

Comparación de consumo de pescado de río en ciudades costeras al río Paraná: Rosario y conglomerado Corrientes-Resistencia

Comparison of river fish consumption in cities overlooking the Parana river: Rosario and Corrientes - Resistencia conglomerate

Dra. María Cristina Ciappini¹, Ing. Alim. María Bernardita Gatti¹, Mgtr. Ma. Soledad Cabreriso¹, Mgtr. Priscila Nanci Chaín¹, Ing. Alim. Elena González Pierini², Lic. Nadia Piazza Simoni²

¹Universidad del Centro Educativo Latinoamericano (UCEL), Rosario, Santa Fe.

²Universidad de la Cuenca del Plata (UCP), Corrientes, Argentina.

Resumen

El presente estudio tuvo como objetivo principal comparar el consumo de pescado de río entre las ciudades de Rosario y el conglomerado Corrientes y Resistencia (CCR). Se encuestaron un total de 508 adultos, seleccionados por un muestreo no probabilístico por conveniencia. Se indagó acerca del consumo de pescado de río, su frecuencia de consumo, especies más consumidas, lugar de adquisición y formas de preparación más utilizadas, mediante una encuesta dirigida con respuestas semiestructuradas. Los datos se procesaron con Microsoft Excel 2010 y EPI Info7. Los resultados indicaron que más del 78% de los participantes manifestaron consumir pescado, pero el número de quienes expresaron consumir pescado de río fue inferior. Se encontró diferencia significativa entre el porcentaje de participantes que declaró consumir pescado de río entre ambas ciudades estudiadas, con un mayor consumo de pescado de río en el CCR ($p < 0,05$). Sólo el 19% de los habitantes del CCR y el 16% de los rosarinos consumen pescado de río semanalmente. En ambas áreas geográficas, el pescado de río se consume "porque les gusta" o "porque lo consideran saludable"; esta última opinión fue significativamente diferente y más importante en CCR ($p < 0,0001$). Dentro de los motivos de rechazo al consumo, en ambas ciudades se encontró como principales causas la "falta de hábito", porque "no les gusta" o porque "producen olor al cocinar". Se encontraron diferencias significativas ($p < 0,0001$) entre las especies más consumidas: en CCR fueron el surubí (73%), dorado (57%) y pacú (46%). Mientras que, en Rosario, fueron boga (62%), dorado (46%) y sábalo (20%). A pesar de ser el pescado de río un recurso disponible en las ciudades evaluadas, la frecuencia de consumo resultó ser baja. Es importante fomentar el consumo de pescado de río, haciendo más eficiente el aprovechamiento de un recurso local y promoviendo una alimentación variada y saludable en la población.

Palabras clave: pescado río - consumo - ciudades costeras - alimentación.

Abstract

The main objective of this study was to compare the consumption of river fish between the cities of Rosario and Corrientes and Resistencia conglomerate (CRC). A total of 508 adults were surveyed, selected by non-probability convenience sampling. The consumption of river fish, its frequency of consumption, the most consumed species, the place of acquisition and the most used forms of preparation were investigated through a directed survey with semi-structured responses. The data was processed via Microsoft Excel 2010 and EPI Info7. Results indicated that more than 78% of the participants stated that they consumed fish; but the number of those who consumed river fish was lower. A significant difference was found between the percentage of participants who declared consuming river fish between both cities studied, with a higher consumption in the CRC ($p < 0.05$). Only 19% of the inhabitants of the CRC and 16% of Rosario's residents consume river fish weekly. In both geographic areas, river fish is consumed because "they like it" or because "they consider it healthy"; this last opinion was significantly different and more important in CRC ($p < 0.0001$). Among the reasons for rejection of consumption, in both cities the main causes were "lack of habit", because "they don't like it" or because "they produce smell when cooking". Significant differences ($p < 0.0001$) were found among the most consumed species: in CRC they were surubí (73%), gold (57%) and pacu (46%), while in Rosario they were boga (62%), gold (46%) and shad (20%). Even though river fish is an available resource in the cities evaluated, the frequency of consumption turned out to be low. It is important to encourage the consumption of river fish, to make a local resource more efficient and promote a varied and healthy diet in the population.

Key words: River fish - Consumption - Coastal cities - Nutrition

Correspondencia:

María Cristina Ciappini. E-mail: laboratorio@ucel.edu.ar

Recibido: 13/08/2019. Envío de revisiones al autor: 26/10/2020. Aceptado en su versión corregida: 12/01/2021

Declaración de conflicto de intereses:

Las autoras manifiestan que no existe conflicto de intereses que pudieran afectar su objetividad e independencia profesional.

Fuente de financiamiento:

ALI 142/2018. Secretaría de Investigación y Desarrollo, UCEL con la colaboración de UCP.

Este es un artículo open access licenciado por Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Licencia Pública Internacional — CC BY-NC-SA 4.0. Para conocer el alcance de esta licencia, visita <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>



Publica en LILACS, SciELO y EBSCO

Introducción

Los pescados y mariscos son fuente de energía, proteínas y otros nutrientes esenciales, como el yodo, el selenio, el calcio y las vitaminas A y D, que aportan beneficios para la salud (1). Las proteínas del pescado poseen todos los aminoácidos necesarios para el desarrollo y mantenimiento de los tejidos humanos. Con respecto a las grasas, son factores preventivos en las enfermedades crónicas no transmisibles (2) y aportan ácidos grasos n-3, como el eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA) (3). Investigaciones sobre el perfil lipídico de los pescados de río concluyen que éstos serían de preferencia nutricional frente al consumo de carne vacuna, de diaria presencia en los hábitos de los argentinos. Aportan un bajo contenido de grasas totales, colesterol y ácidos grasos saturados, predominando los ácidos grasos n-9, n-6 y n-3 (4-8).

El análisis del comportamiento de la sociedad en cuanto al consumo de alimentos es de interés social y económico para un país. La alimentación es un hecho claramente cultural, establecido y mantenido a través de los hábitos adquiridos de generación en generación. Se trata de un comportamiento muy arraigado en la sociedad, cuyos cambios son muy lentos y más sofisticados que otros fenómenos con menor peso cultural (9).

Argentina es considerada internacionalmente como un país pesquero, sin embargo, el pescado ocupa una situación paradójica: se trata de un alimento muy bien valorado cuyo consumo aparente en este país, es de tan sólo 5 kg/hab/año (10).

En Argentina, se consume carne vacuna y carne aviar en el 99% de los hogares, el 69% de los cuales consume pescado, el 54% consume cerdo y el 21%, cordero (11). Según Luchini L. (12), el bajo consumo de pescados es atribuible en parte, a los hábitos alimentarios generales de la población, al desconocimiento de variedades de especies y de sus preparaciones,

temporadas, calidad y precios; existiendo una oferta sin diversificación y altos precios, que no hacen atractiva su compra. Cuando el análisis se efectúa de manera desagregada, surgen algunas diferencias de carácter socioeconómico particularmente en el consumo de pescado (11). La escasez de bocas de expendio constituye también una barrera para su consumo (12). Otros factores que pueden contribuir al bajo consumo pueden ser su escaso poder para brindar saciedad y su débil asociación con atributos hedónicos. Preparar pescado no parece ser una especialidad de las amas de casa locales y es un generador de problemas prácticos en la mesa familiar: no termina de ser aceptado por todos los integrantes de la familia. Pareciera ser que no hubo una transmisión generacional de recetas tan variadas o consistentes, como la que se ha producido en el caso de otras carnes, como la vacuna. La falta de conocimiento específico de formas de elaboración fortalece la falta de hábito de consumo en los hogares locales (13).

Actualmente, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación desde la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura está llevando a cabo varias iniciativas para promover el consumo interno de pescado, apoyando el desarrollo del mercado interno, en función de la disponibilidad de los recursos y su explotación de manera sostenible (10).

Tanto Rosario como en el Conglomerado Corrientes - Resistencia (CCR) son ciudades costeras al río Paraná, fuente natural de pescados (Ilustración 1). Considerando que el consumo de alimentos no sólo está influenciado por su disponibilidad, sino que responde a múltiples factores como los ya mencionados, el objetivo de este trabajo fue evaluar y comparar el consumo de pescado de río entre la ciudad de Rosario y el CCR, analizando los motivos de elección, lugares elegidos para el consumo, métodos de cocción y especies más consumidas, entre otros.

Materiales y método

Se realizó un estudio descriptivo, transversal y comparativo. La población en estudio se conformó por adultos residentes en la ciudad de Rosario y en el CCR (Ilustración 1). Las muestras se determinaron por un muestreo no probabilístico por conveniencia.

Criterios de inclusión:

- Personas mayores a 18 años
- Personas residentes en Rosario o en el CCR

Criterios de exclusión:

- Personas veganas o vegetarianas

Variables en estudio

- Consumo de carne de pescado: incluye pescados en general sin discriminar su origen. Se categorizó: consume o no consume.
- Consumo de pescado de río: incluye sólo las especies de río. Se categorizó: consume o no consume.

Ilustración 1. Ubicación de las ciudades de Corrientes, Resistencia (CCR) y Rosario.



- Frecuencia de consumo de pescados de río: periodicidad con la que se consumen pescados de río. Se categorizó: semanal, quincenal, mensual y algunas veces al año.
- Motivos de no consumo de pescado de río: factores determinantes del no consumo de pescados de río. Se categorizó: no le gusta, no sabe dónde comprarlo, no tiene el hábito, no es bueno para la salud, son caros, producen olor al cocinar, no sabe cocinarlo y otros.
- Motivos del consumo: factores determinantes que influyen en el consumo de pescado de río. Se categorizó: le gusta, se lo recomendaron, lo considera saludable, tiene el hábito, lo pesca y otros.
- Especies más consumidas: variedad de pescados. Se categorizó: sábalo, dorado, boga, surubí, amarillo, pacú, bagre, patí, otros y no sabe/no contesta (ns/nc).
- Lugares elegidos para el consumo de pescado de río: ambiente u ocasión en la cual se consume el pescado de río. Se categorizó: hogar, restaurant/parrilla, eventos formales (festejos, reuniones laborales, eventos religiosos), reunión con amigos (eventos informales) y otros.
- Métodos de cocción utilizados en la preparación de pescados de río: técnica culinaria utilizada para la cocción del pescado de río. Se categorizó: frito, a la parrilla, al horno, a la plancha, hervido, en rellenos y otros.

Técnica e instrumento de recolección de datos

Como instrumento de recolección de datos, se realizó una encuesta personal dirigida con preguntas semiestructuradas. Se respetaron los principios establecidos en la Ley 15.326, de Protección a Datos Personales, de aplicación a todo el territorio nacional, reservando la identidad de los individuos y los datos obtenidos.

Los resultados obtenidos se procesaron con Microsoft Excel 2010 y se analizaron con el

software EPI Info7 7.2.1.1 (14). Se realizó una estadística descriptiva y se utilizó la prueba Chi-cuadrado, para establecer la asociación de las variables estudiadas. Se consideraron diferencias estadísticamente significativas cuando el valor p fue $<0,05$.

Resultados

Caracterización de la muestra

En la Tabla 1 se muestra la conformación de la muestra poblacional por sexo, edad y lugar de residencia. La conformación de las muestras de cada ciudad guarda similitud suficiente como para analizar y comparar los resultados.

Consumo de pescado

En la Figura 1 se muestra que el porcentaje de participantes que manifestó consumir pescado, tanto de mar como de río, en la ciudad de Rosario y en el CCR superó el 78%. En ambas localidades, el consumo de pescado de río fue significativamente inferior al consumo general

de pescado ($p<0,05$). También se encontró diferencia significativa entre el porcentaje que declaró consumir pescado de río según el lugar de residencia, con un mayor consumo de pescado de río en el CCR ($p<0,05$).

En la Figura 2 se observa que la frecuencia de consumo más elegida para el pescado de río fue la de “*algunas veces al año*”. No se encontraron diferencias significativas para las frecuencias de consumo entre las ciudades estudiadas. La frecuencia de consumo de pescado de río semanal fue igual al 16% para la ciudad de Rosario y del 19% para el CCR; el 24% de los participantes consumía pescado de río con una frecuencia quincenal para ambas ciudades; el consumo mensual fue igual al 24% para Rosario y del 23% para CCR, mientras que el 36% y el 34% de los encuestados indicaron que consumían alguna vez al año en Rosario y en CCR, respectivamente.

El principal motivo por el cual los rosarinos no consumen pescado es la falta de hábito (57,3%). Este valor se diferencia significativamente ($p=0,03$) del registrado en CCR (35,7%). Otras razones señaladas por los consumidores de ambas ciudades fueron que “*no les gusta*” y “*producen olor al cocinar*” (Figura 3.a).

Tabla 1. Distribución por sexo y edad de la muestra de Rosario y del Conglomerado Corrientes – Resistencia (CCR)

	Rosario			Conglomerado Corrientes - Resistencia			TOTAL	
	Mujeres	Varones	Total	Mujeres	Varones	Total		
Número	125 (67%)	62 (33%)	187 (36,8%)	212 (66%)	109 (34%)	321 (63,2%)	508 (100%)	
Edad Promedio	39,2 (± 9)	39,8 (± 8)		37 (± 9)	38,2 (± 9)		38,5 (± 9)	
Edad en años	18 - 25	26 (20,8%)	11 (18,0%)	37 (19,8%)	50 (23,5%)	25 (22,4%)	75 (23,4%)	112 (22,0%)
	26 - 35	29 (23,2%)	13 (20,9%)	42 (22,5%)	51 (24,2%)	26 (23,7%)	77 (24,0%)	119 (23,4%)
	36 - 45	26 (20,8%)	13 (20,9%)	39 (20,9%)	45 (21,5%)	24 (22,3%)	79 (24,6%)	118 (23,2%)
	46 - 55	23 (18,4%)	13 (20,9%)	36 (19,2%)	37 (17,5%)	19 (17,4%)	46 (14,3%)	82 (16,2%)
	56 - 65	16 (12,8%)	9 (14,5%)	25 (13,4%)	24 (11,2%)	13 (12,1%)	37 (11,5%)	62 (12,2%)
	66 - 75	5 (4%)	2 (3,2%)	7 (3,7%)	3 (1,1%)	2 (2,1%)	5 (1,6%)	12 (2,4%)
	> 75	0 (0%)	1 (1,6%)	1 (0,5%)	2 (1%)	0 (0%)	2 (0,6%)	3 (0,6%)

Figura 1: Porcentaje de participantes de las ciudades de Rosario y Conglomerado Corrientes - Resistencia (CCR) que respondieron que consumían pescado en general y pescado de río en particular.

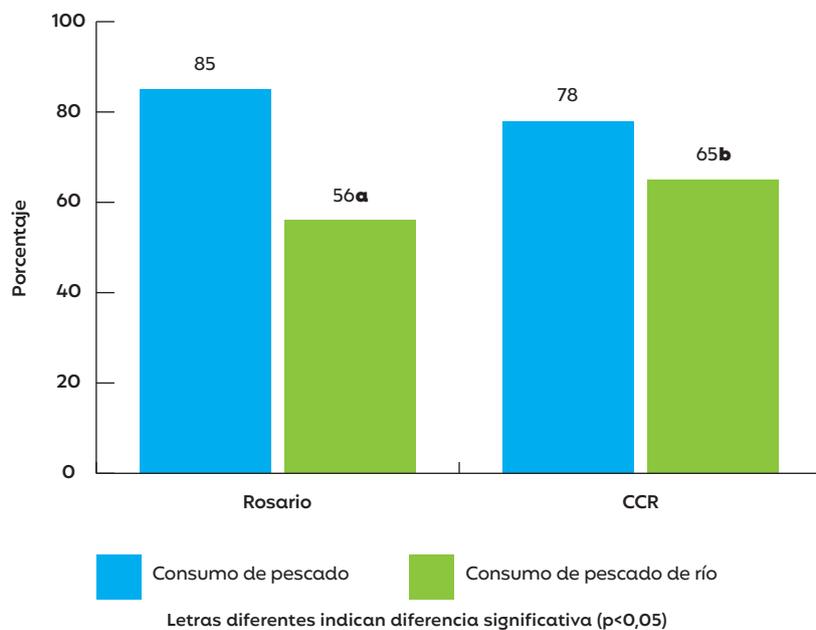


Figura 2: Frecuencia de consumo de pescado de río expresada en porcentaje según las ciudades de Rosario y Conglomerado Corrientes – Resistencia (CCR).

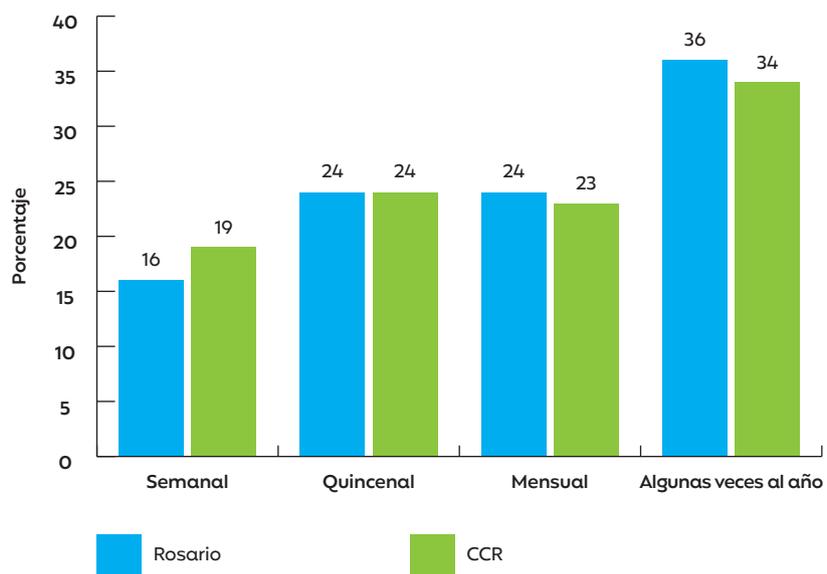
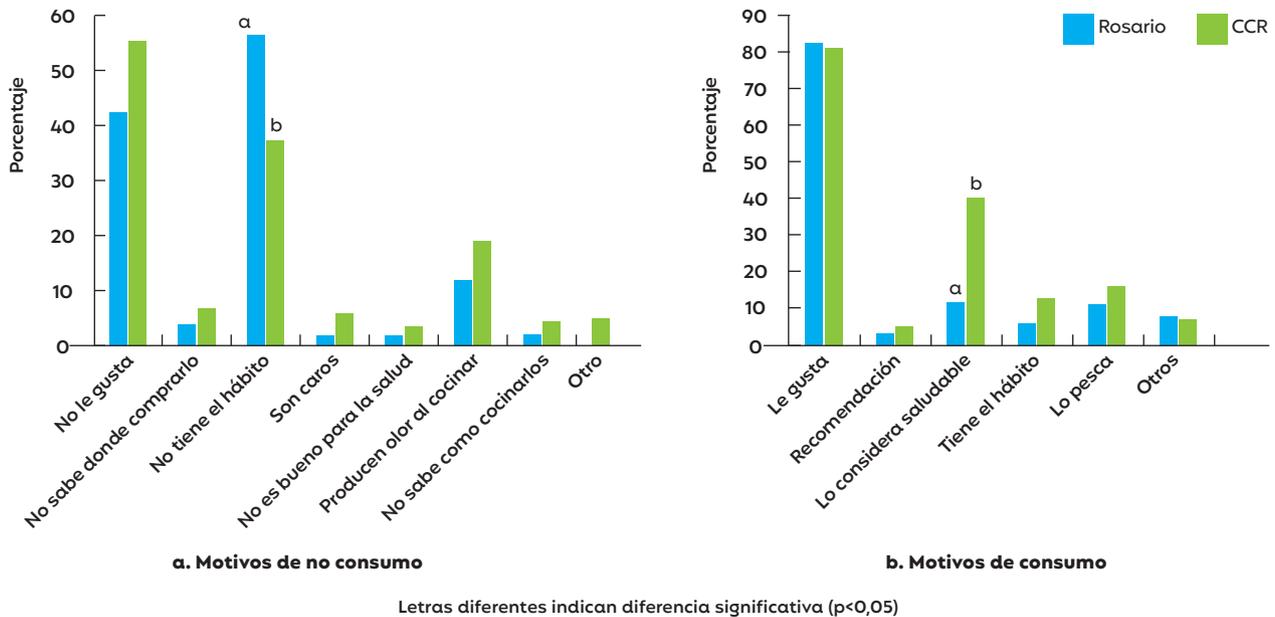


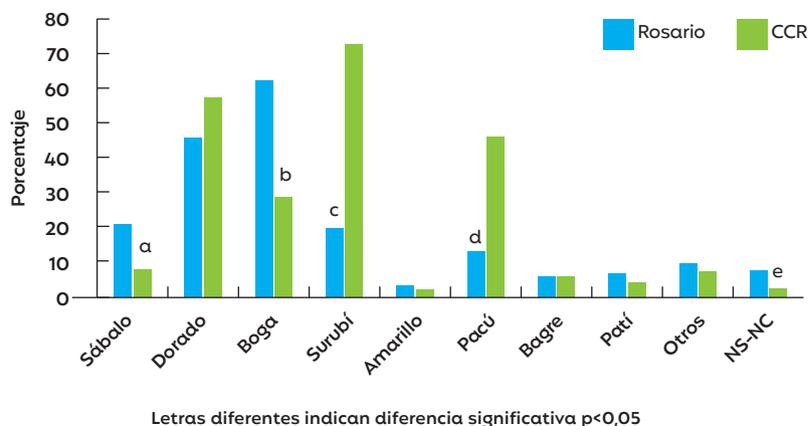
Figura 3. Motivos de consumo y de no consumo de pescado de río según Rosario y el Conglomerado Corrientes – Resistencia (CCR).



Al indagar acerca de las razones por las cuales se consume pescado de río (Figura 3.b), hubo coincidencia entre los participantes de Rosario y CCR en que lo hacen principalmente “*porque les gusta*”. En ambas ciudades se indicó como segunda razón para el consumo la apreciación de que lo consideran saludable, opinión significativamente diferente ($p < 0,0001$) y más relevante en CCR que en Rosario (39,2% vs. 12,4%, respectivamente).

Entre las especies más consumidas, se encontraron diferencias significativas ($p < 0,0001$) entre las dos ciudades. Mientras que en CCR el surubí y el pacú son consumidos por el 73% y el 46% de la población estudiada, respectivamente, la especie más consumida en Rosario es la boga (62%). En ambas ciudades se consume dorado ($p > 0,05$) (Figura 4). La mayoría de los encuestados conoce la especie que consume.

Figura 4: Especies de pescados de río más consumidas según las ciudades de Rosario y el Conglomerado Corrientes – Resistencia (CCR).



En la Figura 5, se observa que existe diferencia significativa ($p < 0,05$) en relación a la incorporación de pescados de río en eventos sociales fuera del hogar: mientras que en el CCR lo hace el 12,9% de los encuestados, este valor se reduce a la mitad (5,7%) en Rosario. En ambos casos, los

lugares más elegidos para el consumo de pescados de río fue el hogar, seguido del restaurante o parrillas. Los métodos de cocción referidos para el pescado de río fueron a la parrilla, frito y al horno en ambas poblaciones encuestadas (Figura 6).

Figura 5: Lugares elegidos para el consumo de pescados de río según Rosario y en el Conglomerado Corrientes – Resistencia (CCR).

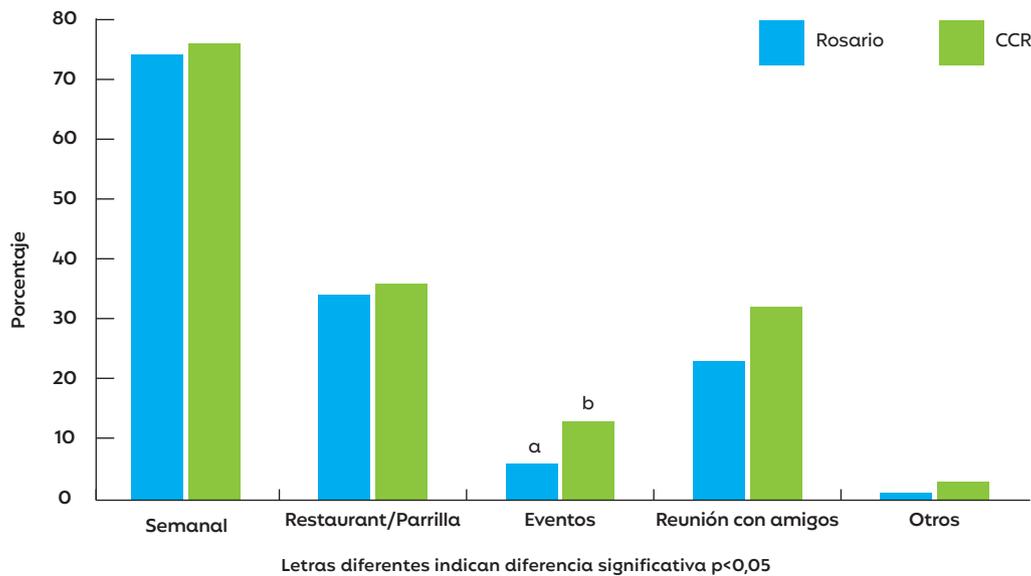
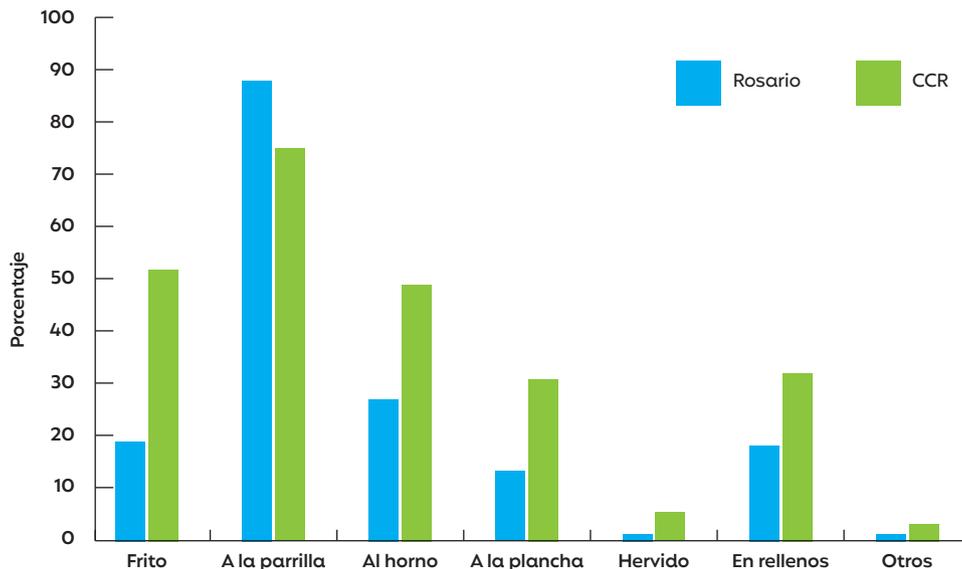


Figura 6: Métodos de cocción más utilizados en la preparación de pescados de río según Rosario y en el Conglomerado Corrientes – Resistencia (CCR).



Conclusión y discusión

La frecuencia de consumo más elegida para los pescados de río fue la anual en ambas ciudades estudiadas, en coincidencia con lo informado en el año 2015 por Cabreris M.S. y col. (15).

Definir a una persona como consumidora de un producto se asocia a su frecuencia de consumo en relación a la frecuencia de consumo recomendada para el mismo. La recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (16) es incorporar carnes de pescados o más veces por semana, sin diferenciar entre pescados de río y de mar. La mayoría de los antecedentes publicados hacen referencia al consumo de pescado en general, pero reflejan resultados semejantes a los aquí encontrados. Un estudio realizado por Zapata M.E. (17) en la ciudad de Rosario en el año 2014, encontró que el 21% de los rosarinos nunca consumía pescado, el 9% consumía menos de una porción al mes y el 18%, entre 2 y 4 porciones al mes; representando el consumo de pescado de río solo el 10% de estos valores, aproximadamente. Considerando que el 57% de los encuestados del CCR y el 60% de los provenientes de la ciudad de Rosario consumen pescado de río una vez al mes o menos, se podría asumir que este no representa un aporte importante al consumo de carnes de pescado, en ambas poblaciones bajo estudio.

En relación al bajo consumo de pescados en general, Luchini L. (12) sostiene que es atribuible, en parte, a los hábitos alimentarios generales de la población. De manera similar, Errazti E. y col. (18) encontraron que un alto porcentaje de la población no consume pescado porque no responde a sus gustos y hábitos (37%), a la falta de bocas de expendio cercanas al hogar (18%) y al precio no competitivo respecto al de otro tipo de carnes (15%). Estos resultados coincidieron con los publicados posteriormente por los mismos autores, comparando las opiniones de residentes y turistas que visitaban la ciudad de Mar del Plata. Un alto porcentaje de la población

encuestada no consumía pescado porque el precio no era competitivo respecto al de otros tipos de carnes (51% hogares residentes y 35% turistas), porque este no respondía a los gustos y hábitos alimentarios (24% residentes y 22% turistas) y porque generaba desconfianza sobre la frescura (7% residentes y 27% turistas) (19).

Como resultado de un estudio conjunto entre Taylor Nelson Sofres - Gallup Argentina y el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), se hallaron como causas de no consumo de pescado, el costo elevado y la falta de hábito. Informando además, que los encuestados admitieron que si bajara el precio, si se asegurara su frescura de alguna manera, si le gustara a sus hijos y fuera más rendidor, podrían llegar a incrementar su frecuencia de consumo (20).

De acuerdo a las razones acerca de la aceptación o rechazo del consumo de pescado de río registradas en este estudio, los consumidores correntinos parecerían tener más definida su relación con este alimento. Aunque no se encontraron diferencias significativas, fue mayor el número de participantes provenientes del CCR que expresó que el pescado de río “no le gusta” o que “desprende olor al cocinarlo”, lo que indicaría que lo ha probado y/o cocinado y ha tomado una posición respecto al consumo de pescado de río. Esta hipótesis se vería reforzada por el mayor número de encuestados rosarinos que seleccionó la opción “No sabe - no contesta”, cuando se le preguntó acerca de la especie de pescado de río que consumía.

En relación a las diferencias significativas encontradas entre las especies más consumidas en las dos ciudades, el consumo más elevado de pacú en el CCR podría estar relacionado con la existencia de criaderos de esta especie en la zona. En cambio, en Rosario y su zona de influencia, existe un número mayor de frigoríficos que comercializan boga.

En relación a los métodos de cocción mayormente referidos para los pescados de río en este estudio, se diferencia de lo hallado por Zapata

M.E. y col. (21) en Rosario, donde el rubro pescado se consume más a la plancha, seguido por enlatados y en forma de medallones, en guisados, a la milanesa, frito o al horno y por último, hervido o a la parrilla. En este estudio no se diferenciaron pescados de río y de mar y quizás este orden cambiaría si se analizara el origen del pescado.

Continuar estudios que profundicen acerca de los factores implicados en la falta de hábito

de consumo de pescado sería de utilidad para poder diseñar estrategias adecuadas para la promoción de su ingesta. Los resultados encontrados permiten concluir que podrían implementarse estrategias de promoción similares para Rosario y el CCR, considerando que se trata de un recurso natural disponible localmente y teniendo en cuenta los beneficios que aporta su ingesta a la salud de los consumidores.

Referencias bibliográficas

1. European Food Safety Authority (EFSA). Scientific Opinion on health benefits of seafood (fish and shellfish) consumption in relation to health risks associated with exposure to methylmercury. *EFSA Journal* 2014; 12(7):3761. (Revisado el 15 de Marzo de 2019) Disponible en: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3761>
2. Acuña Reyes MJ. Peces de Cultivo, composición, comparación con carnes de consumo habitual. Ventajas del consumo de pescado. *DIAETA*. 2013; 31(143): 26 -30.
3. Molina Peralta A y Mach N. Alimentos ricos en ácidos grasos w-3 libres de contaminantes y aptos para vegetarianos, y su importancia en el desarrollo neurológico normal. *RevEspNutr Hum Diet*. 2014; 18(2): 89-99.
4. Brener R y Bernasconi A. Aporte de ácidos grasos esenciales de las series n-6 y n-3 a la dieta humana por pescados comestibles del río Paraná. *MEDICINA (Bs As)* 1997; 57: 307-314.
5. Abib M, Freyre M, Fontanarrosa ME, Del Barco D y Ferraris N. Calidad nutricional de las grasas de pescados del río Paraná de consumo masivo en Santa Fe. *Rev FACIBIB*. 2003; 7: 127 - 133.
6. Abib, M; Freyre, M; Palmioli, N; Del Barco, D y Ferraris, N. Contenido en colesterol en porción comestible de peces del valle aluvial del Río Paraná. *Rev FACIBIB*. 2005; 9: 111- 114.
7. Gatti MB, Chaín PN, Cabreriso MS, Bosco E, Pellegrini D, Ciappini MC. Perfil nutricional de dos especies de pescado del Río Paraná consumidos en Rosario: Boga (*Leporinusobtusidens*) y Surubí (*Pseudoplatystoma*). *Archivo de la Fac. Bioquímica, Química y Farmacia*. UNT Tucumán 2018 (en prensa, aprobado para su publicación 14/09/2018).
8. Ciappini MC, Gatti MB, Chaín PN, Cabreriso MS. Perfil lipídico de tres especies de pescados de agua dulce: Boga (*Leporinusobtusidens*), Dorado (*Salminusbrasiliensis*) y Surubí (*Pseudoplatystomacorusans*). *ReCyT - Revista de Ciencia y Tecnología*, Universidad Nacional de Misiones. 2019 (en prensa, aprobado para su publicación 18/12/2018).
9. Díaz Mendez, C. y Gómez Benito, C. Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación. *Revista Distribución y Consumo*. 2001; 5-23.
10. Ministerio de Producción y Trabajo de Presidencia de la Nación. Secretaría de agroindustria. Agroindustria lanzó la campaña de promoción del consumo de pescados y mariscos. 2018. (Revisado el 05 de Abril de 2018). Disponible en: https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/prensa/index.php?accion=noticia&id_info=180719180712
11. Bifaretti AE, Brusca EA y Jairala M. Cambios socioeconómicos y demanda de carnes: ¿Cómo se construye el mapa del consumo de proteínas cárnicas en el mercado argentino? Asociación Argentina de Economía Agraria XLV Reunión Anual de la AAEA y IV Congreso Regional de Economía Agraria. Ciudad Autónoma de Buenos Aires 21-23 de octubre de 2014. (Revisado el 04 de Marzo de 2019) Disponible en: <http://www.ipcva.com.ar/files/AAEA2014web.pdf>.

12. Luchini L. La actualidad de la acuicultura en Argentina. RevAquaTic – SocEsp de Acuicultura N°5 1998. (Revisado el 05 de Abril de 2018). Disponible en: <http://revistaaquatic.com/ojs/index.php/aquatic/article/view/41>
13. Babio M. Abordaje cultural del consumo de pescado en la ciudad de Buenos Aires. Cuadernos del CEAgro N°7. 2005; 59-62.
14. Centros para el control y prevención de enfermedades (CDC). (Revisado el 05 de Abril de 2019) Disponible en: <https://www.cdc.gov/epiinfo/support/faqs.html>
15. Cabreriso MS, Chaín P, Gatti MB, Bosco E, Pellegrini D, Manin M y Ciappini MC. (2016) Evaluación del consumo de pescado de río en adultos de la ciudad de Rosario. Modalidad Póster en el Congreso Internacional VI Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, 2 al 4 de noviembre de 2016. Resumen publicado.
16. Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina, Buenos Aires, 2016.
17. Zapata, ME. Primer estudio sobre el estado nutricional y los hábitos alimentarios de la población adulta de Rosario: documento de resultados. 1 ed. Ciudad Autónoma de Bs As: La Imprenta Digital, 2014. (Revisado el 21 de Febrero de 2019). Disponible en: <http://cesni-biblioteca.org/archivos/primer-estudio-rosario.pdf>
18. Errazti E, Bertolotti M y Aubone A. Características del consumo de productos pesqueros en el área urbana de Mar del Plata. RevFACES. 1995, 1: 21-38.
19. Errazti E, Bertolotti M, Pagani A y Gualdoni P. Características del consumo de productos pesqueros de los residentes y turistas de Mar del Plata. Rev FACES. 2004, 20: 7-26.
20. TNS Gallup Argentina e Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (ICPVA). Caracterización del mercado argentino de carnes. 122º Exposición de Agricultura, Ganadería e Industria internacional. La Rural, Bs. As. Argentina. (2008) Disponible en: <http://www.ipcva.com.ar/files/Presentacion%20TNS%20Gallup%20para%20La%20Rural%2029-07.pdf>
21. Zapata ME, Torrent MC, Camolletto SR, Chaín PN y Trossero MJ. ¿Qué comemos cuando comemos? Diferencias en las preparaciones consumidas por adultos de la ciudad de Rosario, según sexo, edad y estación del año. DIAETA (B. Aires) 2018; 36(162): 21-28.



AADYND

Asociación Argentina de Dietistas y
Nutricionistas Dietistas



@AADYND



/AADYND



AADYND



www.aadynd.org.ar