



Anexo: Protocolo para la evaluación de donaciones de alimentos, INDA-MIDES

En nuestro país las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con una inadecuada alimentación constituyen el principal problema de salud pública. Nuestra población se destaca por presentar altos índices de sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles, sin distinguir niveles sociales y grupos etarios. Dos de cada tres uruguayos están en riesgo de sufrir graves consecuencias a propósito de su sobrepeso u obesidad, hipertensión, diabetes y otras complicaciones. La principal causa de esta problemática está relacionada con una alimentación inadecuada, con un consumo elevado de alimentos y bebidas con exceso de sal, grasa y azúcares, así como un estilo de vida sedentario.

El presente protocolo está basado en las recomendaciones dispuestas en la “*Guía Alimentaria para la población uruguaya*”¹, donde se fomenta una gran diversidad de alimentos que apuntan a mejorar la salud de la población y tiene en cuenta la Clasificación NOVA de alimentos y bebidas recomendada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS, 2019)².

En base a lo anterior se establece el siguiente criterio para la evaluación de donaciones por parte de empresas y particulares con el fin de realizar un correcto uso de las mismas y resolver el destino más adecuado de los alimentos recibidos, tarea a cargo del *Comité Técnico de Evaluación de Donaciones (CTED)* de INDA-MIDES.

Grupo 1. Alimentos naturales o mínimamente procesados

Los alimentos naturales son partes comestibles de plantas (semillas, frutos, hojas, tallos, raíces) o animales (carne, huevos, leche), y también de hongos y algas, así como el agua, después de separarlos de la naturaleza.

Los alimentos mínimamente procesados son alimentos sin procesar alterados por procesos como la remoción de partes no comestibles o no deseadas, o bien como el secado, trituración, molienda, desmenuzamiento, tostado, ebullición, pasteurización, refrigeración, congelación. En ninguno de estos procesos se agregan sustancias como sal, azúcar, aceites o grasas a los alimentos originales. La finalidad principal de los procesos usados en la producción de estos alimentos es prolongar la vida de los mismos sin procesar, permitiendo su almacenamiento para un uso más largo y facilitando o diversificando la preparación de comidas.

1 MSP. (2016). Guía Alimentaria para la población uruguaya.

2 OPS. (2019). Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones.

Algunos ejemplos: frutas frescas, exprimidas, refrigeradas, y verduras de hoja y raíz; cereales (arroz, maíz y trigo); legumbres de todos los tipos; papas, boniatos; carne, aves de corral, pescado y marisco, enteros o en forma de bistecs, filetes y otros cortes, refrigerados o congelados; huevos; leche pasteurizada o en polvo; frutas o verduras frescas, sémolas, harinas de maíz, trigo, avena; pasta; frutos secos molidos y otros aceites de semillas sin sal o azúcar agregados; hierbas y especias; yogur natural sin azúcar o edulcorantes artificiales agregados; té, café y agua potable.

Los alimentos que cumplan con la definición de este grupo serán aceptados como donación, teniendo en cuenta las Consideraciones Generales al final de este anexo.

Grupo 2. Ingredientes culinarios procesados

Los ingredientes culinarios son sustancias extraídas de componentes de los alimentos, tales como las **grasas, aceites, harinas, almidones y azúcar; o bien obtenidas de la naturaleza, como la sal.**

Los procesos incluyen el prensado, molido, trituración, pulverización y refinamiento. También se pueden utilizar agentes químicos para estabilizar o purificar los ingredientes.

Estos ingredientes culinarios no se consumen aisladamente por sí mismos, pero forman parte importante -como ingredientes- en los platos habituales. La importancia nutricional de estos ingredientes culinarios no debe ser evaluada de forma aislada, sino en combinación con los alimentos. Los ingredientes culinarios usados con moderación y adecuadamente combinados con alimentos, proporcionan comidas y platos sabrosos, variados y atractivos, así como dietas nutricionalmente equilibradas.

Los alimentos que cumplan con la definición de este grupo serán aceptados como donación teniendo en cuenta las Consideraciones Generales al final de este anexo.

Grupo 3: Alimentos Procesados

Son los productos relativamente sencillos preparados añadiendo azúcar, aceite (semillas, aceitunas) grasa o manteca (cerdo, leche), sal u otras sustancias como almidones.

La mayoría de los alimentos procesados contienen dos o tres ingredientes. Los procesos a los que se someten incluyen diversos métodos de preservación o cocción y, en el caso de los panes y el queso, la fermentación no alcohólica. La finalidad principal de la elaboración de productos procesados es aumentar la durabilidad de los alimentos, modificar o mejorar sus cualidades sensoriales.

Algunos ejemplos son las verduras, frutas y legumbres enlatadas o embotelladas, el pescado enlatado, las frutas en almíbar y los panes y quesos artesanales.

En este grupo se incluyen preparaciones listas para el consumo siempre que no incluyan alimentos del grupo 4 (ejemplo preparaciones elaboradas por empresas de catering o restaurantes).

Los alimentos que cumplan con la definición de este grupo serán aceptados como donación teniendo en cuenta las Consideraciones Generales al final de este anexo.

Grupo 4: Alimentos Ultraprocesados

Son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos. Suelen contener poco o ningún alimento entero, están compuestos por diversos ingredientes.

El objetivo es elaborar productos durables, altamente apetecibles. La mayoría están diseñados para ser consumidos como snacks y bebidas.

La mayor cantidad de ingredientes de estos productos son aditivos, conservantes, estabilizantes, disolventes, aglutinantes, emulsionantes, aumentadores de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, sabores y colores.

Algunos ejemplos de alimentos ultraprocesados son los snacks dulces o salados envasados; los helados, el chocolate y los caramelos (dulces); los panes y bollos envasados producidos en masa; los panes con emulsionantes, la margarina; las galletitas industrializadas dulces o saladas, mezclas para tortas y mezclas para pasteles; los cereales para el desayuno, las barritas de cereales y energéticas; las bebidas energéticas; los refrescos; fideos y postres instantáneos envasados y en polvo; aguas saborizadas industriales; las bebidas lácteas; el yogur y bebidas de fruta endulzadas y con aditivos; el yogur natural con edulcorantes artificiales, las bebidas de cacao; los extractos y las salsas instantáneas de carne y pollo; las papillas prontas para consumir para lactantes; muchos productos listos para calentar, como las sopas instantáneas, masas de empanadas o tartas o pizza previamente preparados; los nugget de pollo y formitas de pescados; las salchichas, hamburguesas y panchos, embutidos y fiambres, carnes procesadas enlatadas como paté o similares, así como otros productos cárnicos reconstituidos.

Los alimentos que cumplan con la definición de este grupo estarán sujetos a análisis por parte del Comité Técnico de Evaluación de Donaciones (CTED) considerando que se trata de productos con un alto grado de procesamiento y suelen contener exceso de sal, grasas y azúcares perjudiciales para la salud.

En el caso de este grupo se requiere la intervención de un equipo de apoyo de Nutricionistas para definir la aceptación, condiciones, cantidades de uso, y posibles destinos.

No se aceptarán bebidas alcohólicas.

Consideraciones Generales para la aceptación o rechazo de la donación:

Previo a la evaluación por parte del CTED se realizará relevamiento de información de las Empresas o particulares postuladas en el portal, según el **formulario de evaluación primaria**, que incluye información completa de cada alimento o producto que se pretende donar. Esta información es fundamental para que una vez derivado al Comité Donaciones éste puede actuar.