



017 EVALUACIÓN DEL NIVEL DE EXIGENCIA DE LAS ETAPAS DE GRADUALIDAD DEL PERFIL DE NUTRIENTES IMPLEMENTADO EN ARGENTINA

Mgtr. V Tiscornia¹, **Lic. L Guarnieri¹**, Dra. L Castronuovo¹, Lic. F Cámara¹

¹FIC Argentina, Buenos Aires, Argentina.

Introducción: La Ley “Promoción de la Alimentación Saludable” implementada en Argentina incluye etiquetado de advertencias y el perfil nutricional basado en el de la Organización Panamericana de la Salud. Contempla una implementación en etapas, resultando la primera en umbrales más laxos respecto a la segunda. Objetivo: analizar el nivel de exigencia de ambas etapas para comprender su gradualidad. Métodos: observacional analítico de corte transversal. Se desarrolló el listado de alimentos locales con su información nutricional (n=3353) utilizando la base de composición química elaborada por FIC Argentina a partir de la información provista por el rótulo nutricional en el año 2018. Resultados: el 73,8% (n=2474) de los productos presentó al menos un nutriente en exceso en la primera etapa y un 85,5% (n=2868) en la segunda resultando una diferencia entre ambas del 13,5% (n=394). A nivel de grupos de alimentos, se detectó que el 49,4% (n=1656) de los alimentos de consumo opcional presentó un nutriente en exceso o más en la primera etapa y un 53,4% (n=1792) en la segunda. En el grupo leche, yogur y quesos un 12% (n=401) presentó al menos un nutriente en exceso en la primera etapa y un 12,2% (n=410) en la segunda. En carnes y huevos un 5% (n=166) presentó al menos un nutriente exceso en la primera etapa y un 5,8% (n=193) en la segunda. En frutas y verduras en la primera etapa un 3,1% (n=103) presentó al menos un nutriente exceso y en la segunda un 5,4% (n=182). En el grupo legumbres, cereales, papa, pan y pastas un 2,5% (n=84) presentó al menos un nutriente exceso en la primera etapa y un 8,7% (n=291) en la segunda. Conclusiones: Este estudio brinda una mayor comprensión del uso escalonado de los sellos de advertencia y de las leyendas precautorias en los productos a partir de la entrada en vigencia de la ley, representando un insumo clave para el diseño de políticas alimentarias de otros países de la región que requieran gradualidad en la aplicación del perfil nutricional.

Palabras clave: enfermedad crónica, guías alimentarias, políticas públicas de salud, etiquetado de alimentos.

018 ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA (IQAB-NOVA) E A QUALIDADE NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO: UM ÍNDICE BASEADO NAS RECOMENDAÇÕES ALIMENTARES DO GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Msc. Thays Nascimento Souza¹, Ms Kamila Tiemann Gabe¹, Prof. Maria Laura da Costa Louzada¹

¹NUPENS/FSP/USP, São Paulo, Brazil.

Introdução: O Guia Alimentar para a População Brasileira foi pioneiro em considerar o processamento de alimentos para as recomendações alimentares. O Índice de Qualidade da Alimentação Brasileira (IQAB-Nova) avalia a adesão às suas recomendações. Ele varia de 0-100 pontos e pontua de acordo com o consumo dos 10 componentes avaliados (Itens a serem consumidos: 1. Leguminosas, 2. Frutas, 3. Verduras e legumes, 4. Nozes e castanhas, 5. Cereais integrais. Itens a serem limitados: 6. Carnes vermelhas 7. Ovos, peixes e aves, 8. Açúcar de mesa, 9. Alimentos processados. Item a ser evitado: 10. Alimentos ultraprocessados). O objetivo deste trabalho é avaliar a associação do escore total do IQAB-Nova com teor de nutrientes da dieta. Metodologia: Recordatório de 24h R24H de uma amostra representativa da população brasileira com 46.164 indivíduos com ≥ 10 anos foi analisado. Usando modelos de regressão linear ajustados para características sociodemográficas, analisou-se a associação entre o escore total do IQAB-Nova e o teor da dieta em lipídios, açúcar de adição e gordura saturada e trans (em gramas totais) e fibra, sódio e potássio (g ou mg por 1.000 kcal). Resultados: A média do escore total na população brasileira foi de 46,7 pontos (IC 95% 46,4-47,0) e variou de 2,5 a 98. o IQAB-Nova esteve inversamente associado com o consumo de lipídios, açúcar de adição e gorduras saturada e trans, e diretamente associado com o consumo de fibras e potássio. O consumo de sódio foi diretamente associado com o escore, contrariando a hipótese do estudo. Conclusão: com exceção do sódio, todas as associações encontradas indicam que um maior escore no IQAB-Nova implica em maior qualidade nutricional da alimentação.

Palavras-chave: qualidade nutricional da alimentação, índice alimentares, guia alimentar, Brazil.

