

TRADICIONES CULINARIAS EN LA CIUDAD DE MONTEVIDEO

Lic Nut. Sena. G, Lic Nut. Defféminis. M, Lic Nut. Martínez. J,
Lic Nut. Simoncelli. M, Lic Nut. Della Santa. AP.

Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay.

Objetivo: Conocer las tradiciones culinarias en los hogares montevidianos, mayo 2015.

Métodos: Estudio descriptivo, corte transversal, muestra no probabilística de 681 hogares de la ciudad de Montevideo. La información se recogió por método de entrevista a las personas responsables de preparar la comida, mediante un formulario semiestructurado.

Resultados:

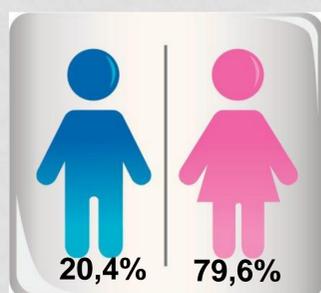
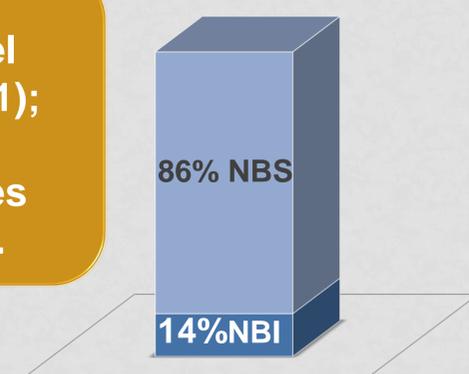


Figura N°1 Sexo de los encuestados

El 14% de los hogares presentaban necesidades básicas insatisfechas según el Instituto Nacional de Estadística (Gráfico N°1); más de las 3/4 de los encuestados fueron mujeres (Figura N°1), la mitad de los hogares estaban constituidos por 2 a 3 integrantes.

Gráfico N°1 Necesidades Básicas según hogares



Las comidas seleccionadas habitualmente difieren en almuerzo y cena, a excepción de las milanesas de carne vacuna que presentaron la mayor frecuencia de consumo, reflejando una tradición de gran arraigo en nuestra población. (Tablas N°1, N°2 y N°3)

Tabla N°1 Preparaciones más consumidas en el almuerzo

Preparaciones más consumidas en el almuerzo	FR%
Milanesas	20%
Carnes al Horno (vacuna, cerdo)	10%
Guisos, estofados, cazuelas	8,2%
Churrasco	7,6%
Pastas con salsas o tucos	7,8%
Pollo al horno	7%
Tortas, tartas y empanadas	6%
Vegetales (ensaladas, verduras cocidas)	6%
Sopas y caldos	3%
Tortillas, soufflés y revueltos de verduras	2,8%
Arroz con atún, verduras o huevo duro	2,5%
Hamburguesas	2,2%

Tabla N°2 Preparaciones más consumidas en la cena

Preparaciones más consumidas en la cena	FR%
Empanadas, pizzas y tartas	11%
Milanesas	9,5%
Yogur, leche, café c/leche, acompañado de pan o galletas	9,1%
Guisos, estofados, cazuelas	9,1%
Sopas y caldos	6,5%
Pollo al horno	6%
Carne al horno	5,8%
Verduras crudas o cocidas	5,8%
Frutas, ensalada de frutas, licuado	4,5%
Churrasco	4%
Pasta, arroz, polenta con salsa o tuco	4,1%
Panchos	2,3%
Hamburguesas	1,9%
No cenar	3,5%

Tabla N°3 Preparaciones más consumidas en el fin de semana

Preparaciones más consumidas durante el fin de semana	
Pastas simples o rellenas con salsas o tucos y queso rallado	36%
Carnes asadas (al horno o a la parrilla)	34%
Pizzas, empanadas y tartas	15,3%
Pollo al horno	5,4%
Hamburguesas y chivitos	2,5%
Milanesas	2,4%
Pescado	1,7%
Otros	2,7%

Durante el fin de semana, se destacó el consumo de pastas simples y rellenas con salsa o tuco 36% y carnes asadas 34%. (Tabla N°3)

Más de la cuarta parte de los encuestados elaboraba las preparaciones principalmente por agrado (28%), un 22% por facilidad en la preparación y 20% por costumbre. (Gráfico N°2)

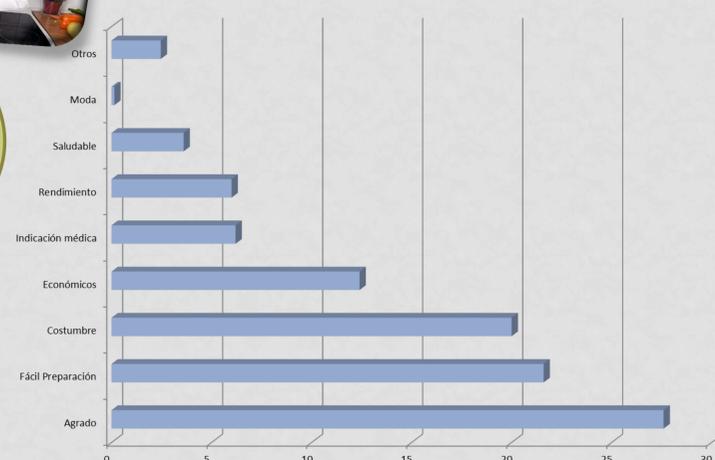
Gráfico N°2 Planificación de la alimentación en los hogares



En el 57% de los hogares la alimentación no era planificada, si existía una tendencia hacia la búsqueda de nuevas recetas. Gráfico N°3)

En casi las dos terceras partes de los hogares se transmiten los conocimientos culinarios hacia los integrantes más jóvenes.

Gráfico N°2 Motivos de elaboración de las preparaciones habituales



Conclusiones: Las preparaciones consumidas reflejan la influencia de inmigrantes españoles e italianos y de la cocina criolla; su realización es una labor mayoritariamente femenina y se mantiene la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios.