

CONOCIMIENTOS Y PERCEPCIONES DE NUTRICIONISTAS Y ESTUDIANTES DE NUTRICION SOBRE LA CARNE DE POLLO

CINCAP realizó una encuesta autoadministrada con preguntas cerradas a una muestra autoconvocada de 84 Licenciados en Nutrición y estudiantes de la carrera. Los encuestados habían asistido a un evento académico-científico organizado por la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND) en Agosto de 2015, en el cual CINCAP estuvo presente con su stand institucional.

1

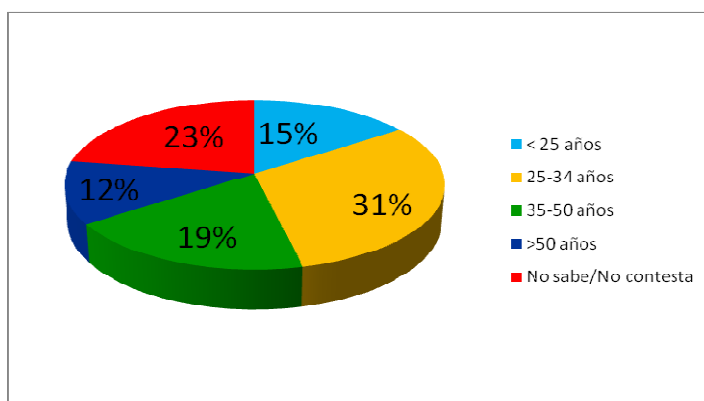
El objetivo de la encuesta fue identificar los conocimientos y las percepciones que esta población tiene acerca de la carne de pollo, sus propiedades nutricionales, y su modo de producción.

Se preguntó acerca de la frecuencia de consumo de carne de pollo que recomendaban o recomendarían a sus pacientes, así como las formas de cocción generalmente sugeridas. Asimismo, se indagó sobre la creencia en la presencia de hormonas agregadas, el conocimiento sobre sus aspectos nutricionales y el grado de confianza que le inspira el proceso de producción del pollo.

Caracterización de la muestra

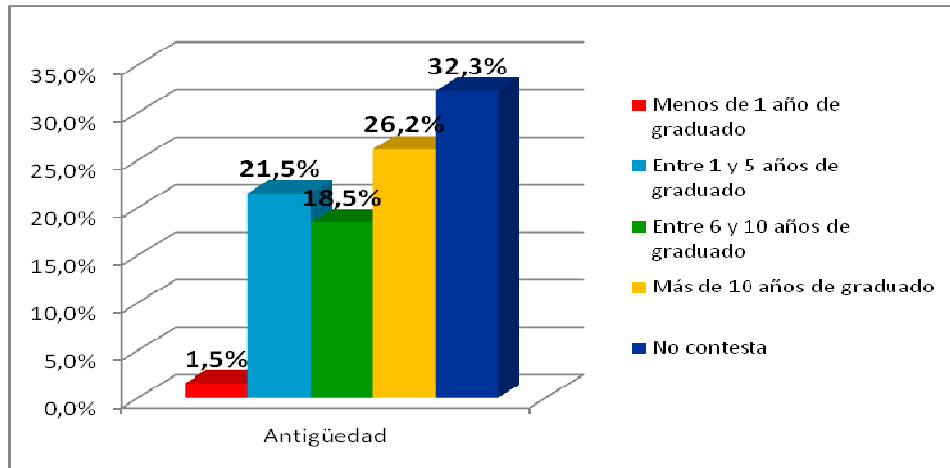
La muestra estuvo constituida por un 68% de graduados y un 23% de estudiantes. Sólo una persona estaba graduada en otra especialidad, y una minoría no indicó si estaba graduado o no. En los gráficos 1 y 2 se observa la distribución por edades del total de la muestra, y según antigüedad en la profesión para el caso de los graduados, respectivamente.

Gráfico 1: Distribución de la muestra según rangos de edades (n=84).



Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

Gráfico 2: Distribución de la muestra de Licenciados en Nutrición según antigüedad en la profesión (n=65).

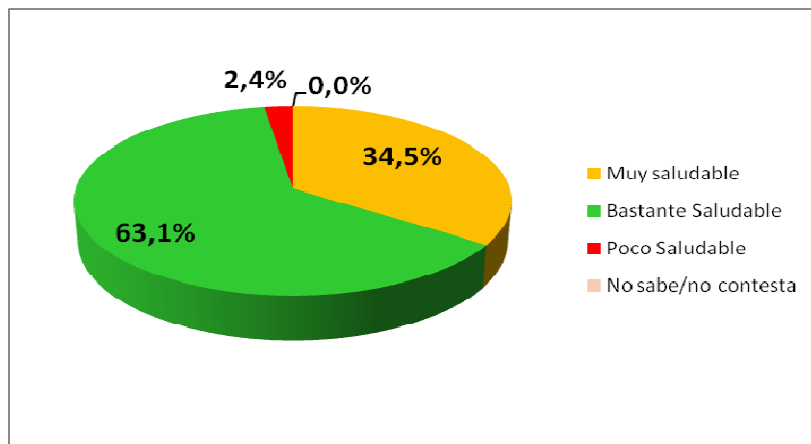


Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

Resultados

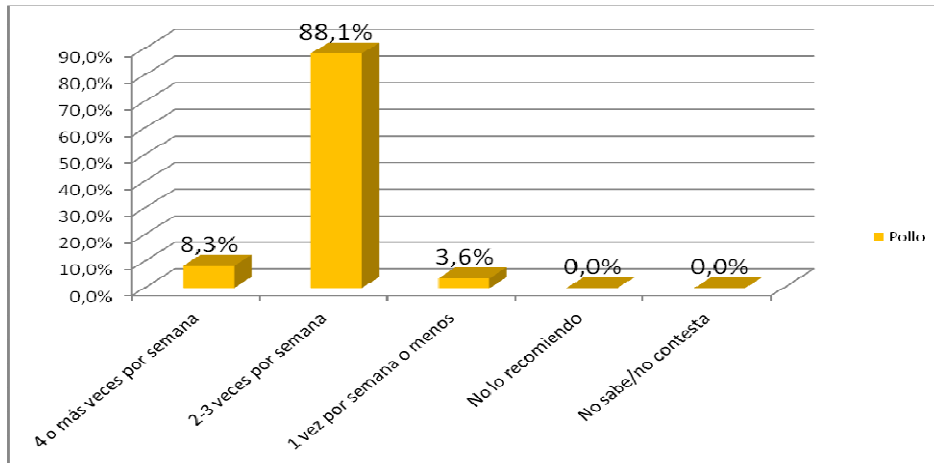
Prácticamente la totalidad de la muestra consideró que el consumo de pollo es saludable (97,6%) (Gráfico 3) y suele recomendar o recomendaría un consumo de 2 a 3 veces por semana (88,1%) o más. Nadie indicó no recomendar su consumo (Gráfico 4).

Gráfico 3: Percepción del pollo como un alimento saludable (=84).



Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

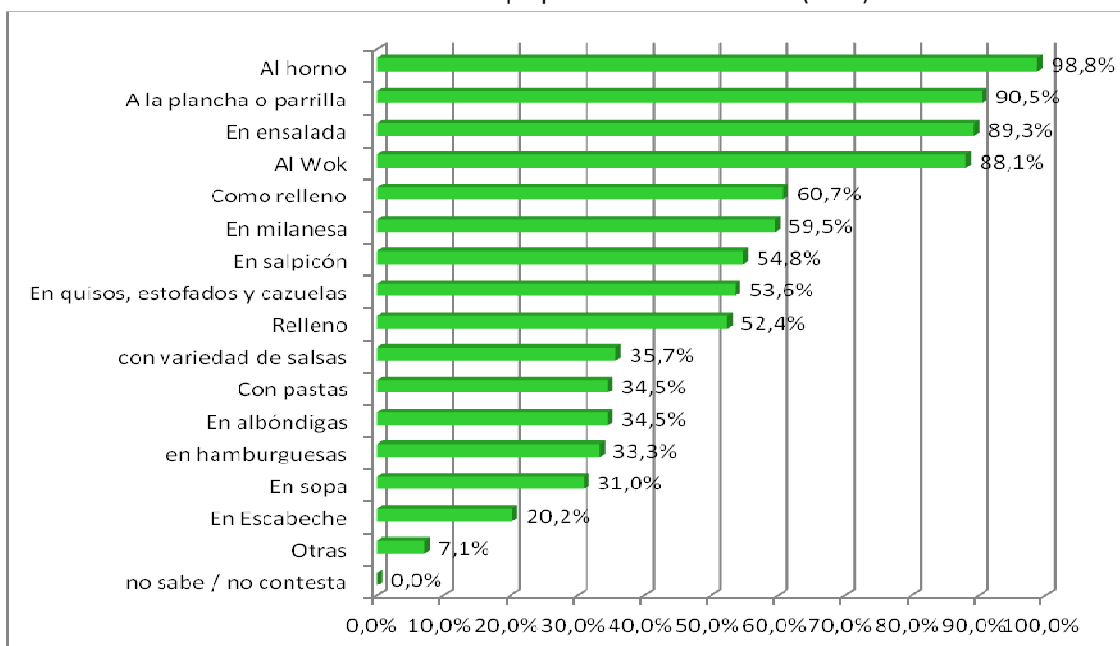
Gráfico 4: Frecuencia de consumo recomendada de pollo (n=84).



Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

En el gráfico 5 se observan las formas de preparación más frecuentemente recomendadas, destacándose la cocción al horno (98,8%), a la plancha o parrilla (90,5%), en ensalada (89,3%) y al wok (88,1%).

Gráfico 5: Formas de preparación recomendadas (n=84).

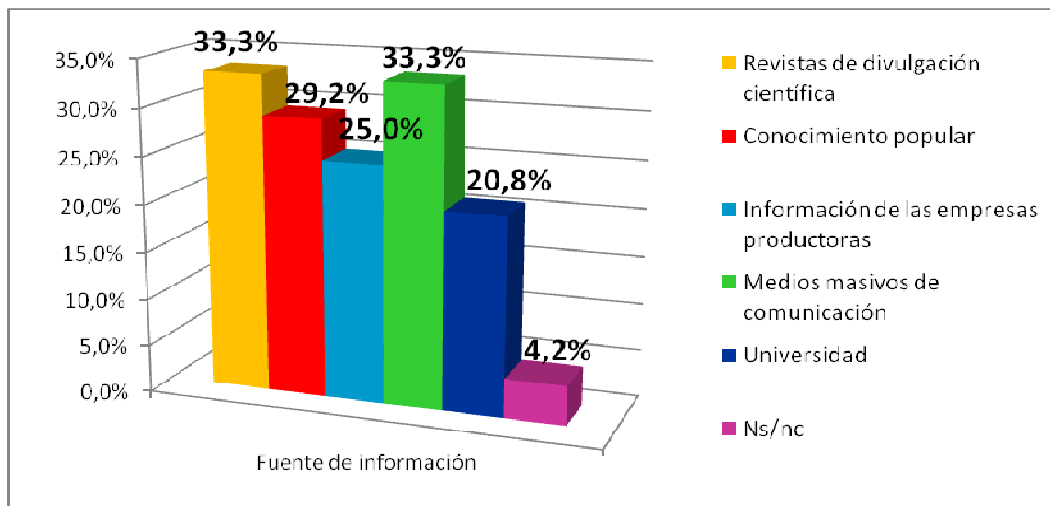


Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

En relación a la presencia de hormonas agregadas, casi 3 de cada 10 encuestados consideraban que el pollo sí tiene hormonas agregadas (28,6%), y una proporción similar indicó no saber (31,0%).

Cuándo se indagó acerca de la fuente de información entre quienes respondieron que el pollo sí tiene hormonas agregadas (n=24), se obtuvieron las siguientes respuestas (Gráfico 6):

Gráfico 6: Fuente de información sobre contenido de hormonas agregadas en carne de pollo, entre quienes indicaron que el pollo sí tiene hormonas (n=24).

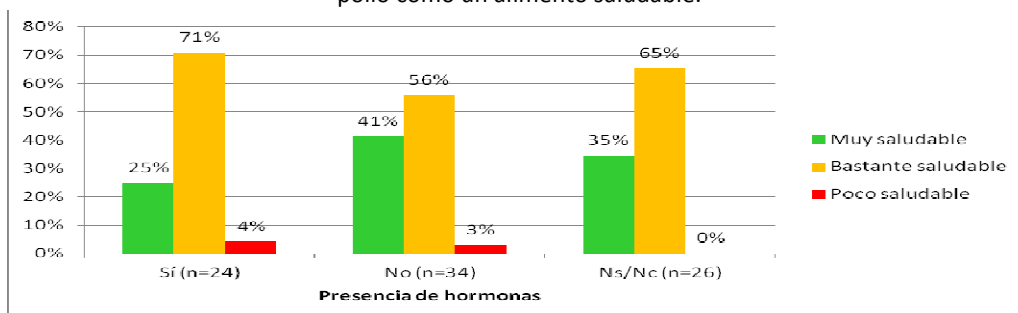


Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

De entre todos los que consideraban que se les agregaban hormonas a los pollos, 4 de cada 10 eran estudiantes, y 3 de cada 10 eran profesionales con 6 años de graduados o más.

Sin embargo, cerca de la totalidad de quienes consideraron que el pollo tenía hormonas agregadas, consideraba también que era un alimento muy o bastante saludable (Gráfico 7).

Gráfico 7: Distribución de la muestra según creencia en el mito de las hormonas y percepción de la carne de pollo como un alimento saludable.

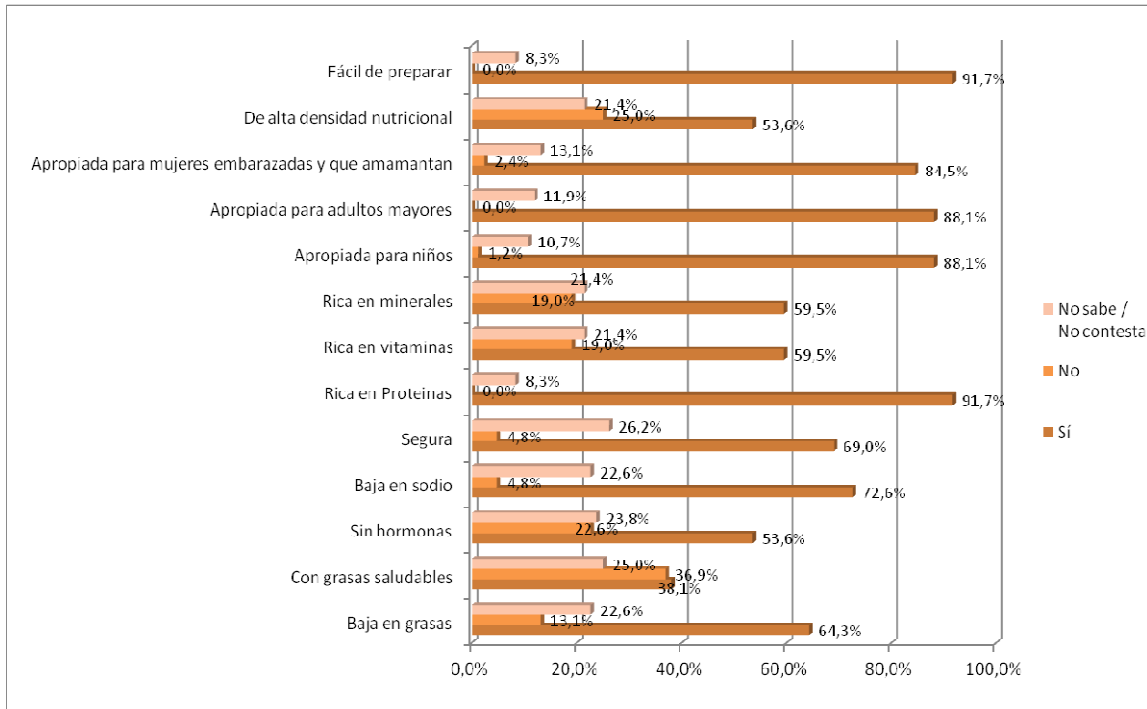


Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

En relación a los conocimientos sobre aspectos nutricionales de la carne de pollo, se obtuvieron los datos que se muestran en el Gráfico 8.

Respecto de la cantidad y calidad de las grasas que contiene el pollo, la mayoría (64,3%) coincidió en que su carne tiene un bajo contenido de grasas. De éstos, algo más de la mitad indicó que las mismas eran de tipo saludable, mientras que, llamativamente, 3 de cada 10 indicaron que era grasa no saludable, y los restantes no contestaron la pregunta.

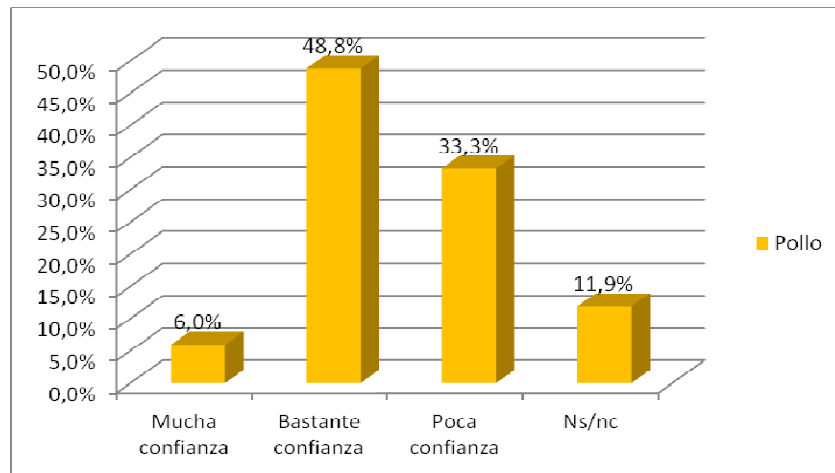
Gráfico 8: Conocimiento sobre los aspectos nutricionales de la carne de pollo (n=84).



Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

Finalmente, se indagó sobre la confianza que inspira el proceso productivo de la carne de pollo (Gráfico 9):

Gráfico 9: Confianza que inspira el proceso productivo de la carne de pollo (n=84).



Fuente: elaboración propia en base a datos de encuestas.

Más de la mitad de los encuestados manifestaron tener mucha o bastante confianza en los procesos. Entre quienes indicaron tener poca confianza, casi todos (92%) consideraban al pollo como un alimento saludable de cualquier manera.

CONCLUSIONES

- El pollo está claramente conceptualizado como un alimento saludable.
- Es ampliamente recomendado como parte de la alimentación cotidiana.
- En relación al mito de las hormonas, más de la mitad de los encuestados tenían una concepción errónea o poco clara al respecto. Esto resulta particularmente relevante, teniendo en cuenta que se trata de profesionales que en su práctica cotidiana realizan recomendaciones específicas sobre consumo de alimentos.
- Sin embargo, esta creencia o duda sobre el tema no pareció afectar la idea que los profesionales y estudiantes tenían acerca de la calidad de “saludable” del pollo, ni su recomendación de consumo.

- Se observó que tanto entre quienes creían que el pollo tenía hormonas agregadas como entre aquellos que indicaron “no saber”, los estudiantes y los profesionales con mayor antigüedad en la profesión ocupaban una gran proporción.
- En relación al origen de la información sobre presencia de hormonas en la carne de pollo, surgió que las revistas de divulgación científica fueron una de las principales. Sin embargo, **no existe evidencia científica publicada sobre este tema, tal como lo indica la Sociedad Argentina de Nutrición en su documento de revisión “Hormonas exógenas en carne de pollo, creencias populares y evidencias científicas con relación a la crianza de aves de corral”¹.**
- En relación a los aspectos nutricionales y prácticos de la carne de pollo, la mayor parte de los encuestados coincidieron en destacar su facilidad de preparación; que es apropiado para grupos poblacionales de interés y mayor vulnerabilidad nutricional, como lo son las mujeres embarazadas y que amamantan, los niños y los adultos mayores; y que es rico en proteínas.
- 2/3 de los encuestados identificaron a la carne de pollo como un alimento seguro y bajo en sodio.
- Más de la mitad de los profesionales y estudiantes indicaron que el pollo es un alimento de alta densidad nutricional, rico en vitaminas y minerales y con bajo contenido de grasas.
- Los temas sobre los cuales existió mayor duda o controversia fueron el tipo de grasas que contiene el pollo, seguido por la existencia de hormonas agregadas, y en menor medida, su densidad nutricional, y su valor vitamínico y mineral.
- Finalmente, se identificó que una tercera parte de los encuestados tiene poca confianza en los procesos de producción avícola, y una minoría no contestó a la pregunta. Sin embargo, en ambos grupos, esta desconfianza o desconocimiento no afectaron significativamente la percepción del pollo como un alimento saludable, ni su recomendación de frecuencia de consumo.

Estos resultados ponen de manifiesto la necesidad de difundir información sobre algunos aspectos nutricionales y productivos de la carne de pollo entre profesionales de la salud y estudiantes. Esto a su vez permitirá una mejor comunicación sobre alimentación a sus pacientes.

¹ Murray RS, Munner M, Sánchez M, Echegaray N, Rovirosa A. Hormonas exógenas en carne de pollo, creencias populares y evidencias científicas con relación a la crianza de aves de corral. Grupo de Trabajo Alimentos. Sociedad Argentina de Nutrición. Actualización en Nutrición 2014; Vol. 15 (63-76). Disponible en: http://www.cincap.com.ar/PDF/Revista_SanDiciembre2014.pdf (Acceso Febrero 2016).