

UNIVERSIDAD DE BURGOS

ESCUELA DE DOCTORADO

TESIS DOCTORALES

TÍTULO: IMPACTO NUTRICIONAL DEL COCINADO Y PROCESADO INDUSTRIAL EN ALIMENTOS, PLATOS Y MENÚS, TRAS SU VALORACIÓN MEDIANTE ANÁLISIS QUÍMICO, PROGRAMAS INFORMÁTICOS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

AUTORA: RIVADENEYRA POSADAS, JÉSSICA JANNET

PROGRAMA DE DOCTORADO: AVANCES EN CIENCIA Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS

FECHA LECTURA: 16/12/2015

HORA: 17:00

CENTRO LECTURA: BIBLIOTECA CENTRAL. SALA POLIVALENTE

DIRECTORES: SARA R. ALONSO DE LA TORRE – MARÍA DEL MAR CAVIA CAMARERO

TRIBUNAL: MARÍA TERESA SANCHO ORTÍZ
MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ MUIÑO
MARÍA GABRIELA TAMAÑO
MARTÍN ANDRÉS CHECHA ANDRÉS
INMACULADA MARTÍN ORTEGA

RESUMEN: Esta tesis evalúa la calidad nutricional de 162 menús escolares del nivel primario en Burgos. Asimismo, determina y compara por ración la composición nutricional obtenida mediante análisis químico (según métodos analíticos de la AOAC, 2002) con lo calculado por tres programas informáticos de alimentos (AyS, DIAL y Kellogg's) y seis tablas de composición de alimentos (TCAs) (CESNID, 2008; Mataix y col., 2011; Moreiras y col., 2013; Ortega y col., 2010; Senser y Scherz, 1999 y USDA, release 27) en diez menús escolares, siete alimentos/platos crudos, ocho alimentos/platos procesados industrialmente y ocho alimentos/platos cocinados. Sólo 14% y 3% de los menús escolares cumplieron las recomendaciones alimentarias y nutricionales respectivamente. Existen diferencias entre los programas informáticos de alimentos y entre el análisis químico con las TCAs, cuestionándose su utilización. Además, se observaron cambios en la composición nutricional tras el cocinado que no responden al origen del alimento ni al método de análisis.

DESCRIPTORES:

menús escolares
análisis químico
alimentos y platos crudos, procesados industrialmente y cocinados
tablas de composición de alimentos
programas informáticos de alimentos