSDS], 2019a).

La última ENFR, llevada a cabo en 2017, arroja resultados que confirman la tendencia desde hace décadas. El uso de la sal luego de la cocción o al sentarse a la mesa (siempre/casi siempre) se mantuvo estable respecto de la edición anterior de la ENFR (año 2013); el consumo de al menos cinco porciones diarias de frutas o verduras al día no reflejó cambios estadísticamente significativos, siendo que solo el 6% de la población cumplió con la recomendación de consumo diario. En cuanto al estado nutricional, se evidencia un aumento sostenido, desde la primera ENFR 2005, de los adultos que presentaron exceso de peso, siendo significativo dicho aumento entre 2013 y 2017. Se registró obesidad en un cuarto de la población, indicador que aumentó 22% respecto de la edición 2013 y 74% respecto a la primera edición de 2005. Actualmente seis de cada diez adultos presentan exceso de peso (MSDS, 2019a).

En edades más tempranas de la vida, el aumento de la prevalencia del exceso de peso también está bien documentado. La primera ENNyS muestra una prevalencia de obesidad infantil del 10.4% a nivel nacional, mientras que en la segunda ENNyS, el 13.6% de la población menor de 5 años y el 41.1% de los niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años presentaron exceso de peso (Ministerio de Salud y Desarrollo Social [MSDS], 2019b). En la provincia del Neuquén, datos del Programa de Sanidad Escolar (PROSANE) en el año 2013, sobre 34 escuelas públicas del área urbana de la Ciudad de Neuquén (77% del total), mostraron que el 18% de los niños/as presentaron sobrepeso y el 26% obesidad (PROSANE en Gavernet, Molinas, Urraza, Aguado, Cornejo, 2018).

Desde la antropología, Patricia Aguirre (2005) acota en su estudio sobre las tendencias del consumo en diferentes sectores de ingresos de acuerdo a las Encuestas de Gastos de hogares del área Metropolitana de Buenos Aires, que se identifica claramente que en el año 1965 existía “...un patrón alimentario unificado que cortaba transversalmente la estructura social” (Aguirre, 2005, pp. 22 y 102). Continúa con su análisis sosteniendo que el patrón alimentario sigue siendo unificado en 1985, aunque se comienzan a observar tensiones en este patrón entre los distintos estratos sociales, con dificultad para mantener dicho patrón unificado (Aguirre, 2005). Sin embargo, según datos de los años 1996/97 se profundiza el deterioro alimentario, se deja atrás el patrón unificado y se observa una diferenciación entre “la comida de pobres” y “la comida de ricos” (Aguirre, 2005).

Por su parte Córdova, también antropólogo, en Aguirre et al. (2015), analiza el gasto en alimentos utilizando como base principal datos la ENGHo 2004-05, y concluye también que hay alimentos marcadores de los diferentes sectores de ingresos, mientras que en paralelo la oferta alimentaria es cada vez más homogénea. Entre las conclusiones más relevantes Córdova destaca por un lado, que la categoría “alimentos listos para consumir y otros productos alimenticios” representa un elevado porcentaje del gasto alimentario, no existiendo diferencias entre quintiles de ingresos; esto advierte que se compra comida y no se la prepara. Esta tendencia también la señalan Zapata et. al. (2016). Por otro lado, resalta que la carne continúa siendo un pilar importante en el patrón alimentario de la población argentina y además el 5° quintil gasta más en “comidas y bebidas tomadas fuera del hogar”, en relación al 1° quintil (Córdova, en Aguirre et al. 2015).

Según el análisis de consumos aparentes realizado por Zapata et. al. (2016) en “La mesa argentina en las últimas dos décadas” se observa un *...desplazamiento de la dieta tradicional, basada en alimentos frescos o mínimamente procesados, preparados en el hogar, por una dieta basada cada vez más en alimentos ultraprocesados. Esto se traduce en un deterioro en la calidad de la dieta (fibra, grasas saturadas, vitamina A y vitamina C), con algunas excepciones (grasas trans, sodio y hierro)*. Se destaca un consumo elevado de azúcares libres, por encima de las recomendaciones y su aumento a lo largo del tiempo (Zapata, 2016, p. 13).

Este contexto, en el cual la población neuquina se encuentra inmersa, induce a preguntarnos cuál es la situación alimentaria actual, estimando que no escapa al perfil descrito de una alimentación poco saludable o de baja calidad nutricional con bajo consumo de alimentos frescos o mínimamente procesados, especialmente frutas, verduras, lácteos y legumbres por un lado y por el otro, un elevado consumo de alimentos con alto grado de procesamiento o ultraprocesados, lo que impacta negativamente en la salud de la población en general.

Contexto

La provincia del Neuquén tiene una superficie de 94.078 km², su capital es la ciudad de Neuquén y se divide en 16 departamentos (Sitio web oficial provincia del Neuquén, 2017). La densidad poblacional de la provincia es baja, ya que teniendo en cuenta los datos del censo 2010, habitan 6 personas por km² (datos del INDEC en Dirección Provincial de Estadísticas y Censos [DPEyC], s.f.).

En las últimas décadas del siglo XX, particularmente a partir de los años 60, se produjeron fenómenos que transformaron la estructura socio-demográfica de la provincia de Neuquén, entre las que se pueden resaltar: gran crecimiento de la población asociado principalmente al arribo masivo de inmigrantes (mayor al crecimiento vegetativo); el inicio de la transición demográfica; la concentración

poblacional debido a una acelerada urbanización con el reforzamiento de los desequilibrios espaciales y la consecuente complejización de la sociedad (Perren, 2009).

Se destaca una distribución heterogénea de la población en el territorio, según el Censo población del año 2010, el 91.6% de la población de Neuquén, residía en áreas urbanas, principalmente en el departamento Confluencia, en las ciudades del Alto Valle: Neuquén capital y localidades cercanas como Plottier y Centenario (Salomone, 2010a). Aquí se concentra el 65,8% de la población de la provincia, siendo el más densamente poblado con 49.3 habitantes por km² (DPEyC, 2017). Las localidades urbanas, consideradas como tales a todas aquellas que tienen 5000 habitantes o más según el último Censo de población, son 14 en la provincia, las cuales se encuentran distribuidas a lo largo de la misma como se puede observar en la figura N° 1. Aquellas que cumplían con esta característica son Centenario, Chos Malal, Cutral-Có, Junín de los Andes, Neuquén capital, Plaza Huinul, Plottier, Rincón de los Sauces, San Martín de los Andes, San Patricio del Chañar, Senillosa, Villa La Angostura, Zapala, Loncopué (Dirección Provincial de Estadísticas y Censos [DPEyC], 2017).

Figura 1. Ubicación de las localidades de 5000 habitantes o más en mapa de la Provincia del Neuquén, según el Censo de población, 2010



Fuente: elaboración propia en base a datos del Censo de población 2010, en la Dirección provincial de Estadísticas y Censos de Neuquén.

La principal actividad productiva de la provincia es la explotación de hidrocarburos, siendo el turismo, el segundo sector productivo que impacta favorablemente en el desarrollo neuquino. Debe destacarse también la producción frutícola, con concentración de la actividad en el Alto Valle, área de la confluencia de los ríos Neuquén y Limay especializada en la producción de manzanas, peras, duraznos, ciruelas, nogales y guindas, mientras que en las zonas más frías se cultivan frutillas, frambuesas y otras frutas finas. Acompaña con marcado crecimiento, el desarrollo de la actividad vitivinícola en San Patricio del Chañar y alrededores. *En cuanto al desarrollo de la ganadería, predomina la producción del ganado lanar, donde*

se destacan las razas "Merino", capaz de adaptarse a las regiones de clima más árido y con escasas de pasto, y "Corriedale", en la zona de la precordillera. El ganado caprino se reúne con mayor volumen en el centro y norte de la Provincia. A su vez, el vacuno en el centro y el sur, en la zona de la precordillera de Los Andes (Gobierno de la provincia del Neuquén, s.f.).

El periodo de estudio para este trabajo se enmarca entre los años 2012 y 2013. Cabe aclarar que si bien existen datos más actualizados (ENGHo 2017-2018) el presente trabajo se inició en el año 2016 y por diversas razones se extendió en el tiempo, asimismo, la preparación que requiere la nueva base de datos implicaría un tiempo considerablemente mayor.

Relevancia y justificación

El análisis del consumo aparente de alimentos permite identificar hábitos y prácticas alimentarias de una población. Conocerlos puede ser de utilidad para la planificación y vigilancia alimentario-nutricional, constituir las bases para la construcción de guías alimentarias, diseñar políticas y estrategias de seguridad alimentaria compatibilizando recursos naturales con preferencias socio-culturales, como así también establecer estrategias destinadas a mejorar hábitos alimentarios y prevenir enfermedades relacionadas a la alimentación. Asimismo, permite confeccionar la canasta de alimentos, determinar los niveles y estructura del gasto familiar (Morón, Schejtman, 1997) y obtener patrones alimentarios de la población. Según Torres Torres (2007, p.131) el patrón alimentario es *el conjunto de productos que un individuo, familia o grupo de familias consumen de forma habitual, en un promedio estimado de por lo menos una vez a la semana, o bien que dichos productos estén arraigados en las preferencias individuales de manera tal que sean recordados 24 horas después de consumirse.*

En otras palabras, la importancia de caracterizar el consumo alimentario de una población en particular, se fundamenta en que dicho análisis acerca al entendimiento de un comportamiento humano, no solo de aspectos biológicos, sino también socio-culturales y radica en la posibilidad de planificar y diseñar políticas alimentarias-nutricionales, establecer estrategias de seguridad alimentaria compatibilizando recursos naturales con preferencias socio-culturales, como también establecer estrategias destinadas a mejorar hábitos alimentarios y prevenir enfermedades relacionadas a la alimentación.

La información sobre consumo alimentario aparente de la provincia del Neuquén, proporcionada por las encuestas de gastos de hogares realizadas en los últimos años, se encuentra disponible para su consulta y análisis. Esta información ha sido utilizada, hasta el momento, principalmente por organismos públicos con el fin de determinar la canasta básica de alimentos (CBA) y construir distintos indicadores sociales y económicos.

Podría utilizarse también, desde la perspectiva de la ciencia de la nutrición, para un análisis nutricional más exhaustivo sobre el consumo aparente de alimentos y disponer de información a nivel local, establecer patrones y tendencias de consumo de períodos determinados y/o a lo largo del tiempo y arrojar indicios para la comprensión de las elecciones de la población urbana en relación a la alimentación. Asimismo, propiciar el análisis y monitoreo prospectivos en cuanto a la producción y orientar políticas públicas relacionadas a la producción de alimentos de calidad y bajo costo a nivel local/regional, elaboración y comercialización de los mismos.

Estructura de la tesis

El tema del presente trabajo de tesis es el consumo alimentario de la población urbana de la provincia del Neuquén. Luego de la lectura y estudio de material bibliográfico sobre éste, se concluyó que es escasa la información analizada a nivel local y se induce que el problema residiría en que la población urbana neuquina mantiene una alimentación poco saludable, que se caracteriza por ser monótona, de baja calidad nutricional y presentar una simplificación culinaria, en pos del consumo de preparaciones ya elaboradas y adquiridas fuera del hogar.

La investigación se basa y fundamenta, en virtud del impacto que tiene el consumo alimentario, en todo el ciclo vital y sus diversas dimensiones de estudio, y la relevancia que posee el conocimiento y análisis de los patrones, a fines de diseños programáticos y estratégicos.

El objetivo general del trabajo fue caracterizar el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén durante los años 2012-2013. Por su parte, los objetivos específicos que se plantearon pretenden construir conocimiento sobre el consumo general de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén, los alimentos trazadores de la misma, como así también plantear el análisis de los datos según las guías alimentarias vigentes al momento de la investigación, complementando con el grado de procesamiento industrial.

Metodológicamente se trabajó a través de un estudio de diseño descriptivo, retrospectivo, de corte transversal con un enfoque cuantitativo, en base a datos secundarios provistos por la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares de los años 2012-2013 para la provincia del Neuquén.

Se relevaron exhaustivamente fuentes bibliográficas, verificando información local y regional, para lograr un marco contextual del problema abordado. Se utilizó para la caracterización del perfil alimentario, la metodología de consumos aparentes.

El tratamiento y análisis de datos se realizó a través del programa Excel® y la información complementaria se detalló en anexos.

Los resultados generales mostraron que la alimentación de la población urbana de la provincia del Neuquén se caracteriza por la monotonía, la baja calidad nutricional y el consumo hogareño de alimentos. El bajo promedio de alimentos adquiridos semanalmente como la escasa cantidad de alimentos que conforman la canasta alimentaria determinan dicha monotonía, mientras que la baja calidad nutricional se evidencia por la presencia de alimentos que tienen algún procesamiento industrial entre los más consumidos como la baja frecuencia de compra de alimentos frescos. En cuanto al lugar de consumo, el ámbito doméstico marca gran diferencia.

El patrón alimentario es similar al descripto como occidental, con escasa presencia de alimentos de alta densidad nutricional como frutas, hortalizas, leche, carnes magras, legumbres, y elevada cantidad de alimentos de baja calidad nutricional por el elevado contenido de nutrientes críticos (sodio, grasa saturadas, grasas trans) como bebidas azucaradas, yogur, galletitas, fiambres, salchichas.

Planteamiento del problema

Formulación del problema de tesis

La selección de alimentos y las costumbres alimentarias de la población están fuertemente influenciados por diversos condicionantes que a su vez influyen profundamente en la salud y por ende, en la calidad de vida.

Siguiendo el análisis de datos a nivel nacional, el problema actual es que la alimentación *moderna* es poco saludable. Se caracteriza por ser monótona desde el punto de vista de la cantidad y variedad de alimentos ingeridos; de baja calidad nutricional por el creciente consumo de alimentos de escasa densidad nutricional y productos procesados industrialmente en detrimento de los alimentos frescos; además presenta una simplificación culinaria, ya que existe preferencia por la elaboración de comidas o preparaciones cada vez más sencillas, incluso llegando a suprimir el acto de cocinar, en pos del consumo de preparaciones ya elaboradas y/o adquiridas fuera del hogar. Se estima que la alimentación de la población urbana neuquina no escapa a esta realidad presentando una estructura alimentaria poco saludable, lo que impacta negativamente en la salud de la población en general pero, no se cuenta con el análisis de los datos locales.

Por lo que el argumento principal del presente trabajo de tesis es conocer y describir el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén, utilizando los datos de la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares (años 2012-2013) y analizarlo en función, por un lado, de las normativas nacionales de alimentación vigentes al momento de la encuesta y por el otro, según el grado de procesamiento industrial de alimentos, permitiendo identificar el patrón alimentario general de la provincia. A fin de acotar el campo de análisis, este trabajo de tesis se centra en las dos primeras características de la alimentación actual: la monotonía y baja calidad nutricional.

De acuerdo a lo planteado anteriormente se busca responder a la siguiente pregunta de investigación:

¿Qué características tiene el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén?

Objetivos

Objetivo General

Caracterizar el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén, Argentina, durante los años 2012-2013.

Objetivos específicos

- Describir el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén.
- Describir el patrón alimentario de la población urbana de la provincia del Neuquén.
- Analizar el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén según contenido nutricional.

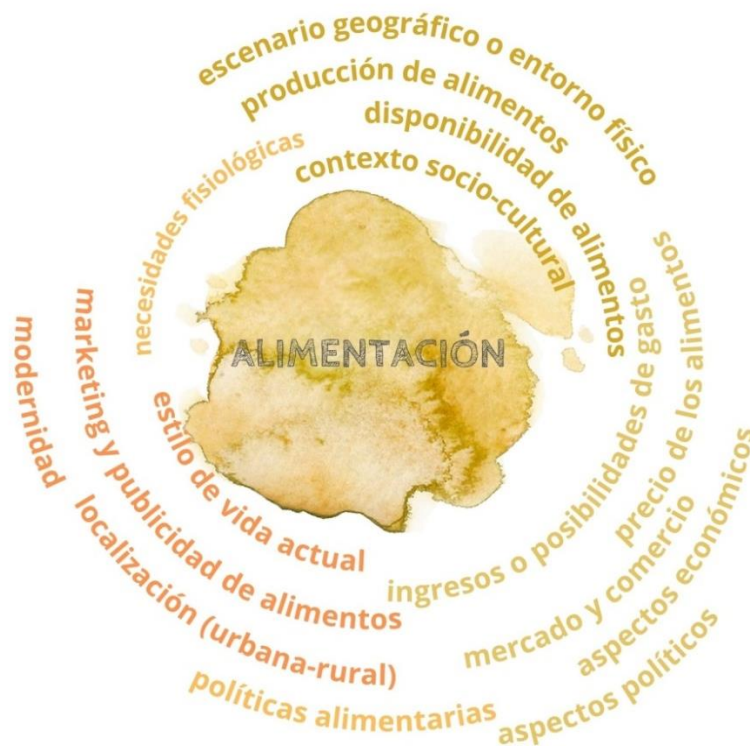
- Analizar el consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén según el grado de procesamiento industrial de alimentos.

Marco teórico

A lo largo del presente apartado se describirán los condicionantes² que influyeron en la alimentación a lo largo de las últimas décadas y moldearon la forma que nos alimentamos actualmente, lo que a su vez ha impactado en la calidad de vida y salud de las personas. Los condicionantes de la alimentación son numerosos y muchas veces se solapan unos con otros, se presenta un esquema que resume aquellos que se abordan en el presente trabajo en la figura N° 2.

El contexto socio-cultural es un determinante de la alimentación del ser humano el cual a su vez se encuentra condicionado por el escenario geográfico, la producción y disponibilidad de alimentos. Por su parte, la modernidad viene ejerciendo presión sobre el contexto socio-cultural, con gran influencia en los hábitos de vida, entre ellos la alimentación; lo que ha generado un notable impacto en el perfil salud-enfermedad de las poblaciones. Asimismo, no se debe dejar de lado las transformaciones en la organización del orden político y económico que se produjeron, ya que especialmente este último determina el acceso a los alimentos, condicionado por los ingresos, precios y cadenas de comercialización.

Figura 2. Condicionantes de la alimentación



Fuente: elaboración propia en base a revisión bibliográfica.

² Según la Real Academia Española, **condicionar**, en su segunda acepción significa: *Influir de manera importante en el comportamiento de alguien o en el desarrollo de algo.*

Contexto socio-cultural de la alimentación

Más allá de la necesidad biológica fundamental que representa la alimentación para todos los seres vivos, para los seres humanos en particular, la alimentación es consecuencia de un acto social y cultural (Córdova en Aguirre, 2015). En este sentido, Fischler (2005), plantea que la alimentación humana es un fenómeno complejo con una función biológica vital y una función social esencial. Considera al acto alimenticio del ser humano como un hecho complejo que tiene al menos dos dimensiones, la primera que va de lo biológico (o nutritiva) a lo cultural (o simbólico) y la segunda, de lo individual (o psicológico) a lo colectivo (o social).

La condición de omnívoro del ser humano indica que para satisfacer sus necesidades nutricionales, debe valerse de diferentes fuentes de alimentos. Por lo que necesita ingerir variedad de ellos para subsistir, generando dos sentimientos encontrados que conviven: la neofobia o rechazo a lo nuevo y, la neofilia o atracción por lo nuevo. Fischler (2005) lo denomina la "*Paradoja del omnívoro*" que en cuanto a lo alimentario, *significa que estamos abiertos a explorar nuevas fuentes de recursos* (Córdova en Aguirre, 2015; pp. 78). Pero, esta exploración, elección y selección de alimentos es siempre una decisión socio-cultural, que a su vez, va a depender de aspectos sociales, económicos y políticos (aspectos que se desarrollan más adelante). *La paradoja del omnívoro... ..se resuelve socialmente; es la cultura la que "enseña a comer", dirigiendo las preferencias y las aversiones a través de las prácticas y representaciones que son la suma de la experiencia de las generaciones anteriores y que serán internalizadas por el sujeto desde la más temprana infancia.* De esta manera, el acto de comer termina siendo naturalizado (Córdova en Aguirre, 2015; pp. 78-79).

En otras palabras, existe infinidad de alimentos que son comestibles para el ser humano, pero estamos muy lejos de consumir lo que nuestro organismo estaría dispuesto a absorber, es decir, no consumimos todo lo biológicamente comestible. "*La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comestible no es culturalmente comestible*" (Fischler, 2005, p. 33). *Una cultura alimentaria de una persona es el resultado de un largo aprendizaje que se inicia en el momento del nacimiento y se consolida en el contexto familiar y social; y ésta contribuye a generar identidad a una comunidad, mediante la constatación de la diferencia* (Contreras (2014) en Piaggio y Solans).

Cada grupo humano-social va determinando una estructura alimentaria o patrón en función de los alimentos culturalmente aceptados. Existen diferentes concepciones de **patrón alimentario**, según el autor. Torres Torres (2007) plantea que es el conjunto de productos o alimentos comestibles preparados que un individuo, familia o grupo de familias, consumen habitualmente con un promedio estimado de por lo menos una vez a la semana o bien, dichos productos están tan arraigados socio-culturalmente que se recuerdan al menos 24 horas después de ser consumidos (Instituto de Investigaciones Económicas, 2008; Torres Torres 2007). Por su parte, Monsalve Álvarez, González Zapata (2011), agregan otro criterio de selección de alimentos para conformar el patrón alimentario de una población, consideran que éste se construye con los alimentos consumidos por el 30% o más de la población, con al menos, una frecuencia semanal. Mientras que, Menchú y Osegueda (2002), toman un porcentaje menor que Monsalve Álvarez y González Zapata (2011), ya que sugieren que los alimentos seleccionados para conformar el patrón alimentario deben ser aquellos que son consumidos por el 25% o más de los hogares, y agregan otras dos categorías: deben aportar al menos el 0.5% del total de las calorías disponibles en el

hogar y participar con el 1% o más del gasto total en alimentos (Menchú, Osegueda, 2002).

La primera Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS I) brinda, en su documento "*Alimentos consumidos en Argentina*" (Ministerio de Salud de la Nación [MSAL], 2012), una descripción del perfil de consumo de alimentos por grupo etario de la población encuestada y nos acerca a la estructura alimentaria argentina. En ella se concluye que *todos los grupos etarios consumen alimentos semejantes, la leche pierde predominio en la ingesta de los adultos, al igual que el yogur y los quesos; las gaseosas y los jugos artificiales están presentes en la alimentación de los argentinos desde temprana edad y con importante predominio; el consumo de vegetales es poco variado y escasa presencia de frutas* (MSAL, 2016, p. 53). Este último dato, se ve también reflejado en datos de la tercera Encuesta Nacional de factores de riesgo (ENFR), en la cual se observa que, *el consumo promedio diario de porciones de frutas o verduras fue de 1,9, sin variaciones significativas con respecto a la 2a ENFR* (Galante y cols., 2015; p. 24).

Al analizar los alimentos consumidos por el 25% de la población estudiada por la ENNyS I, los grupos etarios no consumen más de 15 alimentos, cantidad que disminuye conforme aumenta la edad (el 25% de las mujeres consumen solo 11). Entre los que se destacan son el azúcar, pan francés, papa, cebolla, aceite mezcla o de girasol, huevo, fideos secos, carne vacuna, gaseosa, tomate fresco o en conserva (MSAL, 2012).

Según el análisis de consumos aparentes de los últimos 20 años realizado a nivel nacional (Zapata et. al. 2016) la población argentina no mostró grandes variaciones en el consumo total de cereales y legumbres, mientras que el consumo de pan disminuyó y los amasados de pastelería y galletitas aumentaron. Cinco hortalizas componen dos terceras partes de la canasta de hortalizas y cuatro frutas representan dos terceras partes de la canasta de frutas. En las últimas dos décadas descendió un 40% el consumo de lácteos, especialmente leche fluida y en polvo. El consumo de carne vacuna y pescados disminuyó mientras que el consumo del resto de las carnes aumentó. Se destaca que el consumo de productos cárnicos semielaborados se triplicó en este periodo de tiempo y en cuanto al consumo de azúcar de mesa, éste disminuyó (de 10 a 6 cucharadas diarias) duplicándose el consumo de gaseosas y jugos en polvo. Por último se destaca que se cuadruplicó el consumo de comidas listas para consumir (pizzas, tarta, empanadas, sándwiches) (Zapata, 2016).

Por su parte, la estructuración del patrón alimentario de una población depende también del **entorno físico**, ya que la geografía del lugar determina la disponibilidad física de ciertos productos y su arraigo territorial en el tiempo, definiendo los rasgos del consumo de los mismos. Por ello, se puede decir que es interregional ya que se ve influenciado por el entorno de donde vive la población (Torres Torres, 2007).

La **disponibilidad alimentaria** en un país o región, es el resultado de la producción menos las exportaciones más las importaciones, más/menos la variación de stocks. Constituye la cantidad neta de alimentos potencialmente utilizable para la población. Pero esa disponibilidad es potencialmente utilizable dado que se debe tener en cuenta los posibles destinos de la misma, *la producción global de alimentos viene experimentado, en los últimos decenios, importantes cambios en lo atinente a su destino final; además de su uso para consumo humano directo, se verifica la utilización de cultivos alimentarios para múltiples fines: recurso forrajero, insumo de industrias alimentarias y no alimentarias, la producción de biocombustibles, etc.; cambios que coexisten con las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo* (Díaz, Goldberg, Fernández, 2017; pp. 2).

Argentina es un país que se ha caracterizado históricamente por ser un importante productor y exportador de alimentos al escenario global según las hojas de balance de la FAO (Díaz, Goldberg, Fernández, 2017). La disponibilidad alimentaria y nutricional registrada oscila entre las 2850 kcal y las 3100 kcal por habitante por día, lo que sugiere el autoabastecimiento, basado en *un patrón alimentario similar al de algunos países desarrollados, con elevados porcentajes de calorías y proteínas de origen animal debido al alto consumo de carnes, en especial vacuna, y de lácteos*. Por lo tanto, se asevera que Argentina produce cantidad de alimentos para dar de comer a un número de personas tal que representa varias veces su propia población (Miranda, Álvarez, Delgado, Cuenca, Quevedo, s.f.; pp. 201) asimismo es destacable que dicho suministro presenta una marcada estabilidad a lo largo de los años, así como es marginal el coeficiente de dependencia calórica de importaciones (menor al 5%). El consumo aparente de proteínas también es alto (más de 100 gramos diarios por persona) siendo el calcio uno de los pocos nutrientes con valores de disponibilidad inferiores a la recomendación media. Por lo que la vulnerabilidad e inseguridad alimentaria de ciertos grupos de población debemos atribuirlo a sus limitaciones en el acceso y consumo de alimentos, antes que a la producción. Problemática señalada por diversos autores (Miranda, Álvarez, Delgado, Cuenca, Quevedo s.f.).

Por su parte, la provincia del Neuquén dispone de amplia superficie de suelos productivos y agua para sostener y/o extender la actividad agropecuaria y contribuir con la disponibilidad alimentaria Argentina y especialmente con la disponibilidad local. La actividad agropecuaria representó alrededor del 1,5% del Producto Bruto Geográfico en el año 2011, pero en términos del valor agregado, la agricultura es el subsector que más aporta (la fruticultura aportó el 40%, la ganadería y la producción de pelos y leche el 22%, la producción de animales de granja y otros cultivos agrícolas y forestales el 19%). Dentro de la actividad ganadera, se destaca la cría de ganado caprino y bovino (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura [FAO] y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Cada actividad tiene su localización y destino de comercialización particulares. Las actividades del sector agropecuario ocupan aproximadamente el 50% del territorio. En la región Noroeste, la actividad agropecuaria principal es la ganadería caprina mientras que en el Sur de esa región aumenta la participación de los bovinos con un incipiente desarrollo vitivinícola. En la región Centro, Sur y Este de la provincia se destaca la ganadería mixta (bovina, caprina y ovina), con una participación de establecimientos vitivinícolas y nuevas producciones de olivares sobre todo en la zona Este. En la zona Confluencia se concentra la actividad frutícola (peras, manzanas, vid) y la horticultura de tipo más comercial (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Las principales frutas cultivadas en la provincia son las manzanas (3.635 ha), peras (2.766 ha) y uvas más de 1700 ha) y, en menor medida frutas de carozo (669 ha), olivos (300 ha) y frutos secos (350 ha). La producción frutícola neuquina está fuertemente vinculada a la producción de la provincia de Río Negro que, en conjunto producen alrededor del 90% de las peras y manzanas de Argentina. Este complejo productivo incluye la producción primaria, el empaque, la conservación en frío y la industrialización (fundamente la elaboración de jugos). En 2013, la producción fue de alrededor de 210 mil toneladas, destinada el 40,5% a la exportación, 25,4% al mercado interno y 34,1% fue procesada (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Mientras tanto, la actividad vitivinícola ha tomado particular fuerza en los últimos años, prácticamente la totalidad de la uva producida se destina a la elaboración de vinos y mostos, habiendo pocas bodegas que exporten pero concentran el 90% de

las hectáreas de este cultivo. *Un rasgo que distingue a la provincia es que la gran mayoría de la uva implantada es de variedades de buena calidad enológica* (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

La producción de cerezas (con unas 260 ha), frutos secos y olivos también han mostrado una tendencia favorable en los últimos años, vinculada en gran medida a las estrategias de diversificación productiva promovidas por el gobierno. En menor escala, se cultiva lúpulo y frutas finas en la cordillera (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

En cuanto a la horticultura, la superficie destinada es de 833 ha, más de la mitad están ubicadas en el departamento Confluencia. Este factor favorece el aprovechamiento de la infraestructura como tierras niveladas, caminos, servicios, entre otros. La producción, netamente estacional, se comercializa por lo general en el Mercado Central de la ciudad de Neuquén, mientras que en el resto de las microrregiones se destinan al autoconsumo y el excedente se comercializa en ferias locales. *En la actualidad, entre un 70% y 80 % de la demanda interna es abastecida por otras provincias (principalmente por Río Negro y Mendoza)* (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Tradicionalmente la provincia del Neuquén, desarrolló una producción extensiva mixta de ovinos, caprinos y bovina con diferentes combinaciones dependiendo de la zona. En el año 2013 se registraron 157 mil ovinos y 630 mil caprinos, es decir, 4 caprinos por cada ovino. Se practica el sistema trashumante, el ganado es trasladado por los crianceros a lo largo del año en busca de pasturas. En invierno se permanece en valles libres de nevadas (invernadas) y en verano y primavera la hacienda es trasladada a las zonas altas de la pre cordillera (veranadas) (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Hoy en día, la provincia del Neuquén se encuentra certificada como zona de “libre de aftosa sin vacunación” lo que impide la introducción de carne con hueso, animal en pie con destino a faena o animal de pedigrí para la mejora de los rodeos de otros lugares. A su vez, ha generado aumentos en el precio de la carne en pie y en góndola como así también cambios en la dinámica ganadera, dado que el abastecimiento de carne con hueso sólo se puede realizarse a través de la producción regional, la cual es insuficiente para satisfacer la demanda instalada en la provincia, ya que cubre menos del 30% (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Por otro lado, la actividad porcina en la provincia siempre ha sido una actividad complementaria, pero dado el aumento del precio de la carne vacuna, se ha expandido o transformado en actividad principal, aunque poco tecnificada. *En la provincia existe un stock de 7.931 cerdas madres de las cuales el 94% se encuentra en manos de pequeños productores. El consumo per cápita regional se encuentra muy por debajo del promedio mundial y a que la producción actual abastece sólo el 2% de la demanda regional* (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Por su parte, la producción aviar se encuentra en expansión, representando en 2010 el 1% de la producción nacional. Dentro del circuito formal, se estimaban unas 38 granjas, estando en su mayoría integradas a una firma de la región... ..siendo su principal destino el mercado patagónico. Se procesan más de 1.500 toneladas mensuales, de las cuales exporta el 10% de la producción. Por su parte, el circuito informal está compuesto por una gran cantidad de productores vinculados a la agricultura familiar que complementan esta actividad con la producción de otros animales de granja. (FAO y Gobierno de la Provincia del Neuquén, 2015).

Modernidad como determinante de la alimentación

La **modernidad** entendida como época, estructura institucional y experiencia vital, constituye una transformación que trae consigo nuevas ideas, instituciones, experiencias y discursos (Brunner, 2001). Según Weber existen fenómenos que caracterizan a la sociedad moderna y que han determinado la forma de vida de la población, ellos son el desarrollo y avance de las ciencias y sus especialidades, la ciencia jurídica racional, la utilización racional de los elementos artísticos, el funcionariado especializado (elemento dominante de la cultura y piedra angular del Estado moderno y de la moderna economía europea), el Estado burocrático y el capitalismo que supone una organización racional-capitalista del trabajo, una separación entre economía doméstica y economía industrial, y la contabilidad racional (López Soria, 2005). Berman, M. (1988) agrega como característica de la época, la industrialización de la producción como fruto de transformar el conocimiento en tecnología, lo que acelera el ritmo general de la vida y genera nuevas formas de poder colectivo y de lucha de clases.

Por su parte, el sociólogo y filósofo Bauman, en Hernández-Moreno (2016) plantea otros rasgos de la modernidad desde el punto de vista del sujeto, como la disolución del sentido de pertenencia social de los individuos con una marcada individualidad. Se produce un alejamiento de la sociedad como consecuencia de un desarrollo en las áreas de la ciencia, tecnología, política, económica, intercambio cultural, apertura de mercados y globalización, quizás porque el ser humano se siente más seguro estando solo que en sociedad. Mientras tanto, el hombre se inserta cada vez más en una sociedad consumista, que busca la satisfacción rápida o inmediata, en todas las esferas de la vida. Otro aspecto modificado es el trabajo, que de ser un bien común paso a tener una esencia individual (Hernández Moreno, 2016).

Todas estas características influyen en el mayor o menor desarrollo que las sociedades experimentan, produciendo por un lado alteraciones sustanciales en el nuevo orden social y económico, debido principalmente a la influencia de los avances del sector científico y tecnológico, y por otro impactando también en los perfiles de enfermedad y nivel de salud de la población (Goldbaum, 1998).

Los cambios poblacionales que reconfiguran la estructura y dinámica de las sociedades a través del tiempo se han intentado explicar a través de la teoría conocida como **transición demográfica** (MSAL, 2016). Los parámetros para explicar estas transformaciones son los nacimientos, las muertes, migraciones, esperanza de vida y las relaciones que se establecen entre los individuos de los diferentes grupos etarios (MSAL, 2016). Dependiendo del autor se puede encontrar distinta cantidad de etapas que atraviesan las sociedades, pero a grandes rasgos se pueden diferenciar tres, la primera, caracterizada por elevada mortalidad y baja fecundidad, la segunda de alta mortalidad y alta fecundidad, y por último una tercera etapa de baja mortalidad y baja fecundidad. En consecuencia, estas se traducen en una etapa de crecimiento demográfico mínimo o a veces negativo, seguida de otra etapa con crecimiento acelerado de la población y una última, de crecimiento controlado respectivamente (Gutiérrez, 1991).

La Argentina se ubica en un estadio más avanzado que la mayoría de los países de la región (junto con Uruguay, Cuba y Chile). La transición demográfica del país ha tenido un desarrollo particular, ya que su recorrido no se asemeja a la mayoría de los países latinoamericanos pero difiere de la evolución experimentada por los países más desarrollados. La evolución de la mortalidad y fecundidad (medidas por sus tasas brutas) han seguido trayectorias casi paralelas con una diferencia moderada, iniciando ambas un descenso sostenido de manera casi simultánea a finales del siglo XIX y comenzaron a estabilizarse durante los años '50. Esta diferenciación con América

Latina, puede deberse a que la sociedad argentina sufrió una modernización más temprana que el resto de la región, que sumado al elevado nivel de urbanización, la expansión de la educación formal, los hábitos de higiene de amplios sectores de población de origen europeo, dieron lugar a un inicio precoz de la transición demográfica (Flores Cruz, s.f.).

Por su parte, el informe de 2009 de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe coincide en que la Argentina se encontraba entre los años 2005-2010, en la fase IV de la transición demográfica avanzada, estadio típico de las sociedades postindustriales, donde la tasa de mortalidad llega a su nivel más bajo y la de la natalidad se iguala prácticamente con ella y, el crecimiento natural de la población se hace muy bajo o prácticamente nulo (MSAL, 2016).

A partir de los años 60, se produjeron fenómenos que transformaron la estructura socio-demográfica de la provincia del Neuquén como el gran crecimiento de la población asociado principalmente al arribo masivo de inmigrantes, el inicio de la transición demográfica, acelerada urbanización o concentración poblacional con la consecuente complejización de la sociedad (Perren, 2009).

Según datos del último censo de población realizado en la República Argentina en el año 2010, la provincia del Neuquén superó el medio millón de personas con 551.266 habitantes, representando un incremento del 16.3% respecto al 2001 (DPEyC, 2017) constituyendo casi el doble que la tasa de crecimiento nacional para este período (9,7%) (Salomone, 2010b). La proyección de población para la provincia del Neuquén para el año 2020 es de 664.057 habitantes (DPEyC, 2017).

La distribución porcentual de varones y mujeres es similar entre ambos sexos: 50,4% mujeres (277.658) y 49,6% varones (273.608) (DPEyC, 2017). Según grupos etarios, la población se distribuye de la siguiente manera (INDEC en DPEyC, s.f.): 26,6% son menores de 14 años, 66,8% tienen en 15 y 64 años de edad y 6,6% tienen 65 años de edad o más. La mayor concentración de población en el grupo de edad central y potencialmente activa fue originada mayoritariamente por el flujo migratorio, más que por el incremento de la tasa de natalidad, mientras que el peso relativo de la población adulta mayor aumenta lo que caracteriza a una sociedad en tránsito hacia la madurez (Salomone, 2010a).

Resumiendo, a lo largo de las décadas la modificación de la estructura por edades contribuyó a cambiar los patrones de salud y enfermedad, generando una mayor morbilidad lo que sumado a la influencia de la modernidad, las condiciones de salud y bienestar experimentaron también una profunda transformación con repercusiones para la organización de los servicios de salud y otros servicios sociales. Los cambios en los factores de riesgo, disminución de la fecundidad y avances en la tecnología médica son los principales componentes involucrados en la transición epidemiológica producida (Frenk, et. al, 1991; Revista Panamericana Salud Publica, 1998; Salomone, 2016).

La teoría de la **transición epidemiológica** representa los cambios de frecuencia, magnitud y distribución de las condiciones de salud, expresadas en términos de muerte, enfermedad e invalidez. Esta incluye tres procesos básicos: las enfermedades no transmisibles y lesiones constituyen las primeras causas de muerte en lugar de las enfermedades infecciosas comunes, se produjo un desplazamiento de la mayor carga de morbimortalidad desde los grupos más jóvenes a los grupos de edad

avanzada y el predominio de la mortalidad³ en el panorama epidemiológico fue reemplazada por la morbilidad⁴ (Frenk, et. al, 1991).

En otras palabras, *el concepto de transición epidemiológica se refiere a los cambios a largo plazo en los patrones de muerte, enfermedad e invalidez que caracterizan a una población específica y que, por lo general, se presentan junto con transformaciones demográficas, sociales y económicas más amplias* (Frenk, et. al, 1991; pp. 487. Zanini, Concilio, 2014). Es un concepto dinámico que focaliza en el perfil o en la dirección que fluye el perfil dominante de morbi-mortalidad (Frenk, et. al, 1991).

Zanini, Concilio (2014) describen tres etapas de la transición epidemiológica:

1. Etapa de pre-transición. Identificada por población joven, ambiente con problemas como la ausencia de agua potable y la red cloacal, ruralidad, elevada prevalencia de enfermedades materno-infantiles e infecciosas y transmisibles con alta tasa de mortalidad.
2. Etapa de transición propiamente dicha. Población envejecida por el aumento de la cantidad de adultos y adultos mayores, disminución de la población joven asociado a la disminución de la mortalidad, aumento de la prevalencia de las enfermedades no transmisibles, detrimento de las enfermedades transmisibles.
3. Etapa de post-transición. Se caracteriza por la urbanización, se profundiza la presencia de las enfermedades no transmisibles y se agregan las enfermedades congénitas, metabólicas, de salud mental y los accidentes.

Se podría agregar una cuarta etapa con acentuación del envejecimiento de la población, escasa tasa de natalidad, siendo las principales causas de muerte las enfermedades congénitas y degenerativas, aumento de las tasas de secuelas e invalidez (Zanini, Concilio, 2014).

La carga principal de muertes y enfermedad se desplaza de los más jóvenes a los adultos y adultos mayores, debido al aumento de la expectativa de vida producto de los avances en las ciencias de la salud y las mejoras en la calidad de vida de las poblaciones por un lado, y por el otro, a que la mortalidad por causas infecciosas, disminuyó beneficiando a la población joven en la cual las infecciones eran más graves y frecuentes. Asimismo, la mayor sobrevivencia de la infancia y juventud, aumentó inexorablemente la exposición a factores de riesgo de enfermedades crónicas y lesiones, que han ido incrementando su contribución relativa a la mortalidad general. Además de estos factores, la estructura etaria se ha visto influenciada por el descenso de la fecundidad, contribuyendo con el perfil de morbilidad, ya que la proporción de personas de edad avanzada pone el énfasis en los padecimientos crónicos y degenerativos (Frenk, et. al, 1991).

Por último, se puede describir otro cambio producido que caracteriza la situación epidemiológica actual: la morbilidad desplaza del primer plano a la mortalidad, constituyendo la fuerza predominante de las condiciones de salud. De esta forma la concepción de enfermedad pasa de ser un proceso especialmente agudo que frecuentemente desencadena en la muerte a un proceso crónico de padecimiento, de evolución lenta, que incluso acompañan a la persona hasta la muerte. Esta situación se

³ Cantidad de defunciones en una población y período determinados en relación con el total de la población.

⁴ Cantidad de personas que enferman en un lugar y un período de tiempo determinados en relación con el total de la población.

caracteriza por la convivencia de una mortalidad descendente con una morbilidad creciente (Frenk, et. al, 1991).

En Argentina, según el documento de Análisis de la Situación de Salud, más del 60% de las muertes se asocian a las Enfermedades No Transmisibles (ENT) y son la principal causa de años potenciales de vida perdidos (APVP). Dentro de ellas se incluyen a las enfermedades cardiovasculares, respiratorias crónicas, cáncer y diabetes, los padecimientos mentales y las lesiones por causas externas (Ministerio de Salud y Desarrollo Social [MSDS], 2018).

En el año 2013 la prevalencia de Infarto Agudo de Miocardio (IAM) fue 3,8% siendo mayor en varones en todos los grupos de edad; la de Enfermedad Renal Crónica (ERC) 4,8% y la de Diabetes (DBT) 9,8%, ambas fueron mayor en mujeres con excepción del grupo de edad de 65 y más; la de Accidente Cerebro Vascular (ACV) 1,9% siendo siempre mayor en varones en todos los grupos de edad con excepción del grupo de 35 a 49 años; y la prevalencia de Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC) 4,3%, la cual fue mayor en mujeres que en varones en todos los grupos de edad con excepción del grupo de 18 a 24 años. A medida que aumentó el grupo de edad todas estas afecciones presentaron un incremento en la prevalencia (MSDS, 2018).

Según estimaciones del Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC), en el año 2012 la incidencia del cáncer (ajustada por edad) para todos los sitios tumorales en la población general fue de 216,7 cada 100.000 habitantes. En mujeres la tasa general fue 211,8 siendo los tumores de mama, de cuello de útero y de colon-recto los que presentaron mayores tasas de incidencia; en los varones la tasa general fue 230.4 y los sitios tumorales que presentaron las tasas de incidencia más altas fueron los de próstata, pulmón y colon-recto (MSDS, 2018; pp. 75).

Entre 2005 y 2013 aumentó un 42,5% la prevalencia de obesidad (del 14,6% al 20,8%), aumento estadísticamente significativo. Por su parte, tanto el colesterol como el sobrepeso registraron un aumento, pero éste no fue significativo en términos estadísticos. *La prevalencia de HTA se mantuvo estable a lo largo del periodo y no presentó diferencias entre sexos, pero aumenta a medida aumenta la edad. El sobrepeso y la obesidad presentan mayores prevalencias en varones que en mujeres, en todos los grupos de edad* (MSDS, 2018; pp. 75). Según la última encuesta Nacional de Factores de Riesgo, llevada a cabo en el año 2017-2018 el 61.6% de la población presenta exceso de peso (MSDS, 2018).

En cuanto al análisis de la mortalidad, entre 2006 y 2015 en la Argentina, la tasa de mortalidad general (TM) se muestra estable entre de 7,5 y 8 cada 1.000 habitantes, siendo los varones quienes registraron valores más altos. *Analizando la mortalidad por grupos de causas, las tasas más elevadas sin contar al grupo de todas las demás causas a lo largo de todo el periodo de estudio (2006-2015) se debieron a las defunciones por causas cardiovasculares, seguidas por las causas tumorales, las infecciones y por último las causas externas. Se constata que la sumatoria de las primeras cuatro "grandes causas" integradas por las enfermedades cardiovasculares, los tumores, las infecciones y las causas externas explican el 66,7% de las causas de muerte, mientras que el 33,33% restante se le atribuye a todas las demás causas de defunción (TLD)* (MSDS, 2018; pp. 107). Se destaca que, en todos los grupos de edad, predominan las causas externas y enfermedades crónicas como principales causas de defunción (MSDS, 2018).

En Argentina en el año 2015 la Tasa de Mortalidad Infantil fue 9,7‰ nacidos vivos (MSDS, 2018; pp. 101). *Desde el año 1980 se observó una ligera tendencia al descenso en la tasa de mortalidad materna... para luego mantenerse estable desde*

principios de la década de 1990 hasta la actualidad (con valores que oscilaron entre 3,5 y 5,5 defunciones maternas por 10.000 nacidos vivos) (MSDS, 2018; pp. 101).

Los mayores índices de APVP en el país según los datos de mortalidad del año 2015, se registraron en las causas externas, seguidas por los tumores y luego las causas cardiovasculares, encontrándose un mayor índice en varones con respecto a mujeres, salvo en el caso de los tumores, donde se registró un índice levemente superior en las mujeres (MSDS, 2018).

En Neuquén, desde el año 2003, la principal causa de muerte de personas mayores de 45 años han sido tumores, seguido de enfermedades circulatorias, ambas enfermedades consideradas entre las crónicas no transmisibles. Esta es una característica de la provincia, ya que a nivel país se invierte el orden, siendo la primera causa de muerte las enfermedades circulatorias y los tumores, la segunda (DPEyC, 2017).

Dentro de la transición epidemiológica, puede destacarse la rama nutricional de la epidemiología denominada Epidemiología Nutricional. Ésta acompaña la evolución histórica del proceso salud-enfermedad de la población poniendo en el eje a la dieta como un factor importante para lograr y/o conservar la salud. *El enfoque de epidemiología nutricional también ha ido variando a lo largo del tiempo y espacio (Zanini, Concilio 2014; pp.21).*

La epidemiología nutricional estudia aspectos alimentario-nutricionales, tanto biológicos como socio-culturales del acto alimentario de una población determinada en un periodo determinado. Las variables nutricionales y alimentarias provienen de diversas áreas y son complejas de medir por lo que requieren el apoyo de otras ciencias (Zanini, Concilio 2014).

Según Popkin (1994) en Acosta, LD, et. al (2012; pp. 3) la **transición nutricional** *consiste en el cambio de la estructura de la dieta, acompañado de cambios en el estilo de vida los cuales incrementan la prevalencia de obesidad, con el consecuente aumento de las enfermedades crónicas no transmisibles, como enfermedades coronarias, diabetes tipo II, accidente cerebro vascular, hipertensión, osteoartritis y ciertas neoplasias (Amuna y Zotor, 2008 en Acosta, LD, et. al 2012; pp. 3), con el consecuente aumento de la mortalidad por estas causas (Guh et al, 2009 en Acosta, LD, et. al 2012; pp. 3).*

En cuanto al recorrido evolutivo de la epidemiología nutricional, las enfermedades infecciosas dieron paso a las enfermedades carenciales, asociadas a un único nutriente. Por ejemplo, la deficiencia de vitamina C como causante del escorbuto. Al controlarse, alrededor de la segunda mitad del siglo XX, estas entidades dejaron de ser la causa principal de mortalidad mientras que comenzaron a prevalecer las enfermedades crónicas, asociado a la mayor longevidad de las personas, impactando en el perfil epidemiológico. El interés se centra ahora en la importancia de la dieta para la conservación de la salud y reducción del riesgo de padecer patologías crónicas. Actualmente se ha demostrado que *la dieta es uno de los factores más importantes implicados en la etiología de muchas enfermedades más prevalentes de la actualidad (Zanini, Concilio, 2014; pp.23).*

En el proceso de transición nutricional Popkin (1994) en Acosta, LD, et. al (2012; pp. 4-5), distingue cinco amplios "patrones de consumo" o etapas de evolución:

1. *Recolección de alimentos: La dieta de las poblaciones durante el período cazador-recolector fue alta en carbohidratos y fibra, baja en grasa (particularmente grasas saturadas) y alta en hierro biodisponible.*
2. *Hambrunas: La dieta comenzó a ser menos variada y sujeta a períodos episódicos de extrema escasez de alimentos. Esta etapa se manifestó*

heterogéneamente en el tiempo y el espacio. Algunas civilizaciones fueron más exitosas que otras en aliviar el hambre aguda y crónica. Las hambrunas continuaron hasta mediados del siglo XVII en algunos sectores de Europa y aún continúa en algunas regiones del mundo, como África Subsahariana.

3. *Disminución de hambrunas: Se incrementa el consumo de frutas y verduras y proteínas animales, mientras los almidones disminuyen su importancia en la dieta básica. Muchas civilizaciones han realizado progresos en reducir el hambre crónica y las hambrunas, pero es en el último tercio del milenio pasado en el que se han extendido las transformaciones que han marcado los cambios dietarios.*
4. *Enfermedades degenerativas: Una dieta alta en grasas, colesterol, azúcares y baja en ácidos grasos poliinsaturados y fibra, acompañados de un estilo de vida sedentario, es característico de muchas sociedades de altos ingresos y algunos segmentos de la población en sociedades de bajos ingresos. Como resultado se produce un incremento de la prevalencia de obesidad lo cual contribuye al aumento de la prevalencia de enfermedades degenerativas, características de la etapa final del proceso de transición epidemiológica descrito por Omran (1979).*
5. *Cambios de comportamiento alimentario: Se incrementa la ingesta de frutas y vegetales, carbohidratos complejos, y se reduce la ingesta de alimentos refinados, carnes y lácteos enteros. Este nuevo patrón emerge debido al deseo de prevenir enfermedades degenerativas y prolongar la salud. En algunas sociedades estos cambios han sido instituidos por los propios consumidores, mientras que en otras es producto de acciones de las políticas de gobierno. Estos cambios están asociados con una conciencia renovada de la importancia de la actividad física en la promoción de la salud.*

A lo largo de este recorrido se observa cómo la noción de **salud** (y por ende de enfermedad) ha mutado a lo largo del tiempo. *La concepción de salud se ha ido modificando a través de la evolución histórica y social de los seres humanos, dada por las transformaciones sociales, políticas, económicas y ambientales. Es necesario destacar que este proceso es constante y permanente... aún sigue y seguirá ocurriendo* (Zanini, Concilio, 2014; pp.13). La salud fue entendida en un principio como "ausencia de enfermedad manifiesta", como una condición opuesta a enfermedad asociada a razones bio-fisiológicas. En el año 1948, la Organización Mundial de la Salud (OMS) define salud como "un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente ausencia de enfermedad". La principal limitación de esta definición, muy vigente en la actualidad, es que toma la salud como "estado" cuando *la salud no es algo que se alcanza hoy y para siempre sino que está en continuo cambio... está influenciada por determinantes sociales, biológicos, ambientales y culturales, por lo tanto, requiere una constante adaptación y transformación del individuo a su medio* (Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales [FLACSO], s.f.).

Floreal Ferrara, en el año 1985 propone la noción de proceso dinámico: "la salud tiene que ver con el continuo accionar de la sociedad y sus componentes para modificar, transformar aquello que deba ser cambiado y que permita crear las condiciones donde a su vez se cree el ámbito preciso para el óptimo vital de esa sociedad. El dinamismo del proceso salud-enfermedad, se trata de un proceso incesante, hace la idea de acción frente al conflicto, de transformación ante la realidad... cuya idea esencial reside en su carácter histórico y social" (FLACSO, s.f.).

Vista la salud como proceso puede decirse entonces que esta tiene carácter multidimensional, lo que implica distintas dimensiones íntimamente relacionadas entre

sí que van a condicionar la salud: dimensiones física, social, psíquica y cultural. Entonces, siguiendo este enfoque, *la salud no depende únicamente de factores biológicos sino que varía según los determinantes sociales de la salud*. Ya en 1974 Lalonde planteaba la relación entre el contexto social y la salud (FLACSO, s.f.).

Según la OMS (en su sitio web oficial) los determinantes sociales de la salud *“son las circunstancias en que las personas nacen, crecen, viven, trabajan y envejecen, incluido el sistema de salud. Esas circunstancias son el resultado de la distribución del dinero, el poder y los recursos a nivel mundial, nacional y local, que depende a su vez de las políticas adoptadas... ..explican la mayor parte de las inequidades sanitarias, esto es, de las diferencias injustas y evitables observadas en y entre los países en lo que respecta a la situación sanitaria”*.

Algunos autores señalan que los determinantes sociales pueden ser considerados “las causas de las causas” de las enfermedades y de las precarias o limitadas condiciones de salud de las poblaciones (FLACSO, s.f.; pp. 27). En líneas generales los condicionantes o determinantes sociales se pueden dividir en dos grandes grupos (Villar Aguirre, 2011):

- Determinantes sociales, económicos y políticos. Aquellas circunstancias que son de responsabilidad multisectorial del Estado.
- Determinantes del área de Salud. Aquellos relacionados con la vigilancia, control, promoción y actuación de la salud, entre los que se mencionan: estilo de vida, factores ambientales, genéticos y biológicos, servicios de salud y atención.

El determinante Estilos de Vida abarca los aspectos relacionados a los hábitos personales y de grupo en cuanto a la alimentación, actividad física, adicciones, conductas peligrosas o temerarias, actividad sexual, utilización de los servicios de salud, etc. (Villar Aguirre, 2011).

La Consulta a Mixta OMS/FAO de Expertos en Régimen Alimentario, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas (2003) reconoce que a nivel poblacional, una dieta adecuada y la práctica de ejercicio a lo largo de la vida pueden atenuar el impacto de la epidemia de enfermedades crónicas. Los cambios de los hábitos alimentarios y del modo de vida producidos en el último tiempo favorecen el desarrollo de enfermedades crónicas. Existe evidencia de que la dieta poco saludable constituye un factor de riesgo para las enfermedades crónicas, incluso ciertos componentes alimentarios específicos se han identificado como responsables de aumentar la probabilidad de aparición de esas enfermedades en las personas, entre ellos el mayor consumo de alimentos muy energéticos con alto contenido de grasas, en particular grasas saturadas, y bajos en carbohidratos no refinados (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2003).

Las dietas tradicionales, basadas en gran parte en alimentos de origen vegetal, han sido reemplazadas rápidamente por dietas con un alto contenido de grasa, muy energéticas y constituidas principalmente por alimentos de origen animal. Estos cambios en los regímenes alimentarios y los modos de vida se han acelerado como respuesta a la industrialización, la urbanización, el desarrollo económico y la globalización de los mercados, repercutiendo en la salud y el estado nutricional de las poblaciones, especialmente en los países en desarrollo y en los países en transición (OMS, 2003).

Un ejemplo del impacto de la alimentación en la salud y disminución de las enfermedades no transmisibles es el de Karelia del Norte (Finlandia), en donde *las tasas de mortalidad por cardiopatía coronaria ajustadas por edad descendieron extraordinariamente entre principios de los años setenta y 1995. Los análisis de los*

tres factores de riesgo principales (tabaquismo, hipertensión, colesterol plasmático elevado) indican que el régimen alimentario - que operó reduciendo el colesterol plasmático y la tensión arterial - explica la mayor parte de esa disminución sustancial de las enfermedades cardiovasculares. La contribución de la medicación y el tratamiento (antihipertensivos y antilipemiantes, cirugía) fue muy pequeña. Más bien, la disminución se logró en gran medida por la acción de la comunidad y la presión de la demanda de los consumidores en el mercado de alimentos (OMS, 2003; pp. 18).

La nutrición es un determinante principal de enfermedades crónicas que puede ser modificado, habiendo cada vez más evidencia científica que apoya que *el tipo de dieta tiene una gran influencia, tanto positiva como negativa, en la salud a lo largo de la vida. Lo que es más importante, los ajustes alimentarios no sólo influyen en la salud del momento sino que pueden determinar que un individuo padezca o no enfermedades tales como cáncer, enfermedades cardiovasculares y diabetes en etapas posteriores de la vida (OMS, 2003; pp. 14).*

Resumiendo, *los cambios de los hábitos alimentarios, el menor gasto de energía asociado a unos estilos de vida sedentarios y el envejecimiento de la población - unidos al tabaquismo y al consumo de alcohol - son los principales factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles... (OMS, 2003; pp. 152).*

Contexto económico y político

El contexto cultural se ve presionado por los avances tecnológicos y de desarrollo que trae aparejada la modernidad, sin embargo esta última, propició cambios en el manejo y organización en los órdenes político y económico que también influyen marcadamente en la alimentación y la determinan. Según Torres Torres (2007), tanto entorno físico como la cultura se encuentran supeditados al ingreso y a las posibilidades de gasto.

Por otro parte, diversos autores señalan que el patrón alimentario de una sociedad es heterogéneo, producto de la estratificación del ingreso por influencia social (Aguirre et. al. 2015; Instituto de Investigaciones Económicas, 2008; Torres Torres 2007). El aspecto económico ayuda a incorporar transformaciones estructurales a través del ingreso y el mercado, generando fragmentación de la población (IIE UNAM, 2008).

A medida que se elevan los ingresos per cápita del país se puede observar que las dietas nacionales siguen un comportamiento el cual se caracteriza por las leyes estadísticas de Cepéde y Languell (1953): i) aumento de las grasas debido a un mayor consumo de grasas libres (manteca, margarina y aceites) y grasas ligadas a los productos de origen animal; ii) disminución de los hidratos de carbono complejos e incremento de los azúcares simples y iii) estabilidad o aumento lento de las proteínas, pero con aumento acelerado de las de origen animal (Morón, Schejman, 1997).

Por otro lado, el consumo alimentario de las familias urbanas en particular, se puede ver afectado por la regularidad en la percepción de los ingresos, el tipo de comercio de alimentos a nivel local, la información de precios y fuentes alternativas de abastecimiento, los gastos en alimentos fuera del hogar, el acceso a fuentes de información subsidiada y programas alimentarios, los medios de conservación y preparación de alimentos, el tiempo disponible principalmente de la mujer para la compra y preparación de los alimentos y el nivel de educación de la madre (Morón, Schejman, 1997).

Los **ingresos** condicionan la adquisición de los alimentos, es decir el consumo. Según Moreno-Altamirano, Caprano, Panico, Siberman, Soto-Estrada (2018), a pesar

que la disponibilidad de alimentos sigue siendo fundamental, *la capacidad que tienen los individuos de comprarlos es todavía más relevante*. De lo que se desprende que *la generación de trabajo digno y bien remunerado es la llave maestra para mejorar la seguridad alimentaria y las condiciones de salud de la población* (pp. 46).

El ingreso promedio para los años 2012 y 2013 en la provincia del Neuquén era de USD 953.53 y USD 1054.77 respectivamente (el valor del dólar era de \$4.39 a fines de marzo de 2012 y de \$5.13 a fines de marzo de 2013). El costo de la CBA fue de USD 152.66 y el de la canasta básica total (CBT) de USD 278.17 para el año 2012. Mientras que la CBA del año 2013 fue de USD 135.73 y la CBT de USD 307.52 (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INDEC], 2014b).

Por su parte, el **precio** de los alimentos es una variable determinante del acceso a los mismos. Dentro del aspecto económico, el Índice de Precios del Consumidor (IPC⁵) y sus índices derivados permiten analizar la capacidad de compra y las posibles tendencias en las compras y consumo de alimentos, entre otros rubros. Según la Ley de Engels, mientras más pobre es un hogar, más proporción de sus ingresos va a destinar a la compra de alimentos, a su vez, la capacidad de compra se ve limitada por el precio de los mismos. Por lo que *“la devaluación y la inflación tienen repercusiones directas en la alimentación de los hogares más pobres”* (Britos, 2002; pp.15).

Según datos de la ENGHo 2012-2013 el rubro de alimentos y bebidas tiene prioridad frente a otros gastos entre los neuquinos. La mayor erogación de dinero de los hogares urbanos neuquinos se realiza en este rubro (30%), lo que demuestra la importancia de la alimentación como también lo es a nivel nacional (33,2%) según INDEC, 2014. Este aspecto se observaba ya en los resultados de la ENGHo 2004-2005, incluso diferenciado por quintiles de ingresos (Córdova, en Aguirre, 2015).

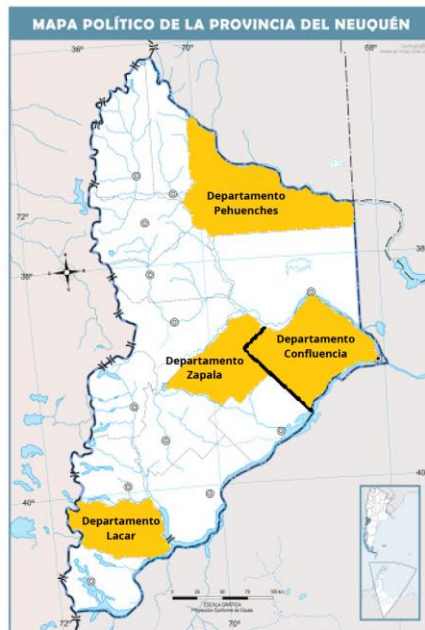
Del análisis de la evolución de precios, en 2012 la variación anual del IPC fue del 26,7%, mientras que en 2013, del 28,3%, lo que indica una suba de precios de los rubros evaluados, para esos periodos, del orden del casi 30% (DPEyC, 2017).

En cuanto al consumo de alimentos y el **comercio**, según datos de la Dirección Provincial de Estadísticas y Censos (2017), más de la mitad de las unidades económicas, registradas al 30 de junio de 2011 en la provincia, corresponde al sector comercial y esta proporción se mantuvo prácticamente constante en los tres años subsiguientes. En su conjunto, el comercio minorista representa alrededor del 80% del total de los locales en el período analizado (Dirección Provincial de Estadísticas y Censos [DPEyC], 2018).

Los locales comerciales dentro de la Provincia del Neuquén se concentran en los departamentos más densamente poblados como se muestra en la figura N° 3, destacándose el departamento Confluencia que reúne casi el 70 % de los locales registrados, seguido en orden de importancia por los departamentos Zapala y Lacar con un 5,8 % cada uno y Pehuenches con un 3,5 % (DPEyC, 2018).

⁵ El IPC tiene como objetivo analizar la evolución de los precios de bienes y servicios representativos del gasto de consumo de los hogares residentes en un ámbito geográfico específico y comparar con precios vigentes en un año base.

Figura 3. Departamentos con mayor proporción de locales comerciales en la provincia del Neuquén. Año 2012

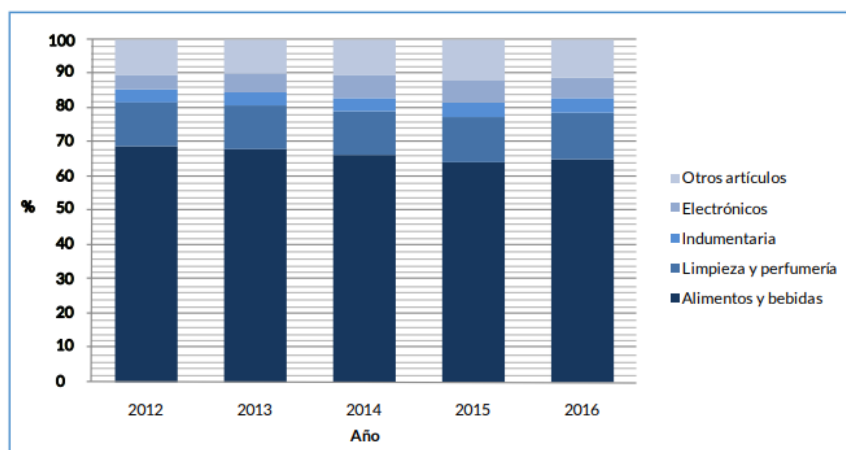


Fuente: Elaboración propia en base a datos del Informe de Comercio, DPEyC, 2017.

Según los datos provistos por el Registro Provincial de Unidades Económicas, la provincia del Neuquén contaba con 117 supermercados y 33 hipermercados en el año 2012. En el interior de la provincia, en particular en los Municipios de Primera Categoría (aquellos que según el último censo de población tiene más de 5000 habitantes), sólo están presentes las cadenas regionales. La mayoría de los supermercados en las ciudades del interior son empresas unipersonales o sociedades con proyección local (DPEyC, 2018).

La venta en supermercados por tipo de producto destaca la alta participación de los alimentos y bebidas, como se muestra en la figura N° 4 a continuación:

Figura 4. Venta de supermercados por tipo de producto. Provincia del Neuquén. Años 2012-2016



Fuente: Dirección Provincial de Estadísticas y Censos de la provincia del Neuquén, 2018.

Al desglosar el ítem Alimentos y bebidas, almacén, carnes y lácteos son los grupos más representativos a lo largo de los años analizados en el Informe Comercio mayorista minorista 2012-2017 de la DPEyC (2018).

Por su parte, las **políticas alimentarias** en el país, destinadas a paliar los problemas alimentarios de la población en general, se centraron históricamente en la asistencia alimentaria (entrega de módulos alimentarios, comedores o merenderos, más tarde transferencia condicionada de ingresos –condicionada a la adquisición de alimentos-). A partir de la década de 1990, con la reformulación del rol del Estado, las políticas sociales (ya sean nacional, provincial o municipal) se focalizan en la población más vulnerable, viéndose incrementados los programas alimentarios de reparto, complementación o suplementación, muchas veces acompañados por organizaciones de la sociedad civil (Borrás, García 2013).

En menor medida, y casi aisladas, se registran otras prestaciones como políticas públicas alimentarias diferentes a la asistencia alimentaria directa, entre las cuales se destacan huertas, asistencia técnica o financiera, infraestructura o equipamiento, capacitación. *“Solo tres de los nueve programas han sido desarrollados desde el ámbito sanitario nacional: el PRAMIN, el PAN y el PNSA. La mayoría fueron implementados desde el Ministerio o la Secretaría de Desarrollo Social. Cuestiones que dan cuenta de la dificultad que existe para abordar el problema alimentario desde un enfoque sanitario. Dichas prestaciones han sido aplicadas fundamentalmente en la comunidad (38%) y en los hogares (38%). En menor medida estos programas se pueden ejecutar en la escuela (14%), como en el caso del Pro Huerta y en los Centros de Salud (10%)”* (Maceira et al., 2011 en Borrás y García, 2013; pp.128)”.

No se ha llegado aún a planificar una política alimentaria integral aunque desde hace algunos años, se agrupan diversas políticas alimentarias (guías alimentarias, etiquetado de alimentos, entornos escolares) bajo el ala de la salud que siguen siendo insuficientes dado el desmejoramiento de los índices de salud como el aumento progresivo y sostenido de la obesidad y enfermedades asociadas y como reflejan las encuestas nacionales de nutrición y salud (2005, 2018) y de factores de riesgo en sus diferentes versiones (2005, 2009, 2013 y 2018) (Borrás, García 2013).

Otros factores que influyen en la alimentación

Por último, Morón y Schejman (1997) consideran que tanto el ingreso familiar como la **localización** (urbana o rural), son los principales determinantes de las diferencias en los regímenes alimentarios entre las familias de un mismo país. Pero agrega dos factores más: la **publicidad** y la incorporación de **servicio** en la alimentación, es decir un aumento cada vez mayor en el consumo de alimentos industrializados, con valor agregado en servicios a los alimentos, con proliferación de las “comidas rápidas”, “listas para comer”.

La mayor urbanización de la población ha impactado en las dietas ya que se produjeron cambios en la modalidad de trabajo, ocio y movilidad. La dieta urbana en general presenta mayor densidad energética (más grasa y azúcares simples añadidos), mayor ingesta de grasas saturadas (principalmente de origen animal) sumado a la disminución de la ingesta de carbohidratos complejos y de fibra, y una reducción del consumo de frutas y verduras (OMS, 2003; pp. 24).

En cuanto a la publicidad, los medios de comunicación constituyen una especie de educación informal, no siempre correcta que influencia el gasto del consumo alimentario de los diferentes grupos sociales. La concomitancia de otros factores como el nivel de educación y socioeconómico del consumidor, son determinantes para contrarrestar, de ser necesario, la propaganda comercial (Morón, Schejman, 1997).

Según Contreras (2014) en Piaggio y Solans, el proceso de globalización, ha impactado de manera contundente en los niveles económico, ecológico y cultural, y por ende en las formas de alimentarse de las poblaciones. Este proceso amplio de transformaciones sociales ha homogenizado progresivamente y en muy poco tiempo, la alimentación y los repertorios alimentarios. Igualmente, el consumo alimentario ha sido acompañado por una pérdida significativa de productos autóctonos y fue reemplazado por productos importados, con implicaciones sobre la autonomía del sistema alimentario (Morón, Schejman, 1997).

Las características de esta homogenización son al aumento de la producción agroalimentaria a escala internacional, las tareas de la cocina doméstica se han transferido a la industria, se consume cada vez más cantidad de alimentos industrializados y, esta "revolución industrial" permitió aumentar considerablemente la cantidad de algunos alimentos disponibles a nivel mundial (Contreras (2014) en Piaggio y Solans).

Por último, es importante destacar que los cambios producidos por el estilo de vida propiciaron también el aumento en el consumo de comidas rápidas o "*fast foods*" que han influenciado los hábitos alimentarios. "El éxito del consumo de estos alimentos se debe a la facilidad *de acceso en términos geográficos y de horarios; la rapidez del servicio; el precio en general más baratos que los restaurantes tradicionales; la estandarización y regularidad del producto; el alivio de preparación de los alimentos en el hogar; y a la gran publicidad que permite crear, mantener y aumentar la demanda. Muchos de estos alimentos se califican como chatarra o basura debido a su escaso valor nutritivo*" (Morón, Schejman, 1997).

Consideraciones para el análisis del consumo aparente de alimentos

A continuación se conceptualizará el *consumo aparente de alimentos*, señalado como una de las metodologías utilizadas para la estimación y análisis del consumo de alimentos y bebidas de una población. Esta metodología permite no solo analizar el consumo alimentario en cuanto a la cantidad sino también desde la perspectiva de la calidad alimentaria, según suficiencia nutricional siguiendo las herramientas que la ciencia de la nutrición facilita.

La metodología de consumo aparente es una estimación indirecta de la situación del consumo alimentario del hogar, basado en las compras de alimentos y bebidas (INCAP, 2012). Busca reflejar los promedios de consumo alimentario a través de los gastos familiares en alimentos, siempre que las reservas de los mismos se mantengan y todo lo comprado se destine al consumo de los miembros de la familia (Menchú, 2010). Aunque es sabido que *el comportamiento de las familias hacia los alimentos difiere según el nivel socio-económico y según el papel que cada alimento juega en el total* (Menchú, 2010, p. 1).

Además de evaluar el consumo promedio familiar de alimentos permite también conocer la suficiencia nutricional de la disponibilidad familiar de alimentos en el hogar, a partir de la recopilación de información sobre las cantidades de alimentos usados en el periodo de una semana (Menchú, 2010. INCAP, 2012). Se toma como unidad de tiempo una semana, ya que constituye un ciclo en el gasto de la mayoría de las familias (Menchú, 2010).

Como todo método, presenta limitaciones, en primer lugar la sobreestimación del consumo ya que se presenta la dificultad de apreciar las cantidades destinadas exclusivamente a la ingesta de la familia; en segundo lugar, la necesidad del uso de datos externos sobre el tamaño de las unidades de compra asociado a la poca precisión en la identificación del alimento, trasladando el sesgo a la determinación del

contenido de nutrientes y por último, el no registro de alimentos comprados antes del periodo de estudio y usados en el mismo, como así también la inclusión de compras de alimentos destinados a otros usos o para ser utilizados más adelante del periodo del estudio (Menchú, 2010. INCAP, 2012).

En relación al procesamiento de los datos, en primera instancia debe determinarse la frecuencia de consumo de cada alimento y bebida y modo de adquisición de los mismos. Para ello, se debe confeccionar una lista de alimentos de mayor uso, en general productos básicos que conforman el patrón alimentario. Se incluyen en esta lista aquellos que son consumidos por el 25% o más de los hogares encuestados, según Menchú (2010). Como segundo paso, se convierten las cantidades a gramos de alimentos o mililitros de bebidas, para luego determinar el contenido energético y de nutrientes de las cantidades adquiridas, en base a datos sobre composición química de alimentos. Por último, se calculan las necesidades nutricionales de la familia según características de sus miembros (edad, sexo, actividad física, condición de embarazo o lactancia) (Menchú, 2002).

La estimación del consumo aparente de alimentos a nivel nacional y con representación estadística, puede realizarse a través de los datos proporcionados por las encuestas nacionales de gastos. Estas se encuentran enmarcadas en recomendaciones internacionales y constituyen encuestas de presupuesto familiar de alcance nacional, que son llevadas a cabo por el INDEC, con el objetivo de *proporcionar información sobre las condiciones de vida de la población en general y grupos de hogares en particular, desde el punto de vista de su participación en la distribución y en el consumo de los bienes y servicios que produce la sociedad* (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INDEC], 2012b, p.6).

El objetivo principal de la encuesta es brindar información sobre las condiciones de vida de la población y los hogares, teniendo en cuenta su participación en la distribución y en la adquisición de los bienes y servicios. *El gasto de consumo, es el concepto que busca reflejar aquellas pautas de consumo de los hogares que determinarían, en alguna instancia, la calidad de vida* (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INDEC], 2014a; pp. 6).

Las principales variables de estudio son el ingreso y el gasto de los hogares urbanos, completando el análisis y caracterización de la sociedad con variables demográficas, ocupacionales y educacionales, medidas a través de indicadores simples (INDEC, 2014a).

En la figura N° 5 se puede observar la línea del tiempo de las encuestas nacionales de hogares realizadas en el país. Entre los años 1996-1997 se realizó la primera medición con cobertura nacional y una muestra representativa del 96% de la población urbana. En 2004-2005 se amplía la cobertura geográfica al total del territorio, e incluyó áreas urbanas y rurales. Durante marzo de 2012 al mismo mes de 2013, se llevó a cabo la tercera encuesta que tuvo la particularidad de ser realizada en un periodo único y continuo de tiempo para todas las jurisdicciones del territorio nacional (INDEC, 2012b). Durante el transcurso de la elaboración de este trabajo se concretó la cuarta encuesta (2017-2018), con la novedad metodológica de incluir localidades de dos mil habitantes o más. Estas mediciones en el tiempo permiten observar los cambios en el consumo de la población (INDEC, 2012b).

Figura 5. Línea del tiempo de la realización de la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares



Fuente: Elaboración propia en base a INDEC (2012b).

La unidad de observación de la ENGHo 2012 es el hogar particular residente en viviendas particulares ubicadas en localidad de cinco mil habitantes y más del país, también denominadas localidades urbanas. El INDEC (2012b), considera como "hogar" a la persona o grupo de personas, parientes o no, que habitan bajo un mismo techo en un régimen de tipo familiar y comparten los gastos de alimentación. Por su parte, los "miembros del hogar" son aquellas personas que habitan en una misma vivienda bajo un régimen de tipo familiar, comparten sus gastos en alimentación y habitan la vivienda desde hace 6 o más meses o, si viven en ella hace menos de 6 meses, han fijado o piensan fijar allí su residencia (INDEC, 2014a: pp. 44).

A fin de comparar algunos resultados, se utiliza como unidad de referencia el concepto de "adulto equivalente", la cual tiene como base los requerimientos nutricionales de los individuos, ya que los mismos difieren según la edad, el sexo y la actividad. Se toma como base la necesidad energética del adulto varón de 30-59 años con actividad moderada (2.700 kcal), al que se le establece el valor igual a uno. Al resto de los grupos etarios se les asigna un valor que refleja las diferencias en sus requerimientos, constituyéndose así una tabla de equivalencias (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INDEC], 2012c).

Dado que el gasto de consumo es una aproximación al consumo efectivo de los hogares, se entiende entonces como gasto de consumo a todas las adquisiciones realizadas por los hogares para satisfacer sus necesidades (INDEC, 2014a). El análisis del gasto nos permite tener un panorama más o menos acertado de las preferencias de los consumidores a nivel de hogar, según el lugar de la distribución de ingreso en el que se ocupen. El criterio para el registro de los gastos es el de gasto realizado, por lo que se registra el valor de los bienes y servicios de los cuales el hogar toma posesión durante el período de referencia, con independencia del momento en que se cancela la compra y del período durante el cual los consume.

Los gastos se clasifican en:

- a) **Gastos de consumo**, los que se clasifican según su finalidad en nueve divisiones:

1. Alimentos y bebidas. incluye todos los alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) adquiridos para consumir dentro y fuera del hogar;
2. Bienes y servicios varios;
3. Enseñanza;
4. Equipamiento y mantenimiento del hogar;
5. Esparcimiento;
6. Indumentaria y calzado;
7. Propiedades, combustibles, agua y electricidad;
8. Salud;
9. Transporte y comunicaciones.

- b) **Gastos no imputables al consumo**, son transferencias que realizan los hogares sin que medie contraprestación alguna en beneficio de los mismos, como regalos u ayudas en dinero a otros hogares dentro o fuera del país, donaciones en dinero a instituciones sin fines de lucro, cooperadoras escolares, etc.

Asimismo, la ENGHo divide al gasto básico en "gasto básico alimentario" y "gasto básico no alimentario". El primero consiste en aquellos alimentos y bebidas no alcohólicas compradas y consumidas en el hogar, y tiene una elasticidad significativamente menor a los de otros grupos. Mientras que el gasto básico no alimentario se incluye dentro del gasto no alimentario total considerando las bebidas alcohólicas y a los alimentos y bebidas comprados y consumidos fuera del hogar, ya que tienen una finalidad diferente a la de alimentación (INDEC, 2014a).

Cabe destacar que el Código Alimentario Argentino (CAA), Ley Nacional Nº 18.284, define como alimento a *"toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo"* (Ley Nacional Nº 18.284, 1971. Capítulo I. p.2).

Además de describirse, el consumo aparente de alimentos de una población puede cuantificarse y caracterizarse a través de sistemas de clasificación y normativas alimentarias-nutricionales. Para este trabajo, el consumo aparente de alimentos de la población urbana neuquina, se analizará a través de las Guías Alimentarias para la Población Argentina y del Sistema de Clasificación NOVA. La primera por ser la herramienta nacional disponible, la cual ha sido adaptada específicamente para nuestra población, y la segunda por ser una herramienta de reciente difusión y que no requiere adaptación cultural. Dichas normativas, permiten un análisis complementario del consumo alimentario.

Para la FAO, las guías alimentarias basadas en alimentos son instrumentos que constituyen un conjunto de recomendaciones en términos de alimentos, grupos de alimentos y patrones dietéticos (aunque pueden incluir otras recomendaciones como inocuidad alimentaria, estilos de vida, etc.) a fin de ofrecer los nutrientes necesarios para promover la salud general y prevenir enfermedades de la población. Éstas proporcionan recomendaciones específicas basadas en evidencia científica, respondiendo a las prioridades de salud pública y nutrición del país, teniendo en cuenta también patrones de producción, accesibilidad y consumo alimentario, aspectos sociales, entre otros (FAO s.f.).

En el año 2000, la Argentina publicó las Guías Alimentarias para la población Argentina o GAPA, luego de cuatro años de trabajo del colectivo de nutricionistas del país. Al cabo de 14 años, los estilos de vida cambiaron, como también la oferta de

alimentos y bebidas y la forma de vivir, enfermar y morir de los argentinos. Por lo que, se realizó la primera revisión de las mismas y surgen las nuevas GAPA en el año 2015 (MSAL, 2016).

Las GAPA son un recurso didáctico-educativo que traduce los conocimientos científicos sobre alimentación y nutrición, recomendaciones, alimentos y comidas, en mensajes prácticos para facilitar a la población la selección y consumo de alimentos saludables (Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas [AADYND], 2006). El objetivo principal es "Alentar el consumo de alimentos variados, combatir hábitos alimentarios perjudiciales y reforzar aquellos adecuados para mantener la salud" (Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas [AADYND] y Colegio de nutricionistas de la Provincia de Córdoba [CNPC], 2013). Consiste en una "gráfica de la alimentación saludable" y de "10 mensajes para la alimentación saludable" (AADYND, 2006).

Tienen como población objetivo a la población urbana mayor de dos años de edad y a la mujer en particular. Para la población de 0 a 24 meses existen las Guías Alimentarias para la población infantil.

Este instrumento se construyó en base al trabajo interdisciplinario, numerosas consultas, evaluaciones y al consenso, como así también teniendo en cuenta el conocimiento de la situación de salud de la población, la disponibilidad, el consumo y las costumbres de elección de los alimentos. Los mensajes de las guías alimentarias, se incluyeron en los programas sociales y de salud, en la curricula de las universidades, en instancias específicas de comunicación, y en las capacitaciones a facilitadores (AADYND y CNPC 2013).

Las GAPA hacen la propuesta de lo que se considera una alimentación saludable, entendiendo por aquella que aporta los nutrientes necesarios en cantidades suficientes para mantener un óptimo estado nutricional, considerando los aspectos socioculturales de la población argentina (AADYND y CNPC 2013).

En función del análisis del perfil epidemiológico de la población, los nutrientes críticos y la disponibilidad y consumo aparente de alimentos, para las GAPA 2000, los alimentos fueron agrupados según los siguientes criterios:

- **Nutricional:** considerar que los alimentos pertenecientes a un mismo grupo tuvieran una similar composición nutricional, a fin de permitir el intercambio entre ellos.
- **Socioeconómico:** tener en cuenta que los alimentos mencionados al interior del grupo deben estar a disposición de la población. *Esto permite la inclusión de alimentos y productos regionales en cada lugar del país o la exclusión de aquellos que no se encuentran disponibles en determinadas regiones.*
- **Antropológico:** este criterio tuvo en consideración el sistema de clasificación de alimentos utilizado por la población, aunque desde el punto de vista nutricional no sean de composición similar, tal es el caso de tubérculos, que desde criterios nutricionales serían ubicados en el grupo de cereales y legumbres, pero se incluyen entre los vegetales, ya que son consideradas verduras por la población.

De esta manera se constituyeron los siguientes seis grupos de alimentos:

- **Grupo 1: Leches, yogures y quesos.** A fin de estimular su consumo se destaca el aporte de calcio y proteínas de alto valor biológico. Se incluye: leches fluidas y en polvo enteras, semidescremadas, descremadas, fortificadas, adicionadas con otros componentes, leches ácidas, cultivadas y yogures de todo tipo. Quesos de pasta blanda,

semidura y dura de cualquier tenor graso y tiempo de maduración, derivados de cualquier tipo de leche.

- **Grupo 2: Carnes y huevos.** Constituyen la fuente de hierro de alta biodisponibilidad y proteínas de alto valor biológico. Incluye: carnes de vaca, cerdo, chivo, cordero, aves silvestres y de corral, caballo, conejo, mulita, carpincho, llama, animales de caza en general, vísceras (mondongo, hígado, riñón, lengua, etc.), embutidos y fiambres. Pescados de río, laguna y mar, mariscos, crustáceos, moluscos y otros frutos de mar. Todos estos productos se consideran en estado fresco o conservado a través de diferentes métodos (salado, ahumado, deshidratado, congelado, enlatado, etc.). Huevos de todo tipo de ave, fresco o deshidratado.
- **Grupo 3: Hortalizas y frutas.** Se promueve el consumo por la importancia de incluir fibra y vitamina C. Se incluyen: Hortalizas de tipo A: apio, acelga, achicoria, berenjena, berro, brócoli, coliflor, escarola, espárragos, espinaca, lechuga, hinojo, pepino, pimientos, rabanitos, radicha, radicheta, repollo, repollitos de Bruselas, tomates, zapallitos. Hortalizas de tipo B: alcauciles, arvejas frescas, chauchas, cebollas, hongos frescos, nabo, nabiza, palmitos, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo. Hortalizas de tipo C: papa, batata, choclo, mandioca. Frutas: ananá, banana, bergamota, cereza, ciruela, coco, damasco, durazno, frutilla, granada, higo, kaki, kinoto, kiwi, limón, mandarina, manzana, melón, membrillo, naranja, palta, pelón pera, pomelo, sandía, uva. Todas las frutas se consideran frescas, desecadas, deshidratadas o enlatadas.
- **Grupo 4: Cereales y sus derivados y legumbres.** Se promueve su consumo por el aporte de hidratos de carbono complejos y vitaminas del complejo B. Se incluyen en este grupo: arroz, trigo, harina de trigo, maíz (blanco, harinas, copos), sémola, tapioca, avena, garbanzos, porotos, arvejas secas, lentejas, harina de mandioca, panes y galletitas, todos los derivados.
- **Grupo 5: Grasas y semillas oleaginosas.** Intenta promover el consumo de aceites vegetales en detrimento de las grasas animales y grasas saturadas ocultas. Este grupo incluye: grasa vacuna, grasa sólida, manteca, margarina, aceites vegetales, crema de leche, frutas secas, semillas oleaginosas, semillas de girasol, lino, zapallo y sésamo.
- **Grupo 6: Azúcares.** Como grupo opcional, se intenta limitar su consumo. Abarca los siguientes alimentos: azúcar, miel, dulces compactos, mermeladas de frutas, dulce de leche, caramelos, helados, postres, etc.

A fin de realizar las recomendaciones, se estableció como unidad de consumo a la mujer adulta que realiza actividad física moderada, planteándose 2200 Kcal como meta energética y sus recomendaciones diarias de micronutrientes. Estas recomendaciones se cubren con las cantidades diarias de alimentos detallados en la tabla N° 1 a continuación:

Tabla 1. Cantidades diarias recomendadas para cubrir las recomendaciones nutricionales según las GAPA 2000

Alimento	Cantidad diaria recomendada mujer adulta
Leche	300 cc
Quesos	20 g
Huevo	20 g
Carnes	150 g
Hortalizas A y B	380 g
Hortalizas C	200 g
Frutas	300 g
Cereales	70 g
Legumbres	10 g
Pan	180 g
Dulces	20 g
Azúcar	30 g
Aceites y frutas secas	40 g
Grasas animales	5 g

Fuente: AADYND, 2006.

La gráfica que acompaña las GAPA 2000 se muestra en la figura N° 5 como se observa a continuación.

Figura 6. Gráfica de las Guías Alimentarias para la población Argentina. Año 2000



Fuente: MSAL, 2016.

Los mensajes principales que acompañan la gráfica son diez, cada uno es acompañado por mensajes secundarios que profundizan aspectos del mensaje principal (MSAL, 2016):

- Mensaje principal N° 1: Comer con moderación e incluir alimentos variados en todas sus comidas.
- Mensaje principal N° 2: Consumir diariamente leche, yogur o quesos. Son necesarios en todas las edades.
- Mensaje principal N° 3: Comer diariamente frutas y verduras de todo tipo y color.

- Mensaje principal N° 4: Comer una amplia variedad de carnes rojas y blancas retirando la grasa visible.
- Mensaje principal N° 5: Preparar sus comidas con aceite preferentemente crudo y evitar la grasa para cocinar.
- Mensaje principal N° 6: Disminuir el consumo de azúcar y sal.
- Mensaje principal N° 7: Aumentar el consumo variado de panes, cereales, pastas, harinas, féculas y legumbres.
- Mensaje principal N° 8: Disminuir el consumo de bebidas alcohólicas y evitarlo en los niños, adolescentes, embarazadas y madres que amamantan.
- Mensaje principal N° 9: Tomar abundante cantidad de agua potable durante el día.
- Mensaje principal N° 10: Aprovechar los momentos de las comidas para el encuentro y diálogo con otros.

Recientemente se ha postulado la clasificación de los alimentos según el grado de procesamiento de los mismos, un criterio novedoso dado que históricamente estos se han clasificado por su aporte nutricional. Los seres humanos han procesado los alimentos a lo largo de toda su historia, lo cual ha desempeñado un papel protagónico en la evolución y adaptación humanas. En la actualidad la mayoría de los alimentos que se consumen, se procesan en algún punto. El procesamiento *se define como el conjunto de métodos para hacer los alimentos crudos más comestibles y agradables, o para preservarlos para el consumo posterior* (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2015).

A partir de la segunda mitad del siglo XX, con la industrialización, el procesamiento de los alimentos ha tenido un desarrollo sin precedentes. Situación que pone en el centro del análisis el impacto que puede tener éste procesamiento, en los hábitos alimentarios, nutrición y salud de las personas (OPS, 2015).

El sistema NOVA de clasificación de alimentos, *agrupa a los mismos según la naturaleza, la finalidad y el grado de procesamiento*. Permite estudiar el suministro de alimentos y los patrones de alimentación en su conjunto, en cada país a lo largo del tiempo y entre países. También permite estudiar los grupos de alimentos individuales dentro del sistema (OPS, 2015). Comprende cuatro grupos: alimentos sin procesar o mínimamente procesados, ingredientes culinarios procesados, alimentos procesados y productos ultraprocesados.

El primer grupo, alimentos sin procesar o mínimamente procesados, incluye alimentos naturales que no han sufrido ningún tipo de procesamiento industrial y alimentos mínimamente procesados, que se modifican de manera que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva (como grasas, azúcares o sal), aunque sí puede implicar, que se eliminen algunas partes del alimento. Son las partes comestibles de las plantas o animales, setas, algas y agua poco tiempo después de ser recolectados (Monteiro, et al. 2016).

Los alimentos no procesados son alimentos naturales sometidos a procesos como la remoción de partes no comestibles o no deseadas de los alimentos, secado, deshidratación, trituración o molienda, fraccionamiento, tostado, cocción sólo con agua, pasteurización, refrigeración o congelación, envasado en envases, empaquetado al vacío, fermentación no alcohólica y otros procesos que no implican la adición de sustancias como sal, azúcar, aceites o grasas al alimento natural (Monteiro, et al. 2016; p. 31).

El principal objetivo del procesamiento aquí empleado es aumentar la duración de los alimentos naturales permitiendo su almacenamiento por más tiempo (OPS, 2015). Otros propósitos incluyen facilitar o diversificar la preparación culinaria de los alimentos (como en la remoción de partes no comestibles, fraccionamiento y trituración o molienda de los alimentos) o modificar su sabor (como en el tostado de granos de café o de hojas de té y en la fermentación del alimento leche para la producción de yogures) (Monteiro, et al. 2016).

Los alimentos que pertenecen al grupo 1 son legumbres, verduras, frutas, papa, mandioca y otras raíces y tubérculos naturales o envasados, fraccionados, refrigerados o congelados; arroz blanco, integral o parboilizado, a granel o envasado; maíz en grano o en la espiga, granos de trigo y otros cereales; frijoles de todos los colores, lentejas, grano de pico y otras leguminosas; hongos frescos o secos; frutas secas, jugos de frutas y jugos de frutas pasteurizadas y sin adición de azúcar u otras sustancias o aditivos; castañas, nueces, maní y otras oleaginosas sin sal o azúcar; clavo, canela, especias en general y hierbas frescas o secas; harinas de mandioca, de maíz o de trigo y macarrones o pastas frescas o secas hechas con estas harinas y agua; carnes de buey, de cerdo y de aves y pescados frescos, refrigerados o congelados; frutos del mar, refrigerados o congelados; leche pasteurizada o en polvo, yogur (sin adición de azúcar u otra sustancia); huevos; té, café y agua potable (Monteiro, et al. 2016).

También se clasifican en el grupo 1 ítems de consumo alimentario compuestos por dos o más alimentos de este grupo (como granola de cereales, frutos frescos y frutos secos, siempre que no se añada azúcar, miel, aceite, grasas o cualquier otra sustancia) y alimentos de este grupo enriquecidos con vitaminas y minerales, en general con el propósito de reponer nutrientes perdidos durante el procesamiento del alimento natural (como la harina de trigo o de maíz enriquecida con hierro y ácido fólico). Aunque poco frecuentes, alimentos del grupo 1 cuando se añaden aditivos que preservan las propiedades originales del alimento, como los antioxidantes utilizados en las frutas deshidratadas o las verduras cocidas al vacío, y los estabilizantes usados en la leche ultrapasteurizada permanecen clasificados en el grupo 1 (Monteiro, et al. 2016).

El segundo grupo, ingredientes culinarios, incluye sustancias extraídas de alimentos del grupo 1 o sustancias purificadas por la industria a partir de componentes de la naturaleza (grasas, aceites, sal y azúcares) y, consumidas como elementos de preparaciones culinarias, no suelen comerse solas. Los procesos involucrados con la extracción de estas sustancias incluyen prensado, molienda, pulverización, secado y refinado (Monteiro, et al. 2016).

La principal función es que las comidas sean sabrosas, variadas, nutritivas y agradables (OPS, 2015), el propósito de su procesamiento es la creación de productos que se utilizan en las cocinas de las casas o de restaurantes para sazonar y cocinar alimentos del grupo 1 y para con ellos preparar platos salados y dulces, sopas, ensaladas, conservas, panes caseros, postres, bebidas y preparaciones culinarias en general. Las sustancias pertenecientes al grupo 2 raramente se consumen en ausencia de alimentos del grupo 1 (Monteiro, et al. 2016).

Son ejemplos de estas sustancias: sal de cocina extraída de minas o del agua de mar; azúcar, melado y rapadura extraídos de la caña de azúcar o de la remolacha; miel extraída de panales de colmenas; aceites y grasas extraídos de alimentos de origen vegetal o animal (como aceite de soja o de oliva, mantequilla, crema de leche y manteca), almidón extraído del maíz o de otra planta (Monteiro, et al. 2016).

También se clasifican en el grupo 2 productos compuestos por dos sustancias pertenecientes al grupo (como la manteca con sal) y los productos compuestos por

sustancias de este grupo añadidas de vitaminas o minerales (como la sal yodada). Los vinagres obtenidos por la fermentación acética del alcohol de vinos y de otras bebidas alcohólicas también se clasifican en el grupo 2, en este caso por la similitud de uso con otras sustancias pertenecientes al grupo. Los productos del grupo 2 cuando se añaden aditivos para preservar sus propiedades originales, como los antioxidantes utilizados en los aceites vegetales y anti humectantes usados en la sal de cocina, o de aditivos que evitan la proliferación de microorganismos, como conservantes usados en el vinagre, permanecen clasificados en el grupo 2 (Monteiro, et al. 2016).

El tercer grupo, comprende los alimentos procesados. *Los alimentos procesados se elaboran al agregar grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes culinarios a los alimentos mínimamente procesados, para hacerlos más duraderos y, por lo general, más sabrosos* (OPS, 2015; Monteiro, et al. 2016).

Los procesos involucrados en la fabricación de estos productos pueden ser varios métodos de preservación y cocción y, en el caso de quesos y de pan, la fermentación no alcohólica. El propósito del procesamiento subyacente a la fabricación de alimentos procesados es aumentar la duración de alimentos naturales o mínimamente procesados o modificar su sabor, por lo tanto semejante al propósito del procesamiento empleado en la fabricación de alimentos del grupo 1 (Monteiro, et al. 2016).

Son ejemplos de alimentos procesados: conservas de alimentos procesados: hortalizas, cereales o leguminosas, castañas añadidas de sal o azúcar, carnes saladas, pescado conservado en aceite o agua y sal, frutas en almidón, quesos y panes. Los productos del grupo 3 cuando se añaden aditivos para preservar sus propiedades originales, como los antioxidantes utilizados en las jaleas, o para evitar la proliferación de microorganismos, como conservantes usados en carnes deshidratadas, permanecen clasificados en el grupo 3. En el caso de bebidas alcohólicas como parte de la alimentación, aquellas fabricadas por la fermentación alcohólica de alimentos del grupo 1, como vino, cerveza y sidra, se clasifican en el grupo 3 de la clasificación NOVA (Monteiro, et al. 2016).

Por último, el cuarto grupo corresponde a los productos ultraprocesados y se compone de *formulaciones industriales*, constituidas por lo general por cinco o más ingredientes. Estos ingredientes incluyen sustancias y aditivos usados en la fabricación de alimentos procesados como azúcar, aceites, grasas y sal, además de antioxidantes, estabilizantes y conservantes. Los ingredientes encontrados en alimentos ultraprocesados incluyen sustancias no usuales en preparaciones culinarias y aditivos cuya función es simular atributos sensoriales de alimentos del primer grupo o de preparaciones culinarias de esos alimentos como así también intentar ocultar atributos sensoriales indeseables en el producto final (Monteiro, et al. 2016).

Los alimentos del grupo 1 pueden estar presentes en la lista de ingredientes de productos ultraprocesados, pero de manera reducida. Se combinan con algunas sustancias extraídas directamente de alimentos, como caseína, lactosa, suero de leche y gluten, y muchas derivadas del procesamiento adicional de componentes de alimentos del grupo 1, como aceites hidrogenados o interesterizados, hidrolizados proteicos, aislados proteínicos soja, maltodextrina, azúcar invertido y jarabe de maíz con alto contenido en fructosa. Los aditivos que sólo se encuentran en los alimentos ultraprocesados incluyen colorantes, estabilizantes de color, aromas, intensificadores de aromas, saborizantes, realzadores de sabor, edulcorantes artificiales, agentes de carbonatación, agentes de firmeza, agentes de masa, antiaglomerantes, espumantes, antiespumantes, glaceantes, emulsionantes, secuestrantes y humectantes (Monteiro, et al. 2016).

Varios procesos industriales que no poseen equivalentes domésticos son usados en la fabricación de alimentos ultraprocesados, como extrusión y moldeado y pre-procesamiento por fritura. El principal propósito del ultraprocesamiento es crear productos industriales listos para comer, para beber o para calentar que sean capaces de sustituir tanto alimentos no procesados o mínimamente procesados que están naturalmente listos para el consumo, como frutas y castañas, leche y agua, como platos, bebidas, postres y preparaciones culinarias en general (Monteiro, et al. 2016).

Presentan atributos comunes como la hiper-palatabilidad, envases sofisticados y atractivos, publicidad agresiva dirigida particularmente a niños y adolescentes, alegaciones de salud, alta rentabilidad y control por corporaciones transnacionales (Monteiro, et al. 2016).

Los ejemplos de los alimentos típicos de los alimentos ultraprocesados son: refrescos y polvos para refrescos; 'Saladitos de paquete'; helados, chocolates, caramelos y golosinas en general; panes de forma, de pancho o de hamburguesa; panes dulces, galletas, pasteles y mezclas para pastel; "Cereales para desayuno" y "barras de cereal"; bebidas "energéticas", chocolatadas y bebidas con sabor a frutas; caldos liofilizados con sabor de carne, de pollo o de verduras; mayonesas y otras salsas listas; fórmulas infantiles y de seguimiento y otros productos para bebés; productos liofilizados para adelgazar y sustitutos de comidas; y varios productos congelados listos para calentar, incluidas las tortas, los platos de pasta y las pizzas pre-preparadas; extractos de carne de pollo o de pescado empanados del tipo nuggets, salchichas, hamburguesas y otros productos de carne reconstituida, y sopas, macarrones y postres 'instantáneos' (Monteiro, et al. 2016).

Aunque poco frecuentes, también se clasifican dentro de este grupo productos compuestos sólo por alimentos del grupo 1 o del grupo 3 cuando estos productos contienen aditivos con función de modificar color, olor, sabor o textura del producto final como yogurt natural con edulcorante artificial y panes con emulsionantes. Si las bebidas alcohólicas se consideran parte de la alimentación, las fabricadas por fermentación de alimentos del grupo 1 seguida de la destilación del mosto alcohólico, como cachaza, whisky, vodka y ron, se clasifican en el grupo 4 de la clasificación NOVA (Monteiro, et al. 2016).

Estudios transversales y longitudinales llevados a cabo en diversos países, como Brasil Estados Unidos, Canadá, Francia, España, muestran una asociación positiva entre el consumo de alimentos ultraprocesados con obesidad, hipertensión, síndrome metabólico, dislipemias, ataques cardíacos, apoplejía, síndrome de colon irritable, cáncer de mama, cáncer total, asma y sibilancias (Martínez Steele, 2018. Monteiro, 2018).

Hipótesis

El consumo aparente de alimentos de la población urbana de la provincia del Neuquén es monótono y de baja calidad nutricional ya que no responde a las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población Argentina y prevalece un alto consumo de alimentos procesados por la industria y escaso consumo de alimentos frescos.

El patrón alimentario de la población urbana de la provincia del Neuquén se corresponde con el consumo predominante de alimentos del grupo de cereales y derivados, legumbres, del grupo carnes y huevos, y elevado consumo de azúcares simples.

Metodología

Tipo de estudio

Descriptivo, transversal y cuantitativo.

Definición y categorización de variables

En función de los objetivos de este trabajo se plantearon las siguientes variables de estudio y su categorización, las mismas se muestran en las tablas N° 2 y 3.

Cabe aclarar que el término *alimentos* incluye al conjunto de alimentos y bebidas, mientras que bajo la palabra *obtenidos* se ciñen todas las formas en que los hogares adquieren los alimentos que considera la ENGHo: compra, donación y/o recepción de alimentos como forma de pago. Se destaca que la compra es el mecanismo mediante el cual la gran mayoría de los hogares urbanos neuquinos obtiene los alimentos.

Si bien en el año 2015 las GAPA fueron actualizadas, a los efectos de este trabajo se tomará como referencia del criterio nutricional a las GAPA del año 2000, ya que era la herramienta normativa nacional para la promoción de una alimentación saludable vigente al momento de la ENGHo 2012-2013.

El análisis se divide en 2 (dos) apartados considerando:

- Alimentos que registraron compras (Tabla 2).
- Nivel de adquisición de alimentos (Tabla 3).

Alimentos que registraron compras

En este primer apartado se describen las variables que muestra el análisis unidimensional de la compra de alimentos, es decir, sobre una línea imaginaria se disponen todos los alimentos que registraron al menos una compra y cuál fue el lugar de consumo de estos. Por último se mencionan los alimentos que quedan por fuera de este análisis por no ser adquiridos.

Tabla 2. Definición y categorización de las variables de la compra de alimentos que configuran el consumo aparente.

Variable/Definición	Categorías
Alimentos obtenidos <i>Cantidad de alimentos que registraron compras por la población urbana de la provincia del Neuquén.</i>	1) Alimentos que registraron compras por la población urbana neuquina. 2) Alimentos que no registraron compras por la población urbana neuquina.
Lugar de consumo de alimentos <i>Lugar donde los alimentos que registraron compras van a ser consumidos.</i>	1) Alimentos y bebidas para consumo doméstico o en el hogar. 2) Alimentos y bebidas para consumo fuera del hogar.
Alimentos que no registraron compras por la población urbana neuquina <i>Detalle (nombre) de los alimentos que no</i>	Nombre del alimento según lugar de consumo.

registraron compras por la población urbana neuquina según el lugar de consumo

Fuente: elaboración propia.

Nivel de adquisición de alimentos

En este segundo apartado de variables se agrega una dimensión al análisis alimentario, buscando agregar profundidad al mismo a través de la frecuencia de obtención de los alimentos. Es decir que, una vez conocidos los alimentos que registraron compras por parte de la población urbana, se busca saber cuál fue el nivel o frecuencia de compra de los mismos.

42

Tabla 3. Definición y categorización de variables del nivel de adquisición de alimentos que configuran el consumo aparente de alimentos.

Variable/Definición	Categorías
Promedio de alimentos obtenidos <i>Cantidad absoluta promedio de alimentos obtenidos por la población urbana.</i>	Número promedio de alimentos obtenidos por hogar.
Consumo aparente de alimentos según criterio nutricional <i>Composición del consumo aparente de alimentos para consumo doméstico según clasificación GAPA.</i>	1) Grupo 1: cereales y derivados, y legumbres. 2) Grupo 2: hortalizas y frutas. 3) Grupo 3: leches, yogures y quesos. 4) Grupo 4: carnes y huevos. 5) Grupo 5: aceites y grasas. 6) Grupo 6: azúcares y dulces. 7) Grupo 7: otros. 8) Grupo 8: comidas fuera del hogar.
Consumo aparente de alimentos según grado de procesamiento industrial <i>Composición del consumo aparente de alimentos para consumo doméstico según clasificación NOVA.</i>	1) Alimentos sin procesar o mínimamente procesados. 2) Ingredientes culinarios. 3) Alimentos procesados. 4) Alimentos ultraprocesados.
Consumo aparente de alimentos según criterio nutricional y grado de procesamiento industrial <i>Composición del consumo aparente de alimentos para consumo doméstico según clasificación GAPA y NOVA.</i>	1) Cereales y derivados, legumbres, Sin procesar o mínimamente procesados. 2) Cereales y derivados, legumbres, Alimentos procesados. 3) Cereales y derivados, legumbres, Productos ultraprocesados. 4) Verduras y frutas, Sin procesar o mínimamente procesados. 5) Verduras y frutas, Alimentos procesados 6) Verduras y frutas, Productos ultraprocesados. 7) Leche, yogur y quesos, Sin procesar o mínimamente procesados. 8) Leche, yogur y quesos, Alimentos procesados. 9) Leche, yogur y quesos, Productos ultraprocesados. 10) Carnes y huevos, Sin procesar o mínimamente procesados. 11) Carnes y huevos, Alimentos procesados. 12) Carnes y huevos, Productos ultraprocesados. 13) Aceites y grasas, Sin procesar o mínimamente procesados. 14) Aceites y grasas, Ingredientes culinarios. 15) Aceites y grasas, Productos ultraprocesados. 16) Azúcares y dulces, Ingredientes culinarios. 17) Azúcares y dulces, Alimentos procesados. 18) Azúcares y dulces, Productos ultraprocesados.

	19) Otros, Sin procesar o mínimamente procesados. Ingredientes culinarios. Alimentos procesados. Productos ultraprocesados.
Hábito de compra general <i>Nivel de obtención de alimentos para consumo doméstico de los hogares urbanos neuquinos.</i>	1) Alta o alimentos trazadores (consumidos por el 25% o más de la población). 2) Media (consumidos por el 10% hasta el 24,9% de la población urbana). 3) Baja (consumidos por más del 1% hasta el 9,9% de la población urbana). 4) Muy baja (consumidos por el 1% o menos de la población urbana).
Composición de la canasta de alimentos trazadores <i>Descripción del conjunto de los alimentos trazadores y frecuencia de hogares que los obtuvieron.</i>	- Nombre de los alimentos trazadores. - Porcentaje de hogares que obtuvieron alimentos trazadores.
Alimentos trazadores según criterio nutricional <i>Composición de la canasta de alimentos trazadores según clasificación GAPA.</i>	1) Grupo 1: cereales y derivados, y legumbres. 2) Grupo 2: hortalizas y frutas. 3) Grupo 3: leches, yogures y quesos. 4) Grupo 4: carnes y huevos. 5) Grupo 5: aceites y grasas. 6) Grupo 6: azúcares y dulces. 7) Grupo 7: otros.
Alimentos trazadores según grado de procesamiento industrial <i>Composición de la canasta de alimentos trazadores según clasificación NOVA.</i>	1) Alimentos sin procesar o mínimamente procesados. 2) Ingredientes culinarios. 3) Alimentos procesados. 4) Alimentos ultraprocesados.
Hábito de compra de alimentos para ingerir fuera del hogar <i>Frecuencia de obtención de alimentos para consumo fuera del hogar de los hogares urbanos neuquinos.</i>	1) 1 vez por semana. 2) 2 veces por semana. 3) 3 veces por semana. 4) 4 veces por semana o más.

Fuente: elaboración propia.

Universo y características de la muestra

Universo: todos los hogares que se ubican en localidades de cinco mil habitantes o más de la provincia del Neuquén. La ENGHo se basó en datos del censo poblacional del año 2010, estimando un total de 150.256 hogares en la provincia del Neuquén para el año 2012, representando el 1,3% del total de hogares del país.

Muestra: 588 hogares seleccionados a través de una muestra probabilística, polietápica y estratificada en base a la Muestra Maestra Urbana de Viviendas de la República Argentina (MMUVRA) construida a partir del Censo Nacional de Población, Hogares y Vivienda 2010, con el fin de tener diferentes grados de representatividad.

Unidad de análisis: Hogar particular residente en vivienda particular ubicado en localidades de cinco mil y más habitantes de la provincia del Neuquén.

Criterios de inclusión: hogar ubicado en localidad de la Provincia del Neuquén de cinco mil habitantes o más según el censo poblacional 2010.

Criterios de exclusión: hogares en los cuales las personas no comparten el mismo techo y/o no comparten los gastos en alimentos y hogares colectivos⁶.

Fuente de información y tratamiento de la base de datos para su utilización

La fuente de información utilizada para el presente trabajo fue la base de datos de la ENGHo de los años 2012-2013. La misma es de carácter público y se encuentra disponible en internet en: indec.gob.ar/indec/web/Institucional-Indec-BasesDeDatos-4. La base completa cuenta con la información a nivel país de todas las variables recolectadas para la encuesta: identificación y geolocalización del hogar, características de la vivienda, características habitacionales del hogar, caracterización de los integrantes de los hogares, gastos (diarios, varios, personales) por rubros, ingresos y variables construidas.

Esta base fue tratada de la siguiente manera:

Acondicionamiento de la base de datos

La base de datos se descargó de la página web del INDEC y dado que la misma se encuentra disponible en formato *Block*, fue trasladada a formato *Excel*[®]. Luego, se procedió con el proceso de selección de la información necesaria para este trabajo, filtrando según los códigos de identificación establecidos por la metodología de la ENGHo:

1. Como la información se presenta por regiones geográficas (Gran Buenos Aires, Pampeana, Noroeste, Noreste, Cuyo y Patagónica), el primer paso fue filtrar la información correspondiente a la región Patagónica.
2. A los efectos metodológicos de la encuesta, las provincias de cada región se agrupan de a dos, por lo que se filtró la información de la sub-región Neuquén-Río Negro.
3. Finalmente, se seleccionó la información de la provincia del Neuquén.

Se corroboró que el número de unidades de observación coincidan con la muestra de 588 hogares establecidos en la metodología de la ENGHo 2012-13.

Con la base completa para la provincia del Neuquén, se seleccionaron los datos de gasto en alimentos y bebidas, incluyendo alimentos para consumo doméstico o en el hogar, bebidas para consumir en el hogar y los alimentos y bebidas comprados y consumidos fuera del hogar. Se descartaron los datos de gastos en el resto de los rubros ("indumentaria y calzado", "propiedades, combustible, agua, electricidad", "equipamiento y mantenimiento del hogar", "transporte y comunicaciones", "esparcimiento", "enseñanza", "bienes y servicios varios"). De esta manera, la base de datos a analizar quedó conformada por: identificación del hogar o clave, código del alimento o bebida, cantidad, unidad de medida, factor de expansión⁷. Se agregó la descripción del código, es decir se agregó el nombre del alimento según la encuesta. Los códigos y nombres de los alimentos utilizados en el presente análisis respectan los utilizados por la encuesta.

⁶ Grupo de personas que habitan la misma vivienda bajo un régimen no familiar por razones de salud, militares, de trabajo, de estudio, religión, reclusión, etc. (ENGHO, 2012-13).

⁷ El factor de expansión es la magnitud de representación que cada unidad posee para describir una parte del universo de estudio determinado por presentar características similares, según la teoría del muestreo.

Procesamiento de la base de datos

Los datos sobre el gasto en el rubro alimentos y bebidas de los hogares urbanos fueron procesados de la siguiente manera:

1. **Agrupación de cantidades.** Cuando un hogar registró más de una compra de un mismo alimento, las cantidades se sumaron. Es decir que en caso de detectarse que un hogar haya comprado dos veces o más un mismo alimento se unificaron las cantidades. Por ejemplo, hubo hogares que registraron hasta 7 compras de *pan francés fresco, en piezas*, se sumó la cantidad total adquirida de pan y se dejó en la base de datos un solo registro con la cantidad total del mismo.
2. **Agrupación de alimentos.** Los alimentos de igual composición nutricional que se presentan en diferente envase (como la leche común entera o leche larga vida entera), diferente condición de venta (por ejemplo galletas dulces envasadas o galletas dulces sueltas; pollo entero o pollo trozado) o diferente especie (en el caso del tomate redondo o tomate perita) fueron agrupados. Es decir, cuando se observó que un hogar adquirió ítems que cumplían con este criterio de agrupación, éstos fueron unificados bajo un mismo nombre y se sumaron las cantidades de compra. Por ejemplo: el tomate perita se unificó con el tomate redondo, bajo el nombre de tomate. Éstas características no son necesarias distinguirlas para el presente análisis.
3. **Unificación de medidas en los grupos.** Se observó que en algunos grupos de alimentos coexistían diferentes unidades de medida (kilos, litros, unidades, atados), por lo que para llevar a cabo el análisis estadístico y comparación de los datos posteriormente, las mismas se unificaron en: *kilos* para los alimentos sólidos y *litros* para los líquidos. En el caso de la leche en polvo o jugos en polvo, los valores se presentan en su forma reconstituida. Por ejemplo, en el grupo Hortalizas y frutas, coexistían kilos y atados; mientras que en el grupo carnes y huevos, kilos y unidades.
4. **Clasificación GAPA.** Se agregó a la base de datos una columna con la identificación del grupo al que pertenece cada alimento según las Guías Alimentarias para la población Argentina, permitiendo la clasificación de los mismos en los 6 (seis) grupos de alimentos propuestos por ésta. Se sumó un grupo denominado "Otros" que incluye los alimentos que no pertenecen a los ya mencionados y un grupo "Fuera del Hogar", bajo el cual se agruparon aquellas comidas adquiridas para consumo fuera del hogar. Se agregaron 3 columnas que subdividen cada grupo de alimento según criterio nutricional para profundizar el análisis.
5. **Clasificación NOVA.** Luego se agregó otra columna a la base de datos para clasificar los alimentos según el grado de procesamiento siguiendo la clasificación NOVA, quedando como resultado, 4 (cuatro) grupos según propone esta herramienta.

Resultados

A continuación, se presentan los cuadros y gráficos con los resultados del presente trabajo que buscan caracterizar la alimentación urbana neuquina.

Alimentos que registraron compras

En este apartado se realiza el análisis unidimensional de la obtención de alimentos por parte de la población urbana neuquina. Se analiza cantidad de alimentos adquiridos, cuál fue el lugar de consumo de estos y cuáles son los alimentos que no registraron ninguna compra.

46

Cuadro 1. Cantidad absoluta y relativa de alimentos que registraron compras por la población urbana según la ENGHo 2012-2013. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=405

	Cantidad	%
Alimentos que registraron compras por la población urbana neuquina.	343	84,7
Alimentos que no registraron compras por la población urbana neuquina.	62	15,3
Total de alimentos según ENGHo 2012-2013	405	100

Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013.

La ENGHo 2012-2013 estableció un total de 405 códigos de alimentos, de los cuales 343 de ellos registró al menos una compra (84,7%) por parte de los hogares urbanos neuquinos. El detalle de alimentos que no registraron compras se muestra en el cuadro N° 3 debajo.

Cuadro 2. Distribución absoluta y relativa de los alimentos que registraron compras según lugar de consumo de alimentos. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=343

Lugar de consumo	Cantidad	%
Alimentos y bebidas para consumo doméstico	308	89,8
Alimentos y bebidas para consumir fuera del hogar	35	10,2
Total	343	100

Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013, INDEC.

De los 343 alimentos adquiridos por la población urbana neuquina, el 89,8 % se destinan al consumo doméstico.

Cuadro 3 Detalle de los alimentos no adquiridos por la población urbana. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=62

Nombre de los alimentos no adquiridos
Arroz integral. Otras harinas. Panes y panecillos pre cocidos y congelados. Otros alimentos semipreparados en base a pastas. Empanadas preparadas sin cocinar. Tartas preparadas sin cocinar. Mezcla de cereales y fibras o frutas. Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc. Otras legumbres en conserva. Otras legumbres frescas. Legumbres congeladas. Damasco. Pomelo fresco. Frutas congeladas. Otras frutas desecadas. Alcauciles. Mandioca fresca. Otras verduras deshidratadas. Brótola- lenguado. Pejerrey. Surubí. Langostinos y camarones. Otros mariscos. Otras aves. Surtidos de carne de ave. Otros cortes de carne porcina. Riñón. Jamón crudo. Otras pastas de carne. Otros embutidos. Carnes en conserva, escabeches. Mariscos en conserva. Otros huevos. Otras grasas. Otros aceites. Surtidos de aceites. Otras leches fluidas. Surtidos de leche. Surtidos de productos lácteos. Vinos dulces. Otros vinos espumantes. Surtido de vinos. Surtido de otras bebidas alcohólicas. Ginebra, caña, grapa. Whisky. Otras bebidas destiladas. Surtidos de bebidas destiladas. Hielo. Capuchino en saquitos. Infusiones preparadas listas para consumir. Surtidos de café, té, yerba y cacao. Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura. Surtidos de salsas y condimentos. Polvo para hornear. Vino. Desayuno y merienda en comedores escolares, universitarios o fabriles. Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles. Postres varios. Cuota mensual de comedor escolar. Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles. Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles.

Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013, INDEC.

Este cuadro muestra los alimentos que no registraron compras por parte de la población urbana neuquina. Los mismos pertenecen a grupos de alimentos muy dispares y la mayoría se encuentra bajo la denominación "Otros...", utilizada para incluir aquellos alimentos que no pueden ser asignados con un nombre más específico, como por ejemplo "Otras harinas", "Otros embutidos", "surtidos de..."⁸.

Otros productos del listado presentan costos elevados como el jamón crudo o langostinos. Por otro lado, la población urbana de la provincia del Neuquén no presenta la costumbre arraigada de consumir mandioca fresca o el surubí, alimentos que quizás sean más consumidos en el norte del país, por su accesibilidad y costumbre.

Nivel de adquisición de alimentos

En este apartado se realiza un análisis bidimensional con el objetivo de agregar profundidad al mismo a través de la frecuencia de obtención de los alimentos obtenidos por parte de la población urbana neuquina. En otras palabras, ya conocidos los alimentos que registraron al menos una compra, se profundiza en la frecuencia de compra, como se clasifican y cuales se destacan.

Como aspecto a destacar la población urbana neuquina adquirió en promedio 17 ítems a lo largo de una semana (período de recolección de datos de la ENGHo 2012-2013).

⁸ En metodología de la investigación la clasificación la categoría *otros* suele utilizarse para agrupar respuestas menos frecuentes, circunscribir las opciones de respuesta a una menor cantidad de ellas o contar con una categorización de elementos que eventualmente no entren en las categorías habituales, más frecuentes o buscadas.

Cuadro 4. Estructura porcentual del consumo alimentario de la población urbana según criterio nutricional. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=9317

Grupo de alimento según criterio nutricional	% (cantidad)	Sub grupo	% (cantidad)	Sub tipo	% (cantidad)	Alimento más consumido del grupo
Cereales y derivados, y legumbres	18,69% (1741)	Cereales	95,63% (1665)	Granos	8,95 % (149)	Arroz (136)
				Harinas, féculas	9,67 % (161)	Harina de trigo (104)
				Derivados	80,66 % (1343)	Pan francés (370)
				Otros productos de panadería y repostería	0,72 % (12)	-
		Legumbres	4,37% (76)	Secas	56,58 % (43)	Arvejas secas (22)
				En conserva	43,42 % (33)	Arvejas en lata (27)
Hortalizas y frutas	24,48 % (2281)	Frutas	24,02 % (548)	Frescas	90,88 % (498)	Banana (106)
				Secas	0,73 % (4)	-
				Desecada	0,55 % (3)	Pasas de uva (2)
				En conserva	7,85 % (43)	Aceitunas(14)/Surtidos de frutas frescas o congeladas (14)
		Verduras	75,98 % (1733)	Frescas	86,56 % (1500)	Papa (268)
				En conserva	13,44 % (233)	Tomates en conserva (99)
Carnes y huevos	19,19 % (1788)	Carnes	88,65 % (1585)	Frescas	58,55 % (928)	Pollo (224) / Carne picada vaca (211)
				Procesadas	41,45 % (657)	Salchichas tipo viena (99)
		Huevos	11,35 % (203)	-	-	Huevo de gallina (203)
Leches, yogures y quesos.	10,19 % (949)	Leche	27,29 % (259)	Leche entera	88,03 % (228)	Leche común entera (192)
				Leche descremada	11,97 % (31)	Leche común descremada (30)
		Yogur y postres lácteos	26,34 % (250)	Yogur	87,6 % (219)	Yogur natural o saborizado (179)
				Postres	12,4 % (31)	Postres lácteos (31)
		Quesos	46,36 % (440)	Queso duros	26,14 % (115)	Queso rallado (100)
				Quesos semiduros	17,73 % (78)	De máquina (55)
				Quesos blandos	44,55 % (196)	Queso cuartirolo (180)
Q. Cremas/untables	11,59 % (51)			Queso crema para untar (49)		
Aceites y grasas	4,20 %	Grasas	44,76 % (175)	Grasa animal	94,29 % (165)	-

	(391)			Grasa vegetal	5,71 % (10)	-
		Aceites	55,24 % (216)	Aceites puros	37,50 % (81)	Aceite de girasol(76)
				Aceites mezcla	17,59 % (38)	-
				Mayonesa	44,91 % (97)	-
Azúcares y dulces.	11,67 % (1087)	Azúcar	11,87 % (129)	-	-	Azúcar blanca (129)
		Dulces, mermeladas	9,11 % (99)	Untables	85,86 % (85)	Dulce de leche (51)
				Compactos	14,14 % (14)	Dulce de batata (11)
		Golosinas	33,03 % (359)	Alfajores y obleas	12,26 % (44)	Alfajores (42)
				Caramelos y confituras	35,10 % (126)	Caramelos y confites (45)
				Helados	20,06 % (72)	Helado envasado por kilo o litro (27)
				Chocolates	25,35 % (91)	Chocolates y chocolateados (34)
		Otras golosinas	7,24 % (26)	Barra de cereal (14)		
Bebidas Azucaradas	46 % (500)	-	-	Gaseosas (218)		
Otros	10,65 % (992)	Bebidas	51,81 % (514)	Alcohólicas	35,02 % (180)	Vino (95)
				Analcohólicas	15,76 % (81)	Agua mineral (55)
				Infusiones	49,22 % (253)	Yerba (138)
		Condimentos	25,30 % (251)	Caldos y sopas	45,82 % (115)	Caldos (92)
				Sal y condimentos	44,62 % (112)	Sal (71)
				Aderezos y vinagres	9,56 % (24)	-
		Otros	22,88 % (227)	Snacks	16,30 % (37)	-
				Edulcorante	4,41 % (10)	-
Levadura	26,87 % (61)			-		
				Comidas listas para consumir	52,42 % (119)	Empandas, tartas (32)
Fuera del hogar	0,94 % (88)	Alimentos y bebidas comprados y consumidos en comedores escolares, universitarios o fabriles	1,14 % (1)	-	-	-

		Alimentos y bebidas comprados y consumidos en Restaurantes, Bar y Comedores	98,86 % (87)	-	-	-
--	--	-----------------------------------------------------------------------------	--------------	---	---	---

Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013. Este cuadro fue ordenado en función de la disposición de los grupos según las GAPA 2000.

- Cereales y derivados, y legumbres: representan el 18,7% de las compras, de los cuales el 95,6 % del grupo corresponden a cereales y a su vez, el 80,7 % de ellos son derivados. El alimento más representativo es el pan francés fresco en piezas. Entre las legumbres, que representan menos del 5 % de las compras del grupo, se dividen en partes similares entre frescas o en conserva, pero la más representativa en ambos formatos es la arveja.

- Hortalizas y frutas: representan casi un cuarto de las compras (24,5 %), siendo el 76 % de ellas hortalizas, entre las cuales se destaca la papa como la más adquirida. En relación a las frutas, las frutas frescas tienen mayor representatividad ya que el 91 % de las compras son de este tipo, siendo la banana las más adquirida por los hogares urbanos.

- El 19,2 % de las adquisiciones de los hogares, son carnes y huevos. Entre las primeras, las frescas representan casi el 60 % de las compras, siendo muy similar la adquisición de pollo y de carne vacuna picada. Entre las carnes procesadas, se destaca la salchicha tipo viena como la más comprada. Los huevos de gallina, representan el 11.3 % de las compras del grupo.

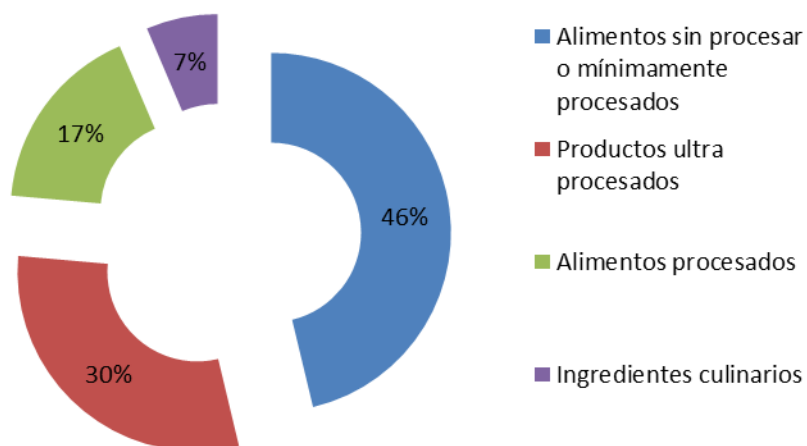
- Leche, yogur y quesos: representan el 10,2 % de las compras, dentro del grupo los quesos son los que más representación tienen (46 %) seguidos en partes similares por leche y yogur. Entre los quesos, los blandos en especial el cuartirolo, son los preferidos antes que los duros, semiduros y untables. La mayoría de la leche (88 %) es entera.

- Aceites y grasas: la adquisición de aceites es mayoritaria (55 %), donde se destaca el aceite de girasol, pero la mayonesa también juega un rol importante en este grupo ya que, representa el resto de las compras del grupo (45 %).

- En relación al grupo azúcares y dulces, se observa que el azúcar blanco representa el 12 % del grupo, mientras que dulces y mermeladas no llegan al 10 % de las compras. Las golosinas y las bebidas azucaradas son las que mayor representación tienen (33 % y 46 % respectivamente). Entre las bebidas azucaradas, se destacan las gaseosas.

- Grupo Otros: el subgrupo bebidas (que incluye bebidas alcohólicas, analcohólicas e infusiones) representan poco más del 50 % de las adquisiciones, a su vez, las infusiones (en especial la yerba mate) son las que se llevan la mayor parte de las compras. Entre los condimentos, se distribuye en partes iguales entre los caldos y sopas y la sal y condimentos. Por último, las comidas fuera del hogar no representan más del 1 % del total de las compras, la gran mayoría de ellas son en restaurantes, bares y comedores.

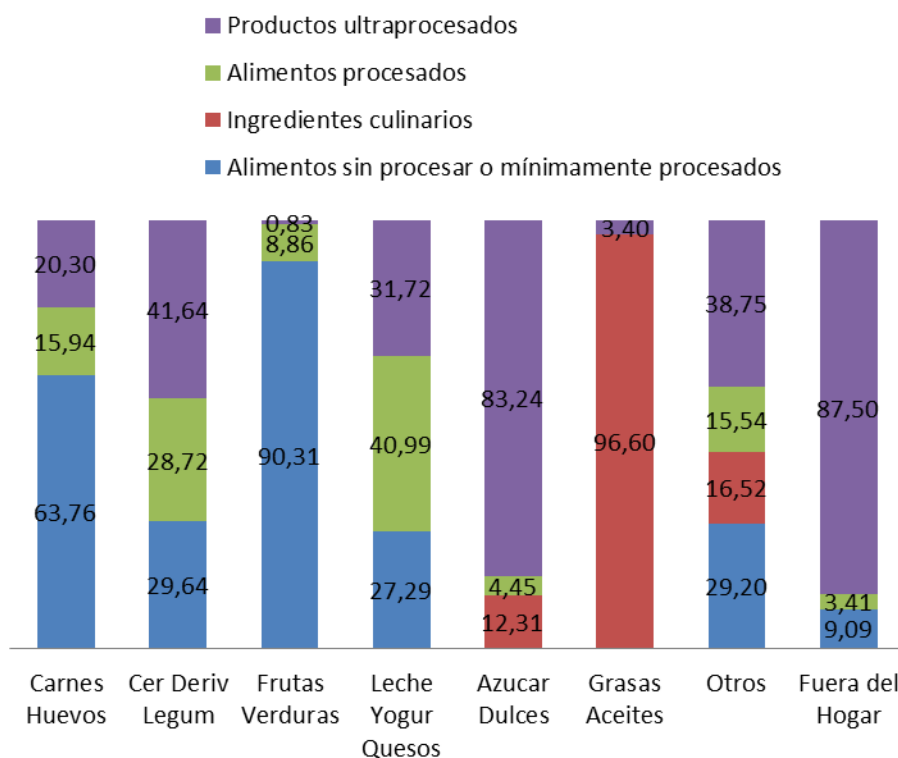
Gráfico 1. Distribución porcentual del conjunto de alimentos que registraron compras para consumo doméstico de la población urbana según grado de procesamiento industrial. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=9317



Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013.

En cuanto a la estructura del consumo alimentario según el grado de procesamiento industrial, el 46 % (4310) de los ítems pertenecen al grupo de alimentos sin procesar o mínimamente procesados, el 30 % (2808) a productos ultraprocesados, el 17 % (1600) a procesados y el 7 % (599) a ingredientes culinarios.

Gráfico 2. Estructura porcentual del consumo alimentario de la población urbana según criterio nutricional y grado de procesamiento industrial. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=9317



Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013.

Al analizar la estructura del consumo alimentario urbano combinando la clasificación criterio nutricional y grado de procesamiento, tanto en el grupo carnes y huevos como hortalizas y frutas, la mayoría de los alimentos pertenecen al grupo de alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Mientras que el grupo azúcares y dulces y fuera del hogar, están representados en su gran mayoría por productos ultraprocesados. También presentan un alto porcentaje de este tipo de productos los grupos cereales y derivados, y legumbres y el grupo Otros.

Cuadro 5. Hábito de compra general absoluta y relativa de alimentos para consumo doméstico de la población urbana. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=302

Frecuencia de obtención de alimentos para consumo doméstico	Cantidad de artículos	%
Muy baja (alimentos obtenidos por menos del 1 % de la población).	102 artículos	33,8
Baja (alimentos obtenidos por el 1% de la población al 9,99 % de la población).	156 artículos	51,3
Media (alimentos obtenidos por el 10 % al 24,99 % de la población).	27 artículos	9,4
Alta o alimentos trazadores (alimentos obtenidos por el 25 % o más de la población).	17 artículos	5,5
Total	302	100

Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013. Para ver detalle de alimentos que incluye cada categoría ver [Tabla N° 7 en Anexo II](#).

Aclaración: si bien el número original total de alimentos para consumo doméstico es de 308, como se aclaró en metodología se agruparon aquellos alimentos que nutricionalmente eran iguales o se presentaban en envases o especies diferentes pero no era necesaria esa diferenciación necesaria, quedando 300 alimentos en total. Las agrupaciones fueron: pollo entero-pollo trozado, tomate perita-tomate redondo, galletitas de agua sueltas-galletitas de agua envasadas, galletitas dulces envasadas-galletitas dulces sueltas, leche entera común-leche entera larga vida, leche descremada común-leche descremada larga vida.

En cuanto al nivel de obtención de alimentos para consumo doméstico la gran mayoría (85,1 %) tienen una frecuencia de consumo baja o muy baja por parte de la población urbana neuquina. El 9,4 % tienen una frecuencia media (consumidos por el 10 % al 24,99 % de la población) y solo el 5,5 % son consumidos con alta frecuencia.

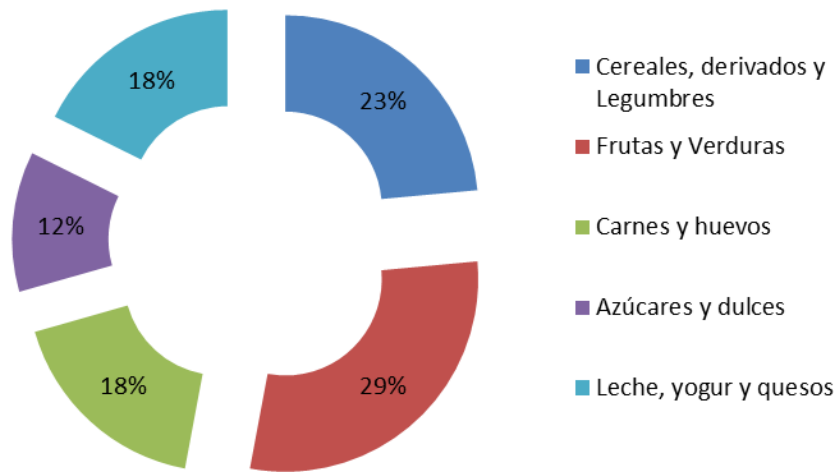
Cuadro 6. Composición de la canasta de alimentos trazadores y frecuencia de obtención de los mismos por parte de la población urbana. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013

	Descripción	% de hogares que obtuvieron el alimento
1	Pan tipo francés fresco en piezas	64,0
2	Papa fresca	45,2
3	Tomate	40,0
4	Pollo	38,0
5	Gaseosas	37,5
6	Carne picada	36,3
7	Cebolla común fresca	35,7
8	Leche entera	33,8
9	Huevos de gallina	33,3
10	Yogur natural o saborizado/con aditamentos	32,3
11	Fideos secos	31,1
12	Queso doble crema - cuartirolo	29,0
13	Zanahoria fresca	28,9
14	Galletitas dulces	28,5
15	Lechuga fresca	27,6
16	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	27,4
17	Arroz blanco	24,9*

Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013. *Se incluye el arroz blanco de los alimentos más consumidos ya que por redondeo de decimales cumple con el criterio.

Los alimentos consumidos con mayor frecuencia son diecisiete (17) y constituyen los alimentos trazadores de la alimentación urbana neuquina, en orden de importancia son: pan tipo francés fresco en piezas, papa fresca, tomate, pollo, gaseosas, carne picada, cebolla común fresca, leche entera, huevos de gallina, yogur natural o saborizado/con aditamentos, fideos secos, queso doble crema – cuartirolo, zanahoria fresca, galletitas dulces, lechuga fresca y jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas, arroz blanco).

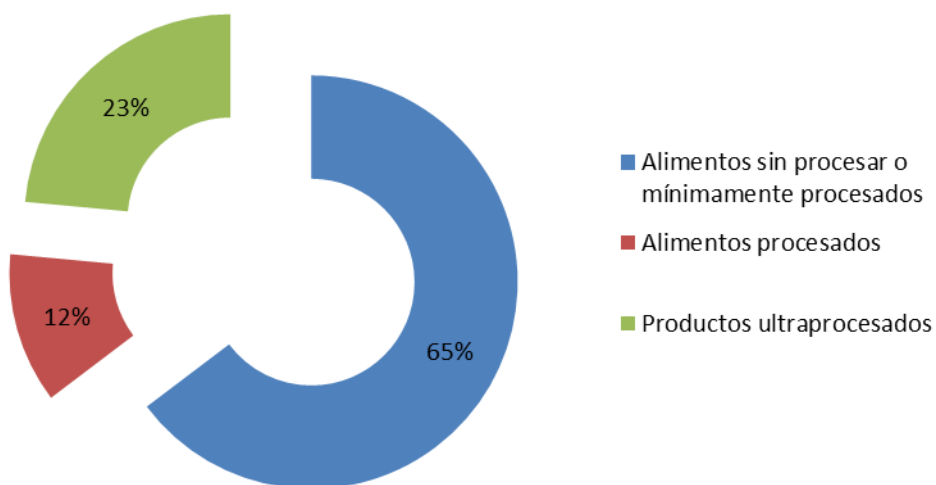
Gráfico 3. Composición relativa de la canasta de alimentos trazadores de la población urbana según criterio nutricional. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=17



Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013.

Entre los alimentos trazadores encontramos que casi un tercio son hortalizas y frutas y un cuarto cereales, legumbres y derivados.

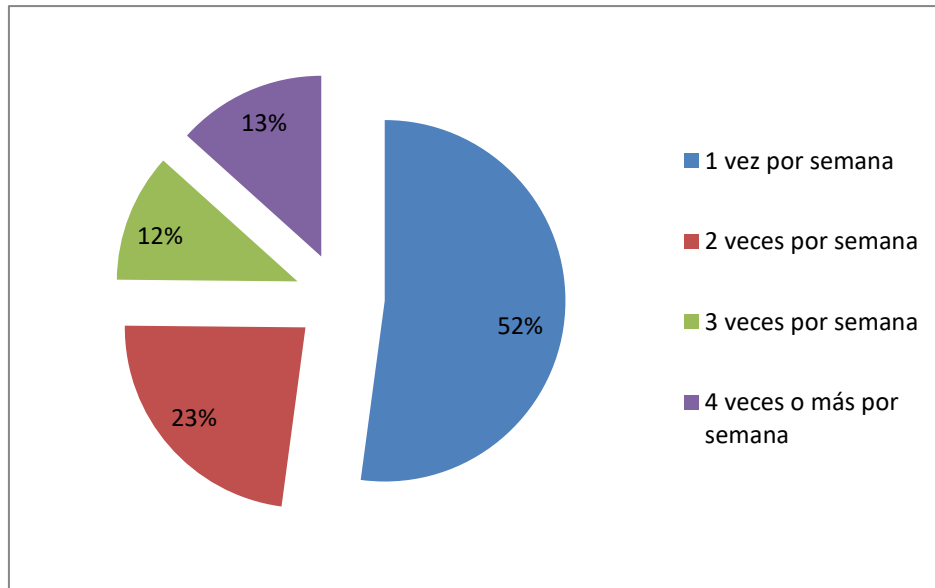
Gráfico 4. Composición relativa de la canasta de alimentos trazadores de la población urbana según grado de procesamiento industrial NOVA. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=17



Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013.

La gran mayoría de los alimentos trazadores pertenecen al grupo de alimentos sin procesar o mínimamente procesados. No se encuentran entre los más consumidos alimentos considerados ingredientes culinarios.

Gráfico 5. Frecuencia relativa de obtención de alimentos para consumo fuera del hogar de la población urbana neuquina. Provincia del Neuquén. Años 2012-2013. N=88



Fuente: elaboración propia en base a datos de la ENGHo 2012-2013.

El 52 % de quienes compraron comidas para comer fuera del hogar, lo hizo 1 vez a la semana y el 23 %, 2 veces por semana.

Discusión

Alimentos que registraron compras

El análisis unidimensional, aquel que realiza la primera aproximación a conocer la alimentación urbana neuquina de 2011-2013, indica que el 89,8 % de los ítems adquiridos por la población urbana neuquina tienen como destino el consumo doméstico (cuadro 2), no obstante la tendencia general de consumo de alimentos fuera del hogar ha ido tomando mayor protagonismo en la alimentación habitual de las poblaciones urbanas, en detrimento de la alimentación doméstica estructurada (MSAL, 2016. Zapata et. al. 2016). Por su parte, Díaz-Méndez (2012) señala que la población española, al igual que la neuquina, también realiza la mayoría de las comidas principales en el hogar.

57

Nivel de adquisición de alimentos

A continuación se lleva a cabo el análisis bidimensional agregando profundidad al consumo alimentario a través de no solo saber si se adquirió o no el alimento, sino mostrando cuan frecuente fue su adquisición/consumo por parte de la población urbana neuquina.

En el Documento Técnico Metodológico de las Guías Alimentarias para la población Argentina se registra que la población en general a nivel nacional utiliza alrededor de 50 alimentos diferentes en sus menús semanales o quincenales, mientras que la población urbana neuquina adquirió 17 alimentos en promedio a lo largo de una semana. A su vez, el mismo documento sugiere incluir al menos 100 alimentos diferentes en dicho período (MSAL, 2016; pp. 81). Estos datos reflejan que la población urbana neuquina adquiere poca variedad de alimentos, lo que repercute en el consumo.

El análisis según criterio nutricional como se observa en el cuadro Nº 4, se inicia siguiendo el orden que plantean las GAPA con el grupo cereales, derivados y legumbres. El 95,6 % del grupo son cereales y el 81 % de ellos son productos derivados. Precisamente el alimento más representativo del grupo y de la alimentación urbana neuquina (por ser el alimento comprado por la mayoría de los hogares urbanos neuquinos) es el *pan tipo francés fresco*. A nivel nacional, el pan de panadería también, es el tipo de pan que más se consume (Zapata et. al., 2016; MSAL, 2016). Por su parte, Crovetto et. al. (2014) observan *el consumo particularmente elevado de pan en Chile, que es un producto base de la alimentación, representó casi un tercio del total de calorías adquiridas por los hogares*. Esta elevada proporción en el consumo de cereales, deja en evidencia, como a nivel nacional el exiguo consumo de legumbres por parte de la población urbana en Neuquén (Zapata et. al., 2016; MSAL, 2016). La arveja, ya sea fresca o en conserva, es la legumbre más consumida por la población neuquina.

Además del pan, a nivel nacional, los fideos secos constituyen el segundo artículo de mayor consumo entre los derivados de cereales (Zapata et. al., 2016) y se encuentra entre los más consumidos por las mujeres en edad fértil según la primera ENNyS (MSAL, 2012). Por su parte, Díaz Córdova, en Aguirre (2015, p.91) refiere que *en "fideos secos", como era esperable, los más pobres consumen más que los más ricos, pero tampoco llega a ser una vez más, es decir, la diferencia es muy poca. Esto nos habla de una alimentación para todos los sectores de la población influenciada fuertemente por los alimentos industriales*. Si bien en el presente trabajo no se detalla el tipo de fideos, el MSAL (2016) indica que, según datos de la industria, las pastas más consumidas en el país son spaghetti, tallarines, tirabuzones y mostacholes.

En cuanto al grupo hortalizas y frutas, la mayoría de las compras dentro del mismo (76 %) corresponden a hortalizas. La proporción de hortalizas y frutas que compra la población cordobesa descrita por Barbero (2012), 52 y 48 % respectivamente, no es tan marcada como la de la población neuquina, pero en ambos casos coincide el protagonismo de las hortalizas.

La papa es la más comprada, la cual también se encuentra entre los alimentos más consumidos según diversas fuentes (Barbero, 2012; Britos, Savarí, Villela, 2010; Zapata et. al., 2016). Por su parte, Zapata et. al., 2016: pp. 41, señala que *el consumo de papa es estable a lo largo de todos los quintiles, mientras que el resto de las hortalizas aumenta conforme lo hacen los ingresos*, lo que muestra como este alimento tiene gran representatividad en la población argentina. Entre las verduras en conserva, el tomate en conserva es el alimento más adquirido del subgrupo, también es señalado entre los más consumidos a nivel nacional (Zapata et. al., 2016).

Entre las frutas, la banana es la más comprada por los hogares urbanos neuquinos y si unificamos todos los cítricos el 26,4% de los hogares compró alguno (particularmente naranja). Tanto en el área metropolitana de la ciudad de Córdoba (Barbero, 2012) como a nivel nacional (Zapata et. al., 2016), los cítricos (naranja y mandarina) y banana se encuentran entre las cuatro frutas de preferencia por la población argentina.

En las encuestas nacionales de factores de riesgo llevadas a cabo en la Argentina (años 2005, 2009, 2013 y 2018) también se evidencia el pobre consumo de frutas. Para el año de la ENGHo 2012-2013, solo el 4,9% de la población ingería las cantidades diarias recomendadas de frutas y verduras (Ministerio de Salud de la Nación [MSAL] e Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INDEC], 2015). Está documentado que la ingesta insuficiente de frutas y verduras es responsable del 31% de las cardiopatías isquémicas, un 19% de los cánceres intestinales y un 11% de los accidentes cerebro vasculares a nivel mundial (MSAL, 2016).

El grupo carnes y huevos también es un grupo con gran representación en la canasta de alimentos de la población urbana neuquina. Entre las carnes frescas (que representan casi el 60 % de las compras del grupo), se destaca el pollo como el alimento adquirido por el mayor porcentaje de hogares, seguido muy de cerca por la carne picada. De igual manera que a nivel nacional, dentro de la carne vacuna, la carne picada es la que muestra mayor consumo (Zapata et. al., 2016). Si bien entre las carnes procesadas, se destaca la salchicha tipo viena como la más comprada el porcentaje de hogares que compran algún tipo de fiambre y/o embutido es muy elevado, lo que infiere un alto consumo de grasas saturadas y sodio por parte de la población. Según Zapata et. al. (2016), las comidas listas para consumir, panificados y galletitas, embutidos y fiambres y aderezos, son los alimentos que realizan el mayor aporte de grasas; asimismo estos autores indican que *el consumo de carne vacuna y pescados disminuyó, mientras que el resto aumentó y el consumo de productos cárnicos semielaborados, se triplicó en el transcurso de los últimos 20 años* (pp.48).

Entre leche, yogur y quesos, éstos últimos representan casi la mitad de las compras del grupo (46 %). El consumo de quesos blandos a nivel provincial, también se destaca por ser mayor respecto a otros quesos como sucede a nivel nacional. Si bien los quesos no muestran cambios significativos en su consumo en los últimos 20 años, a mayor ingreso del hogar es mayor el consumo de todos los productos lácteos, incluidos los quesos. Entre las leches, la fluida, es la más ingerida tanto a nivel nacional como provincial. En Neuquén, el 88 % es entera. El yogur se destaca respecto a los postres tanto a nivel nacional (Zapata et. al., 2016) como provincial.

Los aceites son consumidos más que las grasas por la población urbana neuquina. A su vez, los aceites puros se prefieren a los mezcla, como sucede a nivel

nacional. El aceite de girasol es el más consumido entre los neuquinos. Dada la clasificación de las GAPA 2000, la mayonesa se incluye dentro de este grupo jugando un rol importante, ya que también es un alimento altamente consumido por la población, como lo es a nivel nacional (Zapata et. al., 2016).

En cuanto al grupo de azúcares y dulces, las bebidas azucaradas (particularmente gaseosas) y las golosinas (en especial caramelos y confituras) tienen el mayor porcentaje de consumo del grupo (79 % sumando ambas, 33 % y 46 % respectivamente). Si bien la ENGHo no discrimina entre gaseosas con o sin azúcar, *el mercado es ampliamente liderado por las gaseosas comunes* (MSAL, 2016, p. 87), el 80 % del total son "regulares" o endulzadas con azúcares libres y 20% son "bajas calorías" o dietéticas/light, endulzadas con edulcorantes no nutritivos (MSAL, 2016). Porcentaje similar publicó la Primera Encuesta Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de Buenos Aires o EAN CABA 2011, en donde muestra que el 82 % de las gaseosas consumidas contienen azúcar (en Zapata et. al., 2016). Por otro lado, según el Documento Técnico Metodológico de las Guías Alimentarias para la población argentina (MAL, 2016) la oferta dentro de los productos azucarados, destaca también a los caramelos, ya que muestra su mayor representación entre las golosinas. Si bien el azúcar representa el 12 % de las compras del grupo, se resalta que es el alimento consumido con mayor frecuencia en todos los grupos etarios estudiados en la primera ENNyS (MSAL, 2012).

Según el Ministerio de Hacienda y Finanzas públicas (MHFP, 2016) existen tendencias a la sustitución del azúcar por otros edulcorantes especialmente no calóricos, pero el consumo aparente de azúcar sigue siendo elevada en la provincia y el de edulcorantes artificiales, insignificante, tanto por la cantidad consumida como por el porcentaje de hogares que compraron este artículo.

Las infusiones representan la mitad de las compras del grupo otros, siendo la yerba mate la destacada, al igual que a nivel nacional (Ministerio de Agroindustria, 2018). En la Argentina, *el mate es la principal infusión, representa más de la mitad del consumo* (Zapata et. al., pp. 55. 2016). Entre las bebidas alcohólicas, la bebida nacional se destaca tanto en la provincia del Neuquén, como en el país (Zapata et. al., 2016). Entre los condimentos, se distribuye en partes iguales entre los sub-grupos caldos y sopas y sal y condimentos. Los caldos y sopas han mostrado una tendencia de aumento en su consumo en áreas urbanas siendo estacional, es decir que se consume mayoritariamente en épocas de temperaturas más frías, no obstante, la demanda es fuertemente afectada por los costos de este tipo de productos (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, s.f.).

Por su parte, al analizar la estructura del consumo alimentario según el grado de procesamiento industrial (gráfico N° 1), si bien a simple vista se observa que el 46 % de los alimentos son alimentos sin procesar o mínimamente procesados, el resto (54 %) tiene alguna intervención de la industria alimentaria. Según Zapata et. al. (2016) en Argentina, la cantidad y distribución porcentual de calorías provenientes de productos ultraprocesados aumentó el 53 % en las últimas dos décadas.

Al combinar la clasificación según criterio nutricional y el grado de procesamiento (gráfico N° 2), los grupos carnes y huevos y hortalizas y frutas son los que presentan mayor proporción de alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Como se menciona más arriba, no se encuentran datos a la fecha, de publicaciones que comparen las clasificaciones utilizadas en este trabajo para comparar los resultados.

En cuanto al nivel de obtención para consumo doméstico, pocos alimentos (17 en total 5,5 %) son consumidos con alta frecuencia y por la mayoría de la población urbana neuquina (cuadro N° 5). Estos constituyen los alimentos trazadores y se

detallan a continuación en orden de importancia: pan tipo francés fresco en piezas, papa fresca, tomate, pollo, gaseosas, carne picada, cebolla común fresca, leche entera, huevos de gallina, yogur natural o saborizado/con aditamentos, fideos secos, queso doble crema – cuartirolo, zanahoria fresca, galletitas dulces, lechuga fresca, jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas y arroz blanco (cuadro N° 6). A nivel nacional para los años de la encuesta aquí analizada según Zapata et. al. (2016), la mitad de las calorías son aportadas por menos de 10 alimentos: panes, aceite de girasol, carne vacuna, azúcar, fideos, arroz, harina de trigo, galletas dulces y gaseosas.

Por otro lado, la primera ENNyS (MSAL, 2012) muestra que la cantidad de alimentos consumidos por el 25% de la población estudiada en esa encuesta, varía entre 11 y 15 según el grupo etario (14 para los menores de 2 años, 15 para los niños/as de entre 2 y 5 años y 11 alimentos para las mujeres adultas). Estos alimentos son azúcar, pan francés, cebolla, huevo de gallina, papa, aceite de girasol, aceite mezcla, gaseosa, tomate conserva en lata, tomate fresco, fideos secos, zanahoria, leche de vaca fluida, zapallo, yogur entero saborizado, leche en polvo, arroz, carne vacuna (cortes grasos) y cacao en polvo (MSAL, 2012). El grupo de mujeres de 10 a 49 años comparte el 56,25% de la lista de los neuquinos mientras que el grupo de niños de 2 a 5 años comparte el 68,75% de la lista de alimentos (Inestal, et. al, 2018). Si bien los neuquinos comen entre 1 y 5 alimentos más variado que a nivel nacional (MSAL, 2012), la alimentación sigue siendo monótona, ya que, por un lado, Britos, Savarí, Villela (2010) sugieren combinar no menos de unos 40 o 50 alimentos diferentes a lo largo de una semana y por el otro, las GAPA proponen procurar el consumo habitual y regular de al menos 100 alimentos diferentes (MSAL, 2016). Éstas también destacan la monotonía de la alimentación de los argentinos en la cual se observa el elevado consumo de pan, carne vacuna, bebidas y alimentos azucarados y el escaso consumo de leche, yogur, quesos, verduras y frutas. Asimismo, remarca que estas características se observan tanto en hogares de acceso pleno a alimentos como en los hogares de menores ingresos (MSAL, 2016).

Según criterio nutricional (gráfico N° 3), el 29,4 % (5) de los alimentos más consumidos por el 25 % de la población general corresponden a hortalizas y frutas: papa, tomate, cebolla, zanahoria y lechuga. Un estudio realizado en la ciudad de Córdoba (Barbero, 2012), también menciona la papa como principal hortaliza consumida, seguida de tomate, el tercer lugar lo comparten la acelga y cebolla y el cuarto lugar, compartido también, por zanahoria y lechugas. Similares resultados mencionan Britos, Savarí, Villela (2010), que citan como las hortalizas más consumidas a la lechuga, el tomate, la papa y la cebolla.

Tres alimentos del grupo leche, yogures y quesos (17,65 %) se encuentran entre los alimentos consumidos por el 25% de la población general: leche común entera, yogur natural o saborizado/con aditamentos y queso doble crema – cuartirolo (gráfico N° 3). *En el análisis de 5 estudios nacionales de 2012, al igual que el análisis realizado por el MAGYP, se encontró que existe un consumo preferencial por leche, yogur entero y quesos* (MSAL, 2016, p. 82). Esta preferencia también se observa en Neuquén, salvo que la ENGHo no se discrimina el contenido graso del yogur o leches.

La OPS (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2019) en su informe "Alimentos y bebidas ultra procesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones" detalla una lista de los principales productos ultra procesados vendidos en la Argentina que contribuyen a la mayoría de la energía alimentaria. Esta lista está compuesta en orden decreciente por galletas, gaseosas, caramelos, yogur, tortas pasteles y postres, panes industriales, salsas y aderezos, jugos y bebidas endulzados, snacks dulces y salados y bebidas lácteas. Cuatro de estos productos (gaseosas, yogur, galletas y jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas) se encuentran entre los más consumidos por la población urbana neuquina

(gráfico N° 3 y cuadro N° 6). Asimismo, los datos locales se condicen con la de otros países, ya que galletas y bebidas gaseosas comparten primer y segundo puesto, según el mismo documento (OPS, 2019).

Por último, las comidas fuera del hogar se realizan en restaurantes, bares y comedores. Si bien la tendencia general de la población urbana neuquina es comer en el hogar, un 28% de los hogares realizó alguna comida fuera del mismo durante el período de estudio (gráfico N° 5). De ese 28%, el 52% lo hizo una vez a la semana. Díaz-Méndez y García-Espejo (2018) muestran que un tercio de la población española almuerza y/o cena fuera del hogar al menos una vez por semana, población que al igual que la neuquina, también la mayoría de las comidas principales las realiza en el hogar. Para los años 2012-13, según datos de la misma encuesta, analizados por Zapata et. al (2016) a nivel nacional el 19,6% de los argentinos realizaba el almuerzo o cena fuera del hogar al menos 1 vez por semana.

Conclusiones

- La alimentación de la población urbana neuquina se caracteriza por ser **monótona** dado el bajo promedio de alimentos adquiridos semanalmente, la escasa cantidad de alimentos trazadores que forman su canasta y por lo tanto, el gran espectro de alimentos que tienen baja o muy baja frecuencia de compra.
Asimismo, se observa monotonía intra-grupo, es decir que, dentro de cada grupo de alimento, los alimentos que se adquieren con frecuencia son pocos o los mismos.
- La alimentación de la población urbana neuquina es también de **baja calidad nutricional** ya que entre los alimentos más consumidos se encuentran productos de elevada densidad energética con gran aporte de azúcares simples y grasas saturadas (gaseosas, yogur, jugos en polvo, galletas dulces). La alta frecuencia de consumo de estos productos ultraprocesados podría estar asociado al perfil epidemiológico nutricional de la población.
A pesar de observarse entre los alimentos más frecuentemente consumidos gran cantidad de alimentos sin procesar o mínimamente procesados como distintas hortalizas, carnes, huevo de gallina, leche y queso, este aspecto debería analizarse en función de las cantidades consumidas y kilocalorías aportadas, parámetros que no fueron parte del presente análisis.
En cuanto a la alta representación de hortalizas no feculentas se estima que se compran frecuentemente pero en poca cantidad como para cubrir las recomendaciones nutricionales, más bien como agregado.
Entre los alimentos más consumidos no se encuentran frutas ni aceites de una sola semilla.
- Las compras de alimentos de los neuquinos se orientan preferentemente al consumo en el hogar ya que la mayoría es destinado al **consumo doméstico**.
- Si bien la simplificación culinaria de la alimentación es una característica que no fue objeto de este trabajo por el tipo de base de datos utilizada para el análisis, ésta podría evidenciarse por el elevado consumo de productos o alimentos adquiridos pre-elaborados o ya manufacturados por la industria alimentaria. Esto a su vez, retroalimentaría la baja calidad nutricional de la alimentación en general.
- El patrón alimentario de la población urbana de la provincia del Neuquén se corresponde al descrito a nivel **nacional**, donde las carnes tienen gran representación principalmente a costa del creciente protagonismo del pollo, fideos secos y arroz resultan guarniciones altamente frecuentes o simplemente constituyen los alimentos protagonistas de un plato mientras que las hortalizas sólo pueden aspirar al rol de guarnición o complemento. Por último, el pan es el alimento estrella por ser el más consumido y de la mano de las tendencias mundiales de consumo, dos bebidas azucaradas (gaseosas y jugos en polvo) son preferidas.

Otras conclusiones

- Un aspecto a aclarar es que este trabajo puso énfasis en el análisis de la frecuencia de compra de los alimentos, lo que podría inducir falsamente a pensar que ciertos alimentos o grupos se adquirieron en gran cantidad, pero debemos distinguir frecuencia de cantidad. Considerando esto si observamos el grupo hortalizas y frutas, las cuales representan casi un cuarto de las compras del total de alimentos (o tienen gran representación entre los alimentos trazadores), podríamos pensar que su ingesta es elevada, pero lo que indica esto es que se compra muchas veces algún alimento de este grupo. El motivo podría ser que dentro de este grupo se incluye variedad de alimentos, son alimentos no perecederos que necesitan una compra más frecuente, otros.
- De la mano de lo anterior, se destaca que la cebolla se encuentra entre los alimentos trazadores y tiene entidad propia en el listado de alimentos más consumidos. Ésta es considerada un "alimento condimento" por la nutrición, que se usa en teoría, en poca cantidad para dar sabor y no como ingrediente principal de los platos de comidas en la Argentina. Refuerza el punto anterior que constituye un alimento con alta frecuencia de compra pero en pocas cantidades además de que es ampliamente utilizada en la cocina urbana neuquina.
- La población adquiere variedad de quesos, pero leche y yogur son comprados con más frecuencia, posiblemente asociado a los costos. Algo similar ocurre con las carnes en relación al pollo, se compra variedad de cortes de carne vacuna, pero con baja frecuencia, respecto al pollo que se evidencia mayor frecuencia por encima de las carnes vacunas, hecho que podría estar asociado también a los costos.
- El consumo de legumbres y pescados en la provincia es bajo, como en la Argentina en general, posiblemente asociado a la falta de costumbre de utilizar estos alimentos como ingredientes de comidas habituales, desconocimiento de su uso y/o encontrarse apartada de centros de pesca, especialmente marítimos. La ingesta de los mismos debe ser promovida por sus innumerables beneficios nutricionales.
- Que el pan sea el alimento más comprado invita a pensar que se debe a que se consume con frecuencia y en cantidades elevadas, dado que es un producto factible de ser consumido en las cuatro comidas principales (desayuno, almuerzo, merienda y cena), para comer o picar entre horas y hasta para reemplazar una comida principal en conjunto con un té o café, constituyendo una opción económica. Este punto podría profundizarse con estudios cualitativos de su consumo.
- Gran parte de los alimentos consumidos por los neuquinos tienen intervención de la industria si consideramos los ingredientes culinarios, alimentos procesados y productos ultraprocesados, lo que indica la gran influencia de la misma en nuestra alimentación.
- En relación a los productos perecederos como pan, frutas, verduras y carnes, es posible que las compras se realicen de forma diaria o con mayor periodicidad que los alimentos no perecederos y de esta manera se vea afectado el registro. Como contrapartida, la compra esporádica o aparentemente menor de ciertos alimentos como de los grupos otros o grasas y aceites, podría deberse a que este tipo de alimentos se utilizan en menores cantidades y/o su vida útil es mayor.

- Seguido de lo anterior, se desprende que en los registros de compra se esperaría mayor cantidad y variedad de productos frescos o perecederos ya que se entiende que estos deben ser adquiridos con mayor periodicidad que los no perecederos, dado que podrían encontrarse en stock en el hogar previo al registro para la encuesta.
- La compra de alimentos considerados ingredientes culinarios según la clasificación NOVA, representa sólo el 8%, lo que podría corresponder a que estos alimentos tienen la finalidad de incluirse en las preparaciones para dar sabor, se utilizan en poca cantidad y no suelen comerse solos, sino que combinados con otros ingredientes, formando parte de otras preparaciones culinarias.
- Los alimentos adquieren la categoría de ingredientes de una cocina en particular, cuando son mirados a través de la cultura en la cual se encuentre dicha cocina. Aquí se pretendió destacar qué alimentos se transforman en ingredientes de la cocina urbana neuquina, para la elaboración de las comidas locales y satisfacer así la necesidad biológica marcada por lo social y cultural.
- Por último, mencionar que el manejo y adaptación de la base de datos y la interpretación de la información no fue tarea fácil, ya que darle utilidad de manera sencilla requirió un arduo trabajo.

Acciones a futuro

Del análisis del presente trabajo se desprenden posibles temáticas de interés que podrían ser abordadas y/o profundizadas en el futuro:

- Análisis de tendencias de consumo en base a datos de Encuestas de Gastos de Hogares de años anteriores (1996-1997 y 2004-2005) y posterior (2017-2018) a la utilizada en este trabajo.
- Análisis de patrones de consumo de la población en general teniendo en cuenta diferentes variables como quintiles de ingresos, nivel educativo y sexo del jefe de hogar, ubicación geográfica del hogar (zona norte, centro o sur de la provincia o zonas cordillerana o del este provinciales).
- Análisis de consumo pormenorizado de cada grupo: alimentos que identifican al grupo, cantidades ingeridas, índice de calidad de la dieta por hogar, variedad, kilocalorías relativas aportadas, etc.
- Análisis de los hábitos de compra teniendo en cuenta frecuencia de compra de diferentes ítems, lugar y formas de pago, que alimentos se llevan en una misma compra, arrojaría luz al comportamiento de adquisición de alimentos y quizás podría esclarecer o ampliar los patrones de consumo.
- Análisis del gasto en alimentos considerando la clasificación *perecederos* y *no perecederos*, ya que podría ser un factor que determine el consumo de alimentos; debido a que, los primeros pueden comprarse más esporádicamente, en mayor cantidad y almacenarse por mayor tiempo, contrario a los segundos, que deben ser comprados con mayor frecuencia y menor cantidad a fin de que no se echen a perder.

Bibliografía

- Acosta, LD. Carrizo, E. y Peláez, E. (2012). *Transición Epidemiológica y Transición Nutricional en Argentina*. Trabajo presentado en el V Congreso de la Asociación Latinoamericana de Población, Montevideo, Uruguay octubre de 2012. Consultado el 15 de marzo de 2020 en http://www.alapop.org/Congreso2012/DOCSFINAIS_PDF/ALAP_2012_FINAL348.pdf
- Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: que comen los argentinos que comen*. Buenos Aires, Argentina: Miño y Dávila. Ciepp.
- Aguirre, P., Díaz Córdova, D. y Polischer, G. (2015). *Cocinar y Comer en la Argentina hoy*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: FUNDASAP.
- Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (2006). *Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos metodológicos y criterios técnicos*. (2º edición). Buenos Aires, Argentina: AADYND.
- Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas y Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba (2013). *Documento base para la revisión de las Guías Alimentarias para la Población Argentina*. [Versión electrónica] consultado en octubre 2016 de: http://www.colegionut.com/docs/Guia_Alimentaria_CN.pdf
- Barbero, L. (2012). *Estudio sobre hábitos de consumo de frutas y verduras de los consumidores cordobeses. Programa de Desarrollo Territorial en el Área Metropolitana de Córdoba, Documento de trabajo*. [Versión electrónica] consultado en abril 2019 de: <http://desarrolloterritorial.adec.org.ar/horticola/images/habitos-de-consumo-de-frutas-y-verduras.pdf>
- Berman, M. (1988). *Todo lo sólido se desvanece en el aire: La experiencia de la modernidad* (1º edición en español, traducción Andrea Morales Vidal). México: Siglo XXI editores.
- Biblioteca Virtual en Salud (s.f.). Descriptores en Ciencias de la Salud. Consultado el 27 de agosto de 2016 en: <http://decs.bvs.br/cgi-bin/wxis1660.exe/decsserver/>
- Borrás, G. y García, J. (2013). Políticas alimentarias en Argentina, derechos y ciudadanía. *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*, 39, 111-136. Consultado en agosto 2020 en http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/riea/riea_v39_n1_05.pdf
- Britos, S. (2002). La alimentación en tiempos de crisis. Intervenciones sociales en relación con los precios de alimentos. *Archivos Argentinos de Pediatría*, 100 (5) 402-411. Consultado el 15 de marzo de 2020 en <https://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/archivosarg/2002/402.pdf>
- Britos, S. Savarí, A. y Villela, F. (2010). *Buenas prácticas para una alimentación saludable de los argentinos*. Buenos Aires, Argentina: Facultad de Agronomía de la UBA, Fundación Bunge y Born. Consultado el 15 de marzo de 2020 en <http://cepea.com.ar/cepea/wp-content/uploads/2012/12/Buenas-pr%C3%A1cticas-para-una-alimentaci%C3%B3n-saludable-de-los-argentinos-2010.pdf>
- Brunner, JJ. (2001). *Ensayo. Modernidad: centro y periferia. Claves de lectura*. [Versión electrónica] *Estudios públicos* 83, 241-263. Consultado el 7 de marzo de 2020 en https://www.cepchile.cl/cep/site/docs/20160303/20160303184847/rev83_brunner.pdf
- Contreras, J. (2014) "Patrimonio y Globalización: identidad culinaria como respuesta" en L.R. Piaggio y A.M. Solans (compiladoras), *Enfoques Socioculturales de la Alimentación. Lecturas para el equipo de salud*. (p. 167-208). Buenos Aires: Librería Akadia.
- Crovetto M, M., Uauy, R., Martins, AP., Moubarac, JC., Monteiro, C. (2014, 7 de julio). *Disponibilidad de productos alimentarios listos para el consumo en los hogares de Chile y su impacto sobre la calidad de la dieta (2006-2007)*. Artículos de investigación. *Revista Médica de Chile*; 142: 850-858. Consultado en octubre 2019 en: <http://dx.doi.org/10.4067/S0034-98872014000700005>
- Díaz, D., Goldberg, A. y Fernández, R. (2017). *Dimensiones de la Seguridad Alimentaria en el nuevo escenario global: ¿el mito del plato vacío? Evolución de la disponibilidad de alimentos*

per cápita en Argentina y en el mundo entre 1963 y 2013. Segundo informe de avance. Buenos Aires: Instituto de Estudios Sociales. Consultado en marzo 2020 en: https://inta.gob.ar/sites/default/files/13-2017_-_dimensiones_de_la_seguridad_alimentaria_en_el_nuevo_escenario_global_2do_informe_-_ies.pdf

Díaz-Méndez, C. (Coord.) (2012). Hábitos alimentarios de los españoles. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 149, 167-171. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Consultado en septiembre 2020 en <https://www.redalyc.org/pdf/997/99743609009.pdf>

Díaz-Méndez, C. y García-Espejo, I. (2018). La relación entre la alimentación fuera del hogar y la obesidad: Un estudio sociológico del caso español. *Revista Española de Sociología*, 27 (2) 251-266. Consultado en septiembre de 2020 en [file:///C:/Users/claudio/Downloads/La_relacion_entre_la_alimentacion_fuera_del_hogar_%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/claudio/Downloads/La_relacion_entre_la_alimentacion_fuera_del_hogar_%20(1).pdf)

Dirección Provincial de Estadísticas y Censos (s.f.). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010*. Ministerio de Economía e Infraestructura. Recuperada el 29 de abril de 2017 en: <http://www.estadisticaneuquen.gob.ar/index.php?sec=censo2010>

Dirección Provincial de Estadísticas y Censos (2017). *Anuario estadístico de la Provincia del Neuquén 2016*. (19). Neuquén: Ministerio de Economía e Infraestructura. Consultado el 24 de julio de 2017 en: http://www.estadisticaneuquen.gob.ar/index.php?sec=panel_publicaciones_anuario

Dirección Provincial de Estadísticas y Censos de la provincia del Neuquén (2018). *Informe Comercio Mayorista y Minorista Provincia del Neuquén 2012/2017*. Neuquén: Ministerio de Economía e Infraestructura. Consultado el 25 de enero de 2020 en: https://www.estadisticaneuquen.gob.ar/static/archivos/informes/informe_comercio_mayorista_minorista_2012_2017.pdf

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (s.f.). *El concepto de Salud. Evolución histórica. Apepciones actuales*. [Versión electrónica] Módulo 1 (17-35).

Fischler, C. (2005). *El (h) Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.

Flores Cruz, RA. (s.f.). *El crecimiento de la población argentina*. [Versión electrónica]. Recuperado el 09 de marzo de 2020 en http://webiigg.sociales.uba.ar/pobmigra/archivos/Ramiro_Flores/Crecimiento.pdf

Frenk, J. Frejka, T. Bobadilla, JL. Stern, C. Lozano, R. Sepúlveda, J. y José, M. (1991). *La transición epidemiológica en América Latina*. Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana 111(6) 485-496.

Galante, M., Konfino, J., Ondarsuhu, D., Goldberg, L., O'Donnell, V., Begue, C., Gaudio, M., King, A., Sciarretta, V., Laspiur, S. y Ferrante, D. (2015). *Artículos Originales: Principales resultados de la 3a Encuesta Nacional de Factores de Riesgo de enfermedades no transmisibles en Argentina*. *Revista Argentina de Salud Pública*, 2015; 6(24): 22-29. [Versión electrónica]. Consultado el 05 de marzo de 2019 en: <http://rasp.msal.gov.ar/rasp/articulos/volumen24/22-29.pdf>

García Cardona, M., Pardío López, J., Arroyo Acevedo, P. y Fernández García, V. (2008). *Dinámica familiar y su relación con los hábitos alimentarios*. [Versión electrónica]. Estudios sobre culturas contemporáneas, Vol. XIV, núm. 27, 9-46. México: Universidad de Colima.

Gavernet, E., Molinas, CI., Urraza, ME., Aguado, AG. y Cornejo, CB. (2018). OBESIDAD INFANTIL: Evaluación de un modelo de abordaje interdisciplinario en Hospital Horacio Heller de Neuquén (2016). [Versión electrónica]. *Revista Patagónica de Bioética*, 7, 143-153. Consultado en marzo 2020, en <http://www.altaalegremia.com.ar/Archivos-Website//REVISTA%20PATAGOINA%207.pdf>

Gobierno de la provincia del Neuquén (s.f.). Recuperado en abril 2017 de: <http://w2.neuquen.gov.ar/la-provincia>

- Gutiérrez G. (1991). *Los sistemas locales de salud: una transición de la respuesta social organizada*. México: Salud Pública México. Volumen 33, N° 6:617-622.
- Goldbaun, M. (1998). Estilos de vida y modernidad [107-133] en Sánchez, D. Bazzani, R. Gómez, S. (compiladores) (1998) *Prioridades en la investigación de la salud colectiva en América Latina*. Uruguay: Ediciones Trilce.
- Hernández Moreno, J. (2016). La modernidad líquida. [Versión electrónica]. *Cultural y política*, 45, 279-282. Consultado en abril 2020 en <http://www.scielo.org.mx/pdf/polcul/n45/0188-7742-polcul-45-00279.pdf>
- Inestal, S. Bruveris, A. Nin, D. Franco, L. Salomone, A. Arzamendia, Y. (2018). *Comida, la cocina de los neuquinos. Argentina*. Libro de resúmenes de XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, Guadalajara, México. [Versión electrónica] 2018, 275-276. Consultado en junio 2019 en <https://www.slaninternacional.org/congreso2018/avisos/libro-resumenes-congreso.php>
- Instituto de Investigaciones Económicas (2008). Capítulo 3, patrón alimentario en México en *Canasta Básica Alimentaria en México, contenido y determinantes, 1980-1998*. [Versión electrónica] consultado en mayo 2016 en <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/MartinezRSE/Tesis.pdf.29junio2008>
- Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (2012). *Consumo Aparente*. Guatemala: INCAP. Consultado en mayo 2016 en: <http://www.incap.int/sisvan/index.php/es/areas-tematicas/herramientas-operacionales-de-apoyo/consumo-aparente>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2012a). *Encuesta nacional de gasto de los hogares 2012-2013. Aspectos metodológicos. Resumen metodológico*. [Versión electrónica] Argentina. Consultado el 24 de mayo de 2017 en: http://www.indec.gov.ar/micro_sitios/engho/metodologia_engho12.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2012b). *Encuesta Nacional de Hogares, 2012. Manual del Encuestador*. [Versión electrónica] Argentina. Consultado el 24 de mayo de 2016 en: https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/menusuperior/engho/engho2012_resumen_metodologico.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2012c). *Canasta básica alimentaria y canasta básica total. Historia, forma de cálculo e interpretación*. [Versión electrónica] Argentina. Consultado en mayo de 2017 en: https://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/sociedad/informe_canastas_basicas.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2014a). *El gasto de consumo de los hogares urbanos en la Argentina, un análisis histórico a partir de los resultados de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2012/2013*. [Versión electrónica] Argentina. Consultado el 7 de julio de 2015 en https://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/sociedad/engho_serie47.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2014b). *Informe de prensa: Valorización Mensual de la Canasta Básica Alimentaria y la Canasta Básica Total*. [Versión electrónica] Argentina. Consultado el 7 de abril de 2018 en https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/canasta_01_14.pdf
- Ley Nacional N° 18.284, Decreto 2176/71. Código Alimentario Argentino. Capítulo I: disposiciones Generales [Versión electrónica]. Consultado el 7 de abril de 2018 en http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
- López Soria, JI. (2005). Weber y las claves para comprender la modernidad. *Debates en sociología*, 30, 29-39.
- Martínez Steele, E. (2018). *Asociación entre consumo de alimentos ultraprocesados y enfermedades crónicas (trastornos gastrointestinales, trastornos respiratorios, síndrome metabólico y obesidad)*. Presentado en el XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, Guadalajara, México.
- Menchú E, M.T y Osegueda, O.T. (2002). *Canasta Básica de Alimentos en Centroamérica. Revisión de la metodología*. [Versión electrónica] Publicación INCAP ME/105. Guatemala:

- Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá y Organización Panamericana de la Salud. Consultado en mayo de 2017 en <http://www.incap.int/sisvan/index.php/es/areas-tematicas/herramientas-operacionales-de-apoyo/canasta-basica>.
- Menchú E, MT. (2010) *Método de consumo aparente de alimentos en el hogar. Revisión del documento sobre Métodos para el Estudio del Consumo de alimentos en Hogares*. [Versión electrónica] Guatemala: Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Consultado el 13 de mayo de 2017 en: http://www.incap.int/sisvan/index.php/es/component/docman/doc_download/251-metodo-de-consumo-aparente-de-alimentos-en-el-hogar
- Ministerio de Agroindustria (2018). *Cadena de la yerba mate. Informe ejecutivo marzo 2018*. Versión on-line consultado en junio 2021 en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/Ficha_YM_marzo_2018.pdf
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (s.f.). *Caldos y sopas*. Consultado en junio 2021 en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=118>
- Ministerio de Hacienda y Finanzas Públicas (2016). *Informes de Cadena de Valor: Azúcar*. [Versión electrónica]. Nº 3. Recuperado el 05 de mayo de 2019 en: https://www.economia.gob.ar/peconomica/docs/Complejo_Azucar.pdf
- Ministerio de Salud de la Nación (2012). *Alimentos consumidos en Argentina. Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud – ENNyS 2004/5*. [Versión electrónica] Argentina. Consultado el 05 de marzo de 2019 en <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000259cnt-a10-alimentos-consumidos-en-argentina.pdf>
- Ministerio de Salud de la Nación (2016). *Guías Alimentarias para la Población Argentina*. Argentina: Ministerio de Salud.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social (2018). *Análisis de situación de salud: República Argentina*. [Versión electrónica] Argentina. Consultado el 14 de marzo de 2020 en: <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001392cnt-Analisis%20de%20situacion%20de%20salud%20-%20Repblica%20Argentina%20-%20ASIS%202018.pdf>
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social (2019a). *4ª Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Informe definitivo*. [Versión electrónica]. Argentina: Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles. Consultado en marzo 2020 en http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001622cnt-2019-10_4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo.pdf
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social (2019b). *2ª Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, ENNyS 2. Resumen ejecutivo. Septiembre 2019*. [Versión electrónica]. Argentina. Consultado en marzo 2020 en: http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001565cnt-ennys2_resumen-ejecutivo-2019.pdf
- Ministerio de Salud de la Nación e Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2015). *Tercera Encuesta Nacional de factores de riesgo para enfermedades no transmisibles*. [Versión electrónica]. Argentina. Consultado el 31 de enero de 2019 en: http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000544cnt-2015_09_04_encuesta_nacional_factores_riesgo.pdf
- Miranda, FD., Álvarez, MF., Delgado, MF., Cuenca, V. y Quevedo, C. (s.f.). Seguridad y soberanía alimentaria en Argentina. *Revista Asuntos Económicos y Administrativos*, 24; 4-2013 201-218. Columbia: Universidad Manizales. Consultado en marzo 2020 en: [https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/14412/selection%20\(1\).pdf?sequence=8](https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/14412/selection%20(1).pdf?sequence=8)
- Moreno-Altamirano, L., Caprano, S., Panico, C., Siberman, M. y Soto-Estrada, G. (2018, 16 de mayo). Estructura económica, distribución del ingreso, patrones de alimentación y las condiciones nutricionales en México. *Journal of Economic Literature*, 15 45, 29-49.

- Consultado en julio 2020 en <http://www.scielo.org.mx/pdf/eunam/v15n45/1665-952X-eunam-15-45-29.pdf>
- Monsalve Álvarez, J.M. y González Zapata, L.I. (2011). Diseño de un cuestionario de frecuencia para evaluar ingesta alimentaria en la Universidad de Antioquia, Colombia. [Versión electrónica] *Nutrición Hospitalaria* 26(6):1333-1344. Consultado el 26 de marzo de 2016 en http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v26n6/21_original_08.pdf
- Monteiro, CA., Cannon, G., Levy RB., Moubarac, JC., Jaime, P., Martins, AP., Canella, D., Louzada, M., Parra, D. con Ricardo, C., Calixto, G., Machado, P., Martins, C., Martínez, E., Baraldi, L., Garzillo, J. y Sattamini, I. (2016). NOVA. A estrela brilha. Classificação dos alimentos. Saúde Pública. *World Nutrition* 7, 1-3, 28-40. Consultado en mayo 2017 en <http://archive.wphna.org/wp-content/uploads/2016/02/WN-2016-7-1-3-28-40-Monteiro-Cannon-Levy-et-al-NOVA-Portuguese.pdf>
- Monteiro, C. A. (2018). El concepto de alimentos ultraprocesados y los mecanismos subyacentes a su asociación con enfermedades crónicas. Presentado en simposio: Asociación entre consumo de alimentos ultraprocesados y enfermedades crónicas: mecanismos, evidencias de estudios transversales y longitudinales e implicaciones para investigación y políticas públicas, en el XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Guadalajara, México.
- Morón, C. y Schejtman, A. (1997). *Evolución del consumo de alimentos en América Latina*, capítulo 6. [Versión electrónica] Chile: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación-Universidad Nacional de Chile. Consultado en marzo de 2016 en: <http://www.fao.org/3/Ah833s08.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura y Gobierno de la Provincia del Neuquén (2015). *Documento de Trabajo N° 1. Características demográficas, económicas y sociales de la provincia del Neuquén*. [Versión electrónica] Consultado en marzo 2020 en http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/rlc/utf017arg/neuquen/DT_01_Caracter%C3%ADsticas_demogr%C3%A1ficas__econ%C3%B3micas_y_sociales.pdf
- Organización Mundial de la Salud (2003). *Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas*. [Versión electrónica] Serie de Informes técnicos 916. Informe de una Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO. Ginebra: Organización Mundial de la Salud. Consultado el 18 de marzo de 2020 en https://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_TRS_916_spa.pdf
- Organización Panamericana de la Salud (2015). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. [Versión electrónica] EE.UU.: Organización Panamericana de la salud. Consultado en enero de 2016 en: http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/000000718cnt-2015-11_obesidad_OMS.pdf
- Organización Panamericana de la Salud (2019). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas*. [Versión electrónica] EE.UU.: Organización Panamericana de la salud. Consultado en enero de 2021 en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Perren, J. (2009). "Una transición demográfica en el fin del mundo". La población de la provincia de Neuquén (Patagonia, Argentina) durante el siglo XX tardío. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias sociales*. vol. XIII, núm. 282. Barcelona: Universidad de Barcelona. Recuperado en mayo 2017 en <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-282.htm>
- Pino, JL., Díaz H, C. y López E, MA. (2011). Construcción y validación de un cuestionario para medir conductas y hábitos alimentarios en usuarios de la atención primaria de la salud. *Chilena de Nutrición*, Vol. 38, N° 1, 41-51.

- Salomone, A. (2010a) "*Indicadores socio-demográficos de la población neuquina*". Doctorado en Demografía, Escuela de graduados, Facultad de Ciencias Económicas. Universidad Nacional de Córdoba.
- Salomone, A. (2010b) "*Neuquén, Análisis de mortalidad 2001 – 2009*". Doctorado en Demografía, Escuela de graduados, Facultad de Ciencias Económicas. Universidad Nacional de Córdoba.
- Salomone, A. (2016). *Vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria en la Ciudad de Neuquén: análisis de las políticas públicas alimentarias y las estrategias de los hogares entre 1990 y 2010*. Tesis doctoral. Universidad Nacional de Córdoba.
- Torres Torres, F. (2007). Cambios en el patrón alimentario de la Ciudad de México. *Latinoamericana de Economía, Problemas del Desarrollo*. Vol. 38, núm. 151, [Versión electrónica] Consultado el 11 de marzo 2016 en <http://www.ejournal.unam.mx/pde/pde151/PDE151000407.pdf>.
- Villar Aguirre, M. (2011). Factores determinantes de la salud: Importancia de la prevención. *Acta Médica Peruana*, 28(4), 237-241. Recuperado en 18 de marzo de 2020, de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1728-59172011000400011&lng=es&tlng=es
- Zapata, M.E., Roviroso, A., Carmuega, E. (2016). *La mesa argentina en las últimas dos décadas. Cambios en el patrón de consumo de alimentos (1996-2013)*. [Versión electrónica] Argentina: CESNI. Consultado el 24 de enero de 2017 en <http://www.cesni.org.ar/archivos/biblioteca/LA-MESA-ARGENTINA-EN-LAS-ULTIMAS-DOS-DECADAS.pdf>
- Zanini, A. y Concilio, C. (2014). *Epidemiología y nutrición*. 2da Edición. Buenos Aires, Argentina: Librería Akadia.

Anexos

Anexo I. Clasificación de alimentos según criterio nutricional y grado de procesamiento.

A continuación, se detalla la clasificación de alimentos que registraron al menos una compra según criterio nutricional y grado de procesamiento industrial, utilizado a los fines de este trabajo de tesis. N=343.

72

Grupo GAPA 2000	Grupo NOVA	Alimentos incluidos en cada sub-grupo
Cereales, legumbres y derivados (N=48)	Alimentos sin procesar o mínimamente procesados (N=17)	Arroz blanco, Cereales en grano, Avena, Féculas, Harina de maíz, Harina de trigo, Sémola y semolín, Surtidos de harinas, arroz y cereales, Pan tipo francés fresco en piezas, Panes y panecillos frescos de otro tipo, Pan integral fresco en piezas, Fideos secos, Pan rallado, Arvejas secas, Lentejas secas, Porotos secos, Otras legumbres secas.
	Alimentos procesados (N=8)	Fideos frescos, Ñoquis frescos, Ravioles frescos, Canelones, Galletas, grisines y tostadas, Arvejas en conserva, Lentejas en conserva, Porotos en conserva.
	Productos ultraprocesados (N=23)	Otros arroces con aditamentos, Pan envasado en rebanadas blanco, Pan para hamburguesas - pebetes – panchos, Pan envasado en rebanadas integral, Surtidos de pastas, Otras pastas frescas rellenas, tortellets, fideos rellenos, panzotitis, agnolottis, capellettis, etc., Pastas deshidratadas con y sin relleno, Galletitas de agua envasadas, Galletitas de agua sueltas, Galletitas dulces envasadas, Galletitas dulces sueltas, Galletitas de otro tipo, Masas secas o finas, Surtidos de productos de panadería y pastelería, Facturas y churros, Tortas, tartas, pan dulce, Otros productos de panadería y repostería, Pizzas preparadas sin cocinar, Pre-pizza, Cereales inflados, Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita, Tapas frescas para empanadas y pastelitos, Tapas frescas para tartas.
Frutas y verduras (N=69)	Alimentos sin procesar o mínimamente procesados (N=53)	Ananá, Banana, Cerezas, guindas frescas, Ciruela, Durazno, Frutillas frescas, Kiwi fresco, Limón, Mandarina, Manzana, Melón fresco, Naranja, Palta fresca, Pelón fresco, Pera, Sandía fresca, Uva fresca, Otras frutas frescas, Ciruelas desecadas, Pasas de uva, Frutas secas, Acelga fresca, Ají fresco, Apio, hinojo fresco, Arvejas frescas, Batata fresca, Berenjenas frescas, Cebolla común fresca, Cebolla de verdeo, puerro fresco, Coliflor, brócoli fresco, Chauchas frescas, Choclo fresco, Espinaca fresca, Hongos, Lechuga fresca, Papa fresca, Pepino fresco, Rabanitos, Radicheta, radicha, rúcula fresca, Remolacha fresca, Repollo fresco, Tomate perita fresco, Tomate redondo fresco, Zanahoria fresca, Albahaca, perejil fresco, Ajo, Verdurita,

Carnes y huevos (N=81)		jardinera, ensaladas varias frescas, Zapallitos frescos, Zapallo fresco, Otras verduras y tubérculos frescos, Verduras congeladas, Papas y otros tubérculos congelados, Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas.
	Alimentos procesados (N=12)	Surtidos de frutas frescas o congeladas, Aceitunas, Ananá en almíbar o en conserva, Duraznos en almíbar o en conserva, Ensalada de frutas en almíbar o conserva, Otras frutas en conserva, Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva, Choclo en conserva, Tomates en conserva, Verduras en conserva, Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas, Salsa en base a tomate.
	Productos ultraprocesados (N=4)	Polvos para puré de papa deshidratados, Polvos para purés zapallo deshidratados, etc., Salsas variadas, Semipreparados frescos o congelados en base a verduras para cocinar.
	Alimentos sin procesar o mínimamente procesados (N=48)	Aguja, Asado, Bife ancho, Bife angosto, Bife de chorizo, Bola de lomo, Carnaza común, Carne picada, Cuadrada, Cuadril, Falda, Hueso con carne, Hueso sin carne, Lomo, Matambre – cima, Nalga, Paleta, Palomita, Peceto, Roast beef, Vacío, Otros cortes, Surtidos de carne fresca vacuna, Pollo entero, Pollo trozado, Atún - lomo de atún- salmón- congrio, Merluza, Otros pescados de mar, Otros pescados de río, Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras, Calamares, Lechón entero o medio, Costeleta - chuleta de cerdo, Paleta de cerdo, Lomo de cerdo, Carré de cerdo, Pechito de cerdo, Ovino y caprino, entero o por corte, Surtidos de carne porcina u ovina, Otras carnes frescas o congeladas, Hígado, Lengua de vaca, Mondongo, Otras achuras y menudencias vacunas, Menudencias de ave, Achuras y menudencias, porcinas y ovinas, Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados, Huevos de gallina.
	Alimentos procesados (N=15)	Bondiola, Jamón cocido, Lomito, Panceta fresca, salada, ahumada, Chorizo fresco, Morcilla, Atún en conserva, Caballa en conserva, Filet de anchoas, Sardinias en conserva, Otras conservas de pescado, Surtidos de pescados y mariscos en conserva, Milanesas para cocinar (semipreparados), Filet preparado para cocinar, Supremas de pollo rebozadas.
	Productos ultraprocesados (N=18)	Mortadela, Paleta (fiambre), Otros fiambres, Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne, Matambre (fiambre), Salame, Salamín, Salchichón, Salchicha criolla, Salchicha tipo viena con y sin piel, Pate de foie - ave en lata, Picadillo de carne en lata, Hamburguesas para cocinar (semipreparados), Otros alimentos semipreparados en base a carne para cocinar, Hamburguesas de pollo, Formitas, patitas, etc., Otros alimentos semipreparados en base a pollo para cocinar, Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos.
	Alimentos sin procesar o mínimamente procesados (N=5)	Leche común entera, Leche larga vida entera, Leche en polvo entera o descremada, Leche común descremada, Leche larga vida descremada.
Leche, yogur y quesos (N=23)	Alimentos procesados (N=11)	Queso rallado, Queso para rallar, Queso fontina - gouda - chubut - edam – fymbo, Queso

Grasas y aceites (N=11)		patégras - mar del plata, Otros quesos, Surtidos de quesos, Ricota, Queso de máquina, Queso doble crema – cuartirolo, Muzzarella, Queso port salut.
	Productos ultraprocesados (N=7)	Leche fermentada, Yogur natural o saborizado, Yogur con aditamentos, Leches preparadas con aditamentos, Postres lácteos, Queso crema para untar, Queso fundido.
	Ingredientes culinarios (N=10)	Grasa porcina, Grasa vacuna, Surtidos de grasa para la cocina, Manteca, Crema de leche, Aceite de girasol, Aceite de maíz, Aceite de oliva, Aceite de soja, Aceite mezcla.
Azúcares y dulces (N=36)	Productos ultraprocesados (N=1)	Margarina.
	Alimentos procesados (N=4)	Surtidos de dulces, mermeladas y miel, Mermeladas, otros dulces y jaleas, Dulce de batata, Dulce de membrillo.
	Ingredientes culinarios (N=2)	Azúcar, Miel y similares.
Otros (N=40)	Productos ultraprocesados (N=30)	Dulce de leche, Bombones y bocaditos de chocolate, Chocolate para taza/repostería, Chocolates y chocolatines, Surtidos de chocolates y otros dulces, Otros preparados de chocolate, Alfajores, Obleas cubiertas con chocolate o con confituras, Caramelos o confites, Otras golosinas y confituras, Helado envasado por kilo o litro, Helado suelto, Polvos para postres y helados, Helado individual, Barra de cereales, Chiclos, Chupetines, Pastillas en paquete, Turrón, Productos para repostería, Polvos para bizcochuelo, tortas, scones, Aperitivo sin alcohol en base a hierbas, Gaseosas, Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas, Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas, Jugos y refrescos para beber sin diluir, Leche de soja, jugos a base de soja, Aguas saborizadas frutales, Bebidas isotónicas, Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos.
	Alimentos sin procesar o mínimamente procesados (N=10)	Agua mineral, Agua potable, Soda, Té común en hebras, en hoja, Té común en saquitos, Mate cocido en saquitos, Otras infusiones, Café molido o en grano, Café en saquitos, Yerba mate.
	Alimentos procesados (N=5)	Vino común, Cerveza, Vino fino, Vinos espumantes, Sidra.
	Ingredientes culinarios (N=11)	Ají molido, Pimentón, Pimienta, Comino, Orégano, Otras especias, Surtidos de sal y especias, Sal gruesa, Sal fina, Vinagre, aceto balsámico, Levadura.
	Productos ultraprocesados (N=14)	Aperitivos, Licores, Café instantáneo, Capuchino instantáneo, Cacao con o sin azúcar, Malta instantánea, Caldos concentrados, Otros aderezos y condimentos, Sopas concentradas, Ketchup, Mayonesa, Mostaza, Edulcorante, Chizitos, papas fritas, palitos (snacks).

Fuente: elaboración propia en base a ENGHo 2012-2013.

Anexo II. Detalle de alimentos según frecuencia de compra para consumo doméstico.**Tabla 4.** Detalle de los alimentos que componen las categorías de la frecuencia de obtención de alimentos para consumo doméstico

Frecuencia de obtención de alimentos para consumo doméstico	Detalle
Muy baja (alimentos consumidos por el 1% o menos de la población)	Otras achuras y menudencias vacunas. Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados. Cereales en grano. Porotos en conserva. Pastas deshidratadas. Cerezas, guindas frescas. Hamburguesas de pollo. Porotos secos. Hueso sin carne. Menudencias de ave. Queso patégras - mar del plata. Ananá. Sardinias en conserva. Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras. Salchicha criolla. Canelones. Helado suelto. Sémola y semolín. Roast beef. Grasa porcina. Muzzarella. Paleta de cerdo. Pimienta. Ricota. Hongos. Surtidos de productos de panadería y pastelería. Otras infusiones. Radicheta, radicha, rúcula fresca. Mondongo. Agua potable. Matambre, cima. Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos. Lentejas en conserva. Pechito de cerdo. Aceite de maíz. Uva fresca. Lechón entero o medio. Bife de chorizo. Dulce de membrillo. Otras frutas frescas. Carnaza común. Salsas variadas. Comino. Bondiola. Matambre (fiambre). Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas. Verdurita, jardinera, ensaladas variadas frescas. Capuchino instantáneo. Lomo. Surtidos de dulces, mermeladas y miel. Café en saquitos. Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva. Carré de cerdo. Calamares. Otros pescados de mar. Pasas de uva. Achuras y menudencias, porcinas y ovinas. Salchichón. Ketchup. Vinos espumantes. Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos. Surtidos de pastas. Ciruelas desecadas. Surtidos de carne porcina u ovina. Otras legumbres secas. Palomita. Otros alimentos semipreparados en base a carne para cocinar. Otros aderezos y condimentos. Surtidos de quesos. Malta instantánea. Aceite de oliva. Ají molido. Otras conservas de pescado. Queso fundido. Licores. Rabanitos. Lengua de vaca. Surtidos de grasa para la cocina. Masas secas o finas. Otras frutas en conserva. Obleas cubiertas con chocolate o con confituras. Melón fresco. Otros pescados de río. Ensalada de frutas en almíbar o conserva. Surtidos de pescados y mariscos en conserva. Ananá en almíbar o en conserva. Lomo de cerdo. Pizzas preparadas sin cocinar. Polvos para puré zapallo deshidratado, etc. Atún - lomo de atún- salmón- congrio. Verduras congeladas. Otros arroces con aditamentos. Miel y similares. Lomito. Té común en hebras, en hoja. Otras carnes frescas o congeladas. Filet de anchoas. Surtidos de harinas, arroz y cereales. Otras verduras y tubérculos frescos. Filet preparado para cocinar.
Baja (alimentos consumidos por más del 1% de la población hasta el 9,9% de la población)	Acelga fresca. Queso crema para untar. Sal fina. Agua mineral. Crema de leche. Chocolates y chocolatines. Tapas frescas para tartas. Levadura. Salsa en base a tomate. Té común en saquitos. Supremas de pollo rebozadas. Chizitos, papas fritas, palitos. Harina de maíz. Dulce de leche. Hamburguesas para cocinar. Mermeladas, otros dulces y jaleas. Paleta. Cereales inflados. Pan envasado en rebanadas blanco. Aguas saborizadas frutales. Milanesas para cocinar. Nalga. Mandarina. Jugos y refrescos para beber sin diluir. Helado envasado. Tapas frescas para empanadas y pastelitos. Tortas, tartas, pan dulce. Raviolos frescos. Aceite mezcla. Fideos frescos. Cebolla de verdeo, puerro. Pre-pizza. Aguja. Atún en conserva. Surtidos de carne fresca vacuna. Leche descremada. Postres lácteos. Bife angosto. Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas. Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne. Zapallitos frescos. Pate de foie - ave en lata. Sopas concentradas. Leche en polvo. Batata fresca. Bola de lomo. Galletas, grisesinas y tostadas. Galletitas de otro tipo. Choclo en conserva. Cuadrada. Ajo. Helado individual. Choclo fresco. Arvejas secas. Otras golosinas y confituras. Soda. Pan rallado. Pan para hamburguesas-pebetes-panchos. Polvos para postres y helados. Arvejas en conserva. Jamón cocido. Kiwi fresco. Aperitivo sin alcohol en base a hierbas. Cacao con o sin azúcar. Palta fresca. Vacío. Albahaca, perejil fresco, Pan integral fresco en piezas. Pelón fresco. Pera. Vino fino. Café instantáneo. Mortadela. Morcilla. Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas. Chauchas frescas. Panes y panecillos frescos de otro tipo. Chupetines. Salamín. Lentejas secas. Cuadril. Aceitunas. Café molido o en grano. Leches preparadas con aditamentos. Caballa en conserva. Queso para rallar. Ñoquis frescos. Merluza. Picadillo de carne en lata. Durazno. Espinaca fresca. Surtidos de frutas frescas o congeladas. Barra de cereales. Hueso con carne. Salame. Margarina. Polvos para bizcochuelo, tortas, scones. Otras pastas frescas rellenas. Aperitivos.

	<p>Remolacha fresca. Queso port salut. Dulce de batata. Otras especias. Edulcorante. Coliflor, brócoli fresco. Surtidos de chocolates y otros dulces. Polvos para puré de papa deshidratados. Yogur con aditamentos. Turrón. Queso fontina - gouda - chubut - edan – fymbo. Bebidas isotónicas. Leche fermentada. Pastillas en paquete. Pepino fresco. Otros fiambres. Sidra. Duraznos en almíbar o en conserva. Ovino y caprino, entero o por corte. Otros preparados de chocolate. Berenjenas frescas. Vinagre, aceto balsámico. Arvejas frescas. Mate cocido en saquitos. Peceto. Chocolate para taza-repostería. Sal gruesa. Panceta fresca, salada, ahumada. Orégano. Falda. Hígado. Papas y otros tubérculos congelados. Leche de soja, jugos a base de soja. Repollo fresco. Grasa vacuna. Costeleta - chuleta de cerdo. Otros quesos. Apio, hinojo fresco. Ciruela. Otros cortes. Verduras en conserva. Avena. Otros productos de panadería y repostería. Bife ancho. Féculas. Frutas secas. Frutillas frescas. Pimentón. Sandía fresca. Bombones y bocaditos de chocolate. Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras para cocinar. Formitas, patitas, etc. Mostaza. Surtidos de sal y especias. Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita. Productos para repostería. Pan envasado en rebanadas integral.</p>
<p>Media (alimentos consumidos por el 10% o más de la población)</p>	<p>Yerba mate. Azúcar. Galletitas de agua. Banana. Queso rallado. Salchicha tipo viena con o sin piel. Mayonesa. Harina de trigo. Chorizo fresco. Asado. Tomates en conserva. Manteca. Naranja. Caldos concentrados. Manzana. Zapallo fresco. Ají fresco. Vino común. Aceite de girasol. Caramelos o confites. Facturas y churros. Cerveza. Limón. Paleta (fiambre). Chiclos. Alfajores. Queso de máquina.</p>
<p>Alta o alimentos trazadores (alimentos consumidos por el 25% o más de la población)</p>	<p>Pan tipo francés fresco. Papa fresca. Gaseosas. Carne picada. Cebolla común fresca. Leche entera. Huevos de gallina. Yogur natural o saborizado. Fideos secos. Tomate fresco. Queso doble crema – cuartirolo. Zanahoria fresca. Galletitas dulces. Lechuga fresca. Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas. Pollo. Arroz blanco.</p>

Fuente: elaboración propia en base a ENGHo 2012-2013

Anexo III. Publicaciones científicas realizadas.

- Presentación de póster en la VII Jornadas de Nutrición de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, organizada por la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. Agosto 2017.

Bruveris A., Arzamendia Y., Nin D., Salomone A., Franco L., Inestal S. *Comer en Neuquén: Alimentos más consumidos por los hogares urbanos de la provincia del Neuquén.*

- Presentación de poster en el XIII Congreso Argentino de Graduados en Nutrición. La Plata, Buenos Aires, mayo 2018.
- Presentación de póster en el XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, noviembre 2018.

Bruveris A, Nin D, Salomone A, Franco L, Arzamendia Y, Inestal S. *Qué elegimos para comer, consumo aparente de alimentos de hogares urbanos neuquinos, Argentina.* Libro de resúmenes del XVIII SLAN 2018, p. 299 (versión online).