

El Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad de la Universidad CEU San Pablo ha desarrollado Tabula®, una nueva base de datos de composición de alimentos y bebidas elaborada a partir de información declarada en el etiquetado nutricional

## **Se presenta la primera base de datos de alimentos y bebidas tras la reformulación alimentaria, con más de 6.500 productos representativos del 80% del mercado español**

- **El acto de presentación ha contado con la presencia de Elena Andradas, Directora General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid; Coral Barbas, Coordinadora del Área de Universidades CEU, y Gregorio Varela-Moreiras, Director del Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad**
- **Esta nueva base de datos contribuye a tener una fotografía actualizada a la hora de realizar encuestas nutricionales, ya que las utilizadas hasta el momento incluyen datos anteriores a la reformulación alimentaria, no permitiendo cuantificar correctamente la ingesta dietética**
- **Toda la información está clasificada según los modelos de perfiles nutricionales de la OMS Región de Europa 2023 y de EuroFIR (*European Food Information Resource*)**

**Madrid, 11 de diciembre de 2023.** Investigadores del Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad de la Universidad CEU San Pablo han desarrollado una nueva Base de Datos de Composición de Alimentos y Bebidas en España, que permite tener información actualizada a partir del etiquetado nutricional, tras la reformulación alimentaria llevada a cabo en los últimos años.

Esta nueva herramienta, denominada Tabula®, permite conocer ya la composición nutricional declarada en el etiquetado de 6.500 alimentos y bebidas representativos aproximadamente del 80% del mercado español en la actualidad. Además, sirve como base para comparar con datos propios del año 2013 y poder evaluar los resultados del proceso de reformulación voluntaria de alimentos y bebidas a lo largo de estos últimos 10 años.

Estos son algunos de los aspectos que se han destacado en el acto de presentación, que ha tenido lugar hoy, ante un foro de expertos en el que ha estado presente **Elena Andradas**, Directora General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, así como **Coral Barbas**, Coordinadora de Universidades CEU, además de **Gregorio Varela-Moreiras**, Director del Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad.

### Seguimiento del plan de reformulación

“A día de hoy, no contábamos con tablas de composición que se adaptasen a la realidad actual, con los alimentos y bebidas procesados que están disponibles en el mercado español, por lo que se hacía necesario tener instrumentos validados que nos permitieran cuantificar correctamente la ingesta dietética”, comenta el **Prof. Gregorio Varela-Moreiras**, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad CEU San Pablo e investigador principal de este ambicioso proyecto.

“A través del Plan de Colaboración para la Mejora de Composición de Alimentos y Bebidas impulsado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), son muchos los productos alimenticios que han cambiado su composición desde el año 2017, por lo que utilizar bases de datos anteriores para evaluar la ingesta dietética actual mostraría una fotografía incorrecta y sesgada”, continúa explicando el Prof. Varela-Moreiras.

### Modelo de Perfiles Nutricionales de OMS y EuroFIR

La clasificación de los productos se ha realizado en base al sistema utilizado en el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Región de Europa 2023, así como en base al sistema de clasificación de la *European Food Information Network* (EuroFIR), lo que convierte a esta base de datos en una fuente de información de referencia, no solo a nivel nacional, sino en el ámbito europeo.

Tabula® permite obtener información nutricional de cada producto a partir del etiquetado según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011. En concreto, ofrece información sobre su denominación legal, listado de ingredientes y alérgenos, información nutricional de declaración obligatoria, así como información nutricional de declaración voluntaria.

Adicionalmente, y como novedad con respecto a otras tablas de composición de alimentos y bebidas, Tabula® recoge las declaraciones nutricionales con respecto a grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sal, según el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Esta nueva base de datos forma parte del proyecto global **“Impacto de la reformulación alimentaria en España sobre la ingesta y calidad nutricional de la dieta en población infanto-juvenil” (REFORES; REFORMulación en España)**. Se trata de un trabajo más amplio de estudio y evaluación en el que han participado 500 niños y adolescentes de entre 3 y 17 años de todas las áreas Nielsen de la geografía española.

“Los resultados que se extraigan en este ambicioso proyecto nos permitirán también cruzar datos con otros estudios de relevancia, como el mapa de la obesidad recientemente presentado por la AESAN, llevado a cabo gracias a los datos del estudio ENE-COVID de 2020 y que indica que un tercio de la población infantil y adolescente tiene exceso de peso y uno de cada diez presenta obesidad”, indica el Prof. Varela-Moreiras. “Esta encuesta alimentaria, de la que forma parte Tabula®, ayudará también a conocer cómo ha variado la ingesta de alimentos y bebidas en esta última década en niños y adolescentes y las nuevas necesidades de reformulación que se puedan plantear”.

### **Información sobre nutrientes críticos: grasas, grasas saturadas, azúcar y sal**

“El mercado alimentario español muestra un mejor perfil en cuanto al contenido en grasas, azúcares totales y sal en una buena parte de los productos de consumo frecuente”, comenta el investigador principal del proyecto.

Siguiendo la clasificación OMS Europa, y siempre según la información declarada en el etiquetado nutricional de la muestra analizada, el grupo que mayor cantidad de grasa aporta por cada 100 g ó 100 mL es el grupo de “mantequilla, otras grasas y aceites similares”, seguido del grupo de “confitería de chocolate y azúcar, barritas energéticas, postres y *toppings* dulces”. En tercer lugar, el grupo que aporta mayor cantidad de grasa es el de “aperitivos salados”.

El grupo de “mantequilla, otras grasas y aceites similares” es también el que más grasas saturadas aporta, seguidos del grupo de “quesos” y del grupo de “confitería de chocolate y azúcar, barritas energéticas, postres y *toppings* dulces”.

Respecto al contenido en azúcares totales, el grupo que mayor contenido presenta es “confitería de chocolate y azúcar, barritas energéticas, postres y *toppings* dulces”, seguido de “helados, polos y sorbetes” y del grupo “tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería”.

Por último, los grupos que mayor contenido en sal presentan son los que engloban a “carnes, pescados y similares: transformados”, “aperitivos salados” y “quesos”.

### **Ficha técnica**

La recogida de datos se ha realizado a partir de plataformas webs de la industria de la transformación alimentaria y de la industria de la distribución, durante el periodo de enero de 2022 hasta octubre de 2023.

Está prevista su actualización y validación permanentes, para lo cual el Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad de la Universidad CEU San Pablo ha habilitado también un correo que está a disposición de la industria de la transformación y la distribución alimentaria para que así se pueda notificar cualquier cambio o reformulación de sus productos ([ias@ceu.es](mailto:ias@ceu.es)).

Para el análisis del cumplimiento de los criterios de cada declaración nutricional, se ha considerado el cumplimiento del criterio más estricto. De esta manera, como ejemplo, si un producto cumple con el criterio “sin grasa”, aunque también cumpla con el criterio “bajo contenido en grasa” (menos restrictivo), Tabula® registra únicamente la declaración “sin grasa”.

### **Sobre la Universidad CEU San Pablo**

La Universidad CEU San Pablo es una de las cuatro universidades de iniciativa social y gestión privada de la Fundación Universitaria San Pablo CEU. Con 90 años de experiencia, mantiene un proyecto docente sólido que aspira a la formación integral del alumno a través de un método de enseñanza riguroso y actualizado, tanto teórico como práctico. Entre sus principales señas de identidad, destaca su compromiso con la excelencia educativa, la investigación, la inserción laboral de sus estudiantes y la internacionalización. Imparte numerosas titulaciones de grado y grados simultáneos, muchas de ellas total o parcialmente en inglés, en colaboración con

instituciones internacionales de reconocido prestigio, como las universidades americanas de Boston, Chicago, UCLA y Fordham.

**Sobre el Instituto Universitario CEU de Alimentación y Sociedad (IAS-CEU)**

El Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad (IAS-CEU), <https://www.ias.ceu.es>, tiene la finalidad y vocación de potenciar la labor docente, investigadora, en el ámbito de los muy diferentes aspectos sociales de la alimentación. El Instituto pretende responder al carácter interdisciplinar del problema alimentario-nutricional que exige, por tanto, enfoques procedentes de distintas disciplinas.

**Para más información:**

Departamento de Comunicación Universidad CEU San Pablo  
Aurora García Hernández  
[aurora.garciahernandez@ceu.es](mailto:aurora.garciahernandez@ceu.es)  
Tel. 91 514 04 00 - 15182