

Universidad de Concepción del Uruguay
Licenciatura en Nutrición
Facultad de Ciencias Médicas “Dr. Bartolomé Vasallo”

IMPACTO DEL ETIQUETADO FRONTAL EN LA ELECCIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS



ALUMNAS: DE LA CRUZ CANELA - ROLLS VILLAUD MICAELA
DIRECTORA: LIC. EN NUTRICIÓN SOTELO, BELÉN ROCIO
CO-DIRECTORA: LIC. EN NUTRICIÓN SERUR, MARÍA SOL

CONCEPCIÓN DEL URUGUAY
AÑO 2023

“Las opiniones expresadas por el autor de esta Tesina no representa necesariamente los criterios de la Carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Concepción del Uruguay”.

AGRADECIMIENTOS

Principalmente, queremos expresar nuestro agradecimiento a las Lic. Sotelo Rocio y Serur María Sol, quienes se desempeñaron como Directora y Co- Directora, por brindarnos su ayuda y acompañamiento durante este proceso.

Asimismo, agradecer a las autoridades de la Universidad de Concepción del Uruguay (UCU) por permitirnos la autorización para poder llevar a cabo el trabajo de campo.

A los alumnos de 4to año de las carreras de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física, por el compromiso y la participación de las encuestas realizadas para poder concluir con la investigación.

Finalmente, agradecer eternamente a nuestras familias, por el apoyo incondicional y el incentivo constante en este trayecto, sin ellos nada de esto sería posible, como también a toda persona que de alguna u otra manera participo en este camino.

ÍNDICE

1	RESUMEN	4
2	INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN	5
3	ANTECEDENTES	7
4	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
4.1	Pregunta de investigación.....	11
5	OBJETIVOS	11
5.1	General.....	11
5.2	Específicos	11
6	HIPÓTESIS	13
7	MARCO TEÓRICO	14
7.1	Alimentación Saludable	14
7.2	Alimento Procesado y Ultraprocesado	15
7.3	Rotulado Nutricional	17
7.4	Etiquetado Frontal	19
7.5	Etiquetado Frontal: Beneficios y Carencias.....	23
8	MATERIALES Y MÉTODOS	26
8.1	Tipo de Estudio.....	26
8.2	Población.....	26
8.3	Operacionalización de Variables.....	26
8.4	Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	34
8.5	Métodos de Análisis de Información	34
9	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	35
10	CONCLUSIÓN	69
11	RECOMENDACIONES	71
12	BIBLIOGRAFÍA	72
13	ANEXO I	78
13.1	Cuestionario	78

1 RESUMEN

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo con el objetivo de percibir el impacto que tiene la ley de etiquetado frontal en la elección de alimentos procesados y ultraprocesados, en una población específica, los cuales fueron los alumnos de 4to año de las carreras de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física. Las carreras se eligieron porque se buscó hacer un contraste entre aquellas que están destinadas al entorno de salud y actividad física, con otra que no lo está, y a partir de eso comprobar si la elección de estos alimentos está destinada al conocimiento respecto a la salud o a los gustos/ hábitos.

El trabajo de campo fue ejecutado a través de una encuesta, la cual consistió en 23 preguntas, que permitieron recolectar información sobre frecuencia de consumo de alimentos, conocimiento acerca de la ley, leyenda de etiquetas, motivos de elección de los alimentos, entre otros. Como resultado final, se logró percibir que los alumnos de las carreras de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física no tienen en cuenta los octógonos a la hora de elegir sus alimentos, es decir que el etiquetado frontal no influye en la compra de los mismos.

Palabras Clave: Ley de Etiquetado Frontal, alimentos procesados y ultraprocesados, elección, impacto, consumo, alumnos.

2 INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

En Argentina, según datos de la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS, 2019) un 13,6% de niños menores de 6 años, 41,1% de niños en edad escolar y adolescente y 68% de mayores de 18 años presentan exceso de peso. Asimismo, se ha observado un incremento del 74% de la prevalencia de obesidad entre 2005 y 2018 en mayores de 18 años (Secretaría de Gobierno de Salud Argentina, 2019).

Dicho esto, una de las causas principales del incremento de sobrepeso y obesidad, es atribuido al consumo diario de alimentos procesados y ultraprocesados, junto con sedentarismo, malos hábitos alimentarios y pocas horas de sueño. Estos motivos podrían aumentar el riesgo de padecer enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes, hipertensión, enfermedad cardiovascular, etc.

Por lo tanto, se vio la necesidad de crear una ley que reduzca la demanda y la oferta de productos que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos que afectan la salud, también tiene como finalidad informar al consumidor y orientarlo en las decisiones de compra.

La OMS estableció límites de los nutrientes críticos que no deben superarse por día, 10% de azúcares libres, 10% de grasas saturadas, 30% de grasas totales, 1% de grasas trans. Para el sodio hay un límite absoluto y otro relativo, en adultos con una necesidad energética de 2000 kcal debe ser menor a 2000 mg y en los niños se debe ajustar a su necesidad energética (Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud, 2020).

Uno de los instrumentos para regular esos productos con el propósito de prevenir el desequilibrio en la alimentación, es la utilización de etiquetas en el frente del envase que indiquen a los consumidores que el alimento contiene cantidades excesivas de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio (OPS y OMS, 2020).

En este sentido, en Argentina, en el año 2021 se establece la Ley de etiquetado frontal, N° 27.642 “Promoción de la alimentación saludable” que viene a dar respuesta a lo planteado anteriormente.

Una vez que se comiencen a encontrar gradualmente productos en las góndolas con sus correspondientes sellos de advertencia, lo recomendable es elegir aquellos alimentos naturales y sin la presencia de octógonos, o en lo posible consumirlos con menos frecuencia. En cuanto a esto, se sabe que los alimentos procesados y ultraprocesados suelen presentar alto contenido de los nutrientes críticos señalados por la OMS-OPS (2020).

Por lo mencionado anteriormente, el presente estudio pretende conocer el impacto que tiene el etiquetado frontal en la elección de alimentos procesados y ultraprocesados, de estudiantes universitarios.

3 ANTECEDENTES

Casas-Caruajulca, Muguruza-Sanchez, Calizaya-Milla y Saintila, el año 2021 en Perú, realizaron un estudio denominado “Percepción del etiquetado frontal de alimentos, compra y consumo de alimentos ultraprocesados durante la cuarentena por COVID-19: Un estudio transversal en la población peruana”. El objetivo de su investigación fue evaluar la percepción sobre el etiquetado frontal de alimentos, tendencia de compra y consumo de alimentos ultraprocesados durante el aislamiento social en la población peruana.

Realizaron un estudio transversal utilizando una encuesta en línea a 330 participantes de 18 a 59 años de todas las regiones del Perú. El cuestionario utilizado fue validado para evaluar la percepción del etiquetado frontal, compra y consumo de alimentos ultraprocesados.

Los principales resultados obtenidos fueron que, el 77,9% y el 68,7% demostraron una percepción positiva sobre la implementación de los octógonos de advertencia de nutrientes y el modelo/diseño de la etiqueta, respectivamente. Por otro lado, el 63,3% estuvo de acuerdo o totalmente de acuerdo que los octógonos influyen en la compra de los alimentos.

Como conclusión los autores afirman que los participantes tuvieron una percepción positiva sobre la implementación de la norma del etiquetado de advertencia nutricional. Sin embargo, tanto la compra como el consumo de alimentos ultraprocesados aumentaron.

Crespo Azconzábal en el año 2021 en Argentina, realizó un trabajo de investigación denominado “Ley de etiquetado frontal de alimentos: tan necesaria como desafiante”. El objetivo del presente estudio fue explicar los efectos que una ley de etiquetado frontal de alimentos puede tener respecto de la conducta de los consumidores.

Realizó un estudio comparativo de los sistemas de etiquetado de Chile y Gran Bretaña, ya que considera que son los que presentan mayores puntos de conexión con el proyecto argentino. La investigación contribuyó a brindar herramientas para evaluar las ventajas y desventajas de una ley de etiquetado en relación con sus potenciales efectos en la conducta de los consumidores.

Como conclusión, la autora afirma que en Chile se han evaluado diferentes aspectos respecto a la implementación del etiquetado, como también cambios en las conductas de compra de los consumidores. Se observó una disminución en la compra de cereales para el desayuno, bebidas azucaradas y postres envasados. Por otra parte, también se observó una reducción promedio de publicidad de alimentos en niños preescolares y adolescentes. Además, se reportó una mejora del 30% en la identificación de alimentos saludables por parte de las madres y niños evaluados, reducción del consumo de azúcares y sodio. En adhesión, el 92,9% de las personas entrevistadas por la investigadora declararon entender la información contenida en los sellos. A su vez, un 48% confirmó que evalúa la presencia de sellos o no en los productos a la hora de comprar y entre quienes hacen esto, un 79,1% declaró que éstos influyen sobre su compra.

Además, analizaron la presencia de una especie de doble discurso, ya que hay ciertos alimentos que son recomendados en las guías diarias, pero, al mismo tiempo, los consumidores se encontrarán en las góndolas del supermercado con que estos alimentos tendrán uno o más sellos negros. Un ejemplo brindado por Britos, es el caso del queso, que suele integrar las recomendaciones sobre alimentación, ya que se encuentra dentro de los lácteos, pero que con un modelo de etiquetado como este, tendrá, muy probablemente, dos sellos negros. Esto, generará confusión en los consumidores, lo que podría llevarlos a tomar decisiones no deseables en cuanto a la construcción de su alimentación.

Por otro lado, el presente estudio de investigación, señala que, en Gran Bretaña, se ha implementado el Traffic Light System (TLS) el cual consiste en el uso del semáforo múltiple como sistema de etiquetado frontal de alimentos. Este sistema es voluntario, es

decir, si bien es utilizado por la mayoría de los fabricantes de alimentos, éstos no están obligados a incluirlo en los envases de los productos que comercializan.

En cuanto a las características que describen a este modelo, la autora menciona que es un sistema codificado por colores, en el que a simple vista el consumidor puede observar si determinado producto tiene un alto (color rojo), medio (color amarillo) o bajo (color verde) contenido de grasas, grasas saturadas, sodio y azúcar. En este sentido, el uso del etiquetado frontal, es decir, el hecho de que efectivamente la persona le preste atención a la hora de comprar está relacionado al interés de esa persona en tener una alimentación saludable, mientras que, por otro lado, el entendimiento de la información nutricional inserta en las etiquetas suele estar mayormente relacionada al conocimiento que se tenga sobre nutrición y, suele pasar que las personas con menores recursos sean las que menos comprensión logren tener, lo que puede derivar en un círculo vicioso.

Santos Antonio, Bravo Rebatta, Velarde Delgado, Aramburu en el año 2019 en España, realizaron un estudio denominado “Efectos del etiquetado nutricional frontal de alimentos y bebidas: sinopsis de revisiones sistemáticas”. El objetivo de su investigación fue sintetizar la información disponible sobre el efecto del etiquetado nutricional frontal en la elección, compra y consumo de alimentos y bebidas, y el estado nutricional de los consumidores, e identificar los factores que influyen en su efectividad.

Los presentes investigadores sugieren que el etiquetado nutricional de alimentos y bebidas industrializados tradicionalmente ha proporcionado información sobre ingredientes y nutrientes en la parte posterior o lateral de los productos y está regulado a escala internacional por la Comisión del Códex Alimentarius. De forma complementaria, en algunos países de América Latina, como Ecuador, México, Chile y Perú, el etiquetado frontal resumido y simplificado sobre nutrientes relevantes para la salud es obligatorio y se ha propuesto como una estrategia costo-efectiva para mejorar la calidad de la alimentación, empoderar a los consumidores y facilitar la elección y el consumo de alimentos saludables. La investigación señala que el formato y la información presentada en el etiquetado frontal varían notablemente y pueden generar confusión en los consumidores. Asimismo, los autores señalan que existen controversias respecto a la influencia de factores que podrían limitar su efectividad, como el entorno en que las

personas compran sus alimentos, las expectativas sobre el sabor, el precio, el contexto cultural, el nivel socioeconómico, el género, la edad o la predisposición para adoptar una alimentación saludable.

De acuerdo a lo observado en los antecedentes, el etiquetado frontal tuvo efecto positivo en la elección de alimentos saludables, con resultados variables en las dimensiones de compra y consumo. Su implementación como política de salud pública debe acompañarse de estrategias para mejorar el acceso a alimentos saludables, promover la actividad física y brindar educación nutricional a los consumidores.

4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

4.1 Pregunta de investigación

¿Cómo impacta el etiquetado frontal en la elección de los alimentos procesados y ultraprocesados por parte de los alumnos de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación física, que asisten en el mes de junio a la Universidad de Concepción del Uruguay?

5 OBJETIVOS

5.1 General

Conocer el impacto que tiene el etiquetado frontal en la elección de alimentos procesados y ultraprocesados, de los alumnos de 4to año de la carrera de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física de la Universidad de Concepción del Uruguay durante junio de 2023.

5.2 Específicos

- Describir los conocimientos acerca del etiquetado frontal de la población en estudio.

- Indagar sobre la elección de alimentos procesados y ultraprocesados por parte de los alumnos de la Universidad de Concepción del Uruguay.

- Especificar los factores asociados a la elección de los alimentos procesados y ultraprocesados de la población estudiada.

- Identificar cambios en la elección de alimentos procesados y ultraprocesados que implementen el etiquetado frontal, al momento de la recolección de datos sobre el presente estudio.

6 HIPÓTESIS

El presente trabajo plantea la hipótesis de que el etiquetado frontal no va a interferir en la elección de los alimentos, ya que el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados no va a ser modificado por la aparición de octógonos a pesar de que tenga un propósito nutricional informativo. Con respecto a los motivos de elección, se considera que las personas adquieren sus productos en base a la fidelidad por la marca, gustos, precio, hábito y edad.

Además, se anticipa que la elección tendrá un efecto en los alimentos considerados como saludables, y cuando se introduzcan los octógonos, se revelará que muchos de ellos no lo son, ya que llevarán sellos de advertencia.

7 MARCO TEÓRICO

7.1 Alimentación Saludable

Una alimentación saludable es aquella que nos permite preservar y asegurar el funcionamiento óptimo del organismo, mantener o mejorar la salud, reducir el riesgo de desarrollar enfermedades, asegurar la reproducción, lactancia, embarazo y promover un crecimiento y desarrollo óptimos (Basulto et al., 2013).

Una alimentación debe ser suficiente, variada, completa, equilibrada, armónica, segura, es por esto que Escudero (1947), creó las 4 leyes de la alimentación:

Ley de Cantidad: todo plan de alimentación debe ser capaz de cubrir las necesidades calóricas de diferentes organismos.

Ley de Calidad: todo plan de alimentación debe ser completo, constituido de macro y micro nutrientes.

Ley de Armonía: todo plan de alimentación debe tener una relación de acuerdo a la proporción de nutrientes.

Ley de Adecuación: todo plan de alimentación debe ser adecuado a los gustos, hábitos, momento biológico, situación socio económica, patología, etc. Universidad de Monterrey (UDEM, 2021).

Un alimento es todo producto natural o elaborado, que son consumidos con el objetivo de mantener las funciones vitales, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y energía necesaria para el organismo Código Alimentario Argentino (CAA, 2011).

El principal estímulo de la alimentación es el hambre, por lo que comer no está necesariamente determinado por las necesidades fisiológicas o nutricionales. Algunos de los demás factores que intervienen en la elección de los alimentos son: determinantes biológicos (como el hambre, apetito y sentido del gusto), determinantes económicos (como el precio, ingresos económicos y disponibilidad de los mismo en el mercado), determinantes físicos (como el acceso a ciertos alimentos, la educación, las capacidades

culinarias y el tiempo disponible destinado a la alimentación), determinantes sociales (como la cultura, familia, compañeros de trabajo y los patrones de alimentación), determinantes psicológicos (como el estado de ánimo, estrés y la culpa), hábitos, creencias y conocimientos acerca de llevar una alimentación saludable.

Es por esto que la elección de los alimentos no es algo sencillo y al azar. Estos factores también varían en función de la etapa de la vida. Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC, 2006).

7.2 Alimento Procesado y Ultraprocesado

Dentro de la definición de alimento, también encontramos aquellos que son consumidos por placer, gustos, hábitos, costumbres, sin aportar nutrientes específicos como los alimentos procesados y ultraprocesados.

Si bien existen diversas clasificaciones de alimentos procesados y ultraprocesados, se hará mención a lo referido según Pujol-Busquets y Bach (2019), los autores definen que los alimentos procesados son aquellos que han sufrido cambios en su estado original y son sometidos a cualquiera de los siguientes procesos, como lavado, limpieza, corte, molienda, picado, calentamiento, pasteurización, cocción, enlatado, congelado, secado, deshidratación, envasado u otra modificación en su estado natural. Estas modificaciones prolongan su vida útil y permiten disponer de muchos productos durante todo el año, no solo en ciertas temporadas. Algunos ejemplos de estos son: queso, leche en caja o sachet, pescado enlatado, yogurt, aceite de oliva, manteca, etc.

En cambio, los alimentos ultraprocesados son aquellos elaborados a partir de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, no contienen ingredientes frescos o naturales y se caracterizan por ser altos en calorías, grasas saturadas, azúcares y aditivos como colorantes, conservantes, resaltadores del sabor, edulcorantes, etc.

Estas sustancias permiten que el alimento esté listo para consumir, sea más atractivo para el consumidor, económico, duradero, pero con escaso contenido de fibra, vitaminas y minerales, por lo tanto, son consumidos en grandes cantidades sin aportar

saciedad. Algunos ejemplos de estos son: galletitas, embutidos, snacks, helados, aderezos, golosinas, etc. (Babio et al., 2020).

La transición de una sociedad agrícola a una sociedad industrial, junto con avances tecnológicos en la producción de los alimentos, ha producido un incremento en el consumo de productos ultraprocesados. La enorme disponibilidad de alimentos favorece la sobrealimentación, con una ingesta elevada de productos procesados y refinados. En gran parte de la población, la alimentación se basa en proteína de origen animal, no así, proteína vegetal, hidratos de carbono complejos, ácidos grasos mono y poliinsaturados y fibra. Se ha reducido considerablemente el costo de la producción de alimentos. Las frutas y verduras han aumentado su precio en un 200%, con una disminución en su consumo, siendo así, los azúcares solo aumentaron su precio un 30%, multiplicado los mismos 10 veces más su consumo.

Como consecuencia de lo antes mencionado, se produce un incremento en el desarrollo de obesidad, facilitando el aumento de enfermedades crónicas como la diabetes, hipertensión arterial, enfermedad renal crónica, etc. (Arnal et al., 2021).

El hecho de comprar y consumir un alimento ultraprocesado es más simple, ya que no requiere de transformación, solo abrir y consumir o calentar, sin necesidad de tener conocimiento culinario. Al consumir, mirar oler, escuchar o pensar en estos alimentos, se libera un neurotransmisor llamado dopamina, generando sensación de placer, causando una pérdida en la capacidad para poder controlar los impulsos de comerlos, cuanto más se active la dopamina, más comida se necesitará para mantener la misma sensación de placer (BBC News Mundo, 2021).

Los alimentos procesados y ultraprocesados son ofrecidos para promover su máximo consumo, es por eso que cuentan con características organolépticas de origen industrial, que estimulan el apetito de manera intensa. Estos alimentos abundan en todas partes, siendo muy accesibles e irresistibles, de igual manera la publicidad persigue a los consumidores para su compra. Al ser alimentos que se pueden conservar durante mucho tiempo, baratos, cómodos, sabrosos, accesibles, crean un hábito o dependencia. Cuanto más ultraprocesados se consumen, menos comida real se incorpora en la alimentación (Ríos, 2017).

Además de la comodidad que ofrecen, estos alimentos se caracterizan por ser hiperpalatables (combinación de grasa, azúcar, carbohidratos y sodio) esto hace difícil dejar de comerlos, por lo que genera una adicción, una conducta que se caracteriza por la búsqueda de recompensa (placer) a pesar de las consecuencias que pueda generar en el organismo, anulando los mecanismos de saciedad del cuerpo y cerebro, aun sintiéndose satisfechos (Marti et al., 2021).

Asimismo, estos productos cuentan con estrategias de marketing, como la aparición de palabras “natural” “rico en fibra” “light” en los envases, regalos, sorteos, caricaturas, personajes. Todas estas, estrategias que incitan a querer comprarlos, haciéndolos atractivos por su packaging, generando sentimientos, como felicidad y placer. Es por esto que los niños son los consumidores ideales, ya que ejercen influencia en sus padres y el mercado les ofrece infinitas variedades de sabores, colores, imágenes, dedicados especialmente a ellos (Graciano, 2021).

Por esta razón, los alimentos procesados y ultraprocesados requieren de etiquetado frontal y rotulado nutricional, siendo estas, normativas específicas que deberán tener todos los alimentos envasados, impidiendo así cualquier tipo de estrategia de marketing dirigida a niños, niñas y adolescentes.

7.3 Rotulado Nutricional

La rotulación según el capítulo V del CAA (2005) “es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento” (p.2).

Esto será aplicado en todo aquel que se comercialice dentro del Mercosur y envasado en ausencia del consumidor, quedando exentos aquellos envasados en restaurantes o preparados.

La rotulación de alimentos envasados brinda información sobre las características del alimento, como denominación de venta, ingredientes, contenido neto, lote, fecha de vencimiento, información del elaborador, e instrucciones de preparación si es necesario, esta información debe ser clara, precisa y no suscitar a engaño o confusión.

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT, 2009).

Por otro lado, el rotulado nutricional está destinado a informar al consumidor sobre los atributos nutricionales de un alimento, como también proteger su salud. En este podemos encontrar el valor energético y nutrientes como carbohidratos, proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria, sodio, vitaminas y minerales. Esta información deberá estar por porción, como también podrá ser expresada en 100 gr o 100 ml, incluyendo la medida casera correspondiente según se detalla en el Reglamento Técnico Mercosur y en el % del valor diario (%VD).

La información nutricional deberá aparecer en un cuadro, con las cifras y unidades en las columnas correspondientes, siempre en un mismo lugar en el envase (ANMAT, 2009).

Por otro lado, el rotulado nutricional está relacionado con las características nutricionales del alimento y tiene componentes de declaración obligatoria y otros opcionales.

Según el Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados (2022) dentro del rotulado nutricional es obligatorio:

- Lista de ingredientes.
- La denominación de venta del alimento.
- Contenido neto.
- Identificación de origen.
- Nombre o razón social y dirección del importador en caso de alimentos importados.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, en caso de ser necesario.

Las siguientes normativas no serán empleadas en:

- Bebidas alcohólicas.
- Aditivos alimentarios.
- Especias.
- Agua mineral y natural.

- Vinagre.
- Sal.
- Café, yerba, te, sin agregado de otros ingredientes.
- Alimentos envasados y preparados en restaurantes o comercios gastronómicos, que estén listos para consumir.
- Productos fraccionados al por menor que sean comercializados.
- Frutas, verduras y carnes en su estado natural, refrigeradas o congeladas.
- Alimentos del cual la superficie sea menor o igual a 100cm² (CAA, 2005).

7.4 Etiquetado Frontal

El rotulado nutricional mencionado anteriormente se regula a través del Código Alimentario Argentino. Sin embargo, las disposiciones del Código son de carácter higiénico sanitario, bromatológico y de identificación comercial, no así, de prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. Es por esto que surge la necesidad de asegurar el derecho de los consumidores a obtener una información clara y sencilla que les permita elegir las opciones más saludables. La implementación de un rotulado simple y claro podría contribuir, junto a otras medidas, a la prevención del sobrepeso y otras patologías (Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC, 2018).

El etiquetado frontal de alimentos ha sido definido por el Codex Alimentarius como una forma de información nutricional complementaria que presenta información nutricional simplificada en la parte frontal del envase de alimentos pre-ensados. Puede incluir símbolos y gráficos, textos o una combinación de estos, que proporcionen información sobre el valor nutricional global de los alimentos y/o sobre los nutrientes que se incluirán en la etiqueta frontal (FAO-OMS, 2021, p.13).

La ley N° 27.642, “etiquetado frontal de alimentos” fue sancionada el 26 de octubre del año 2021 y se decretó el 23 de marzo del mismo año, la cual según el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos (2021) tiene como objetivo:

Garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada, dar información nutricional comprensible de los alimentos envasados y bebidas alcohólicas para resguardar los derechos de los consumidores, advertir a los

consumidores sobre los excesos de azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, como también prevenir la malnutrición en la población y reducir las enfermedades crónicas no transmisibles (p.1).

La Ley de rotulado nutricional frontal conocida como Etiquetado frontal hace referencia a la información que aparece en la cara principal de las etiquetas de los envases de alimentos, mediante sellos, ya sean octógonos o leyendas precautorias, de acuerdo al perfil de nutrientes de cada alimento. El perfil de nutrientes de cada alimento permite definir cuáles alimentos tendrán etiquetado y cuáles no, de acuerdo a valores máximos establecidos en la norma, ya que el consumo excesivo de estos predispone a enfermedades crónicas no transmisibles. Por consiguiente, aquellos productos que sobrepasen los valores establecidos serán etiquetados para percatar a la población de los riesgos que puede causar su consumo (ANMAT, 2022).

Deben contener etiquetado nutricional frontal en forma de octógonos, aquellos alimentos y bebidas analcohólicas que hayan sido elaborados y envasados en ausencia del cliente, hayan sido adicionados de grasas, azúcares y sodio como ingredientes o formen parte de los ingredientes del mismo, cuando las cantidades de los ingredientes mencionados sobrepasen los límites establecidos.

De igual manera, todos los alimentos y bebidas analcohólicas que hayan sido adicionadas de edulcorantes y/o cafeína deben contener la o las leyendas precautorias pertinentes. Los edulcorantes pueden generar cambios en el apetito y aumentar el favoritismo por lo dulce, por otro lado, la cafeína puede generar hiperactividad, ansiedad, insomnio y aumento en la presión arterial, es por esto que es necesario advertir mediante leyendas precautorias (ANMAT, 2022).

Asimismo, aquellos alimentos elaborados con un propósito médico, suplementos dietarios, fórmulas para lactantes, productos no envasados, aquellos preparados en restaurantes o comercios gastronómicos, productos de venta a granel, alimentos con un único ingrediente, verduras y carne fresca, huevo, cereales, que no hayan sido adicionados de nutrientes críticos (azúcares añadidos, grasas totales, grasas saturadas y sodio) no forman parte de la normativa de etiquetado frontal.

De igual manera productos como azúcar, aceite, frutos secos y sal de mesa, quedan excluidos de llevar etiquetado frontal, ya que estos no contienen ningún otro ingrediente ni transformación (ANMAT, 2022).

Con respecto a los nutrientes críticos definidos, se entiende que existe agregado de azúcares cuando son adicionados monosacáridos y disacáridos, azúcares de hidrólisis de polisacáridos como maltodextrina, jarabe de glucosa y alta fructosa, aquellos ingredientes que tengan en su fórmula azúcares adicionados como baño de repostería, jalea de fruta, caramelo, etc. También ingredientes que contengan azúcares naturalmente, como miel, melaza, jarabe, mosto concentrado de uva, jugos concentrados, pulpa y puré de frutas, etc.

Del mismo modo, se entiende que hay agregado de grasas cuando son adicionados al alimento grasas y aceites tanto de origen animal como vegetal, incluida la grasa láctea (manteca, crema o cualquier producto que haya sido obtenido por procesamiento de la grasa de leche) productos o ingredientes que en su fórmula contengan grasas y aceites de origen animal y vegetal, así también, la adición de aditivos alimentarios de naturaleza lipídica, en una concentración mayor o igual al 1% del alimento terminado, como lecitina, ácido palmítico, esteárico, etc. Estos deberán contener un sello correspondiente al exceso de grasas.

Con respecto al sodio, se entiende que hay agregado del mismo cuando se adiciona al alimento cualquier sal de sodio o cuando un ingrediente contenga sales de sodio agregadas, incluyendo si formara parte de un aditivo alimentario.

Las calorías no son consideradas como parte de los nutrientes críticos mencionados anteriormente, estas en cambio, miden la energía que aportan los alimentos. Es por esto que los productos tendrán el sello correspondiente al exceso de calorías cuando el producto deba ser adicionado de al menos uno de los siguientes sellos “EXCESO DE AZUCARES y/o “EXCESO DE GRASAS TOTALES” y/o “EXCESO DE GRASAS SATURADAS” ya que han superado los límites establecidos para al menos uno de los nutrientes críticos (ANMAT, 2022).

La ley establece diferentes etapas para su implementación, la cual deberá cumplir en una primera instancia valores de nutrientes más contemplativos a diferencia de una segunda etapa, que será más exigente con los puntos de corte, ya que estos van a ser

los valores de nutrientes establecidos en el etiquetado frontal (Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2022).

7.5 Etiquetado Frontal: Beneficios y Carencias

Uno de los puntos positivos acerca de esta ley, fue resaltado por la nutricionista Guarnierila, investigadora de la FIC, en una entrevista (Firpo, 2020) quien ratifica la preocupación que generan la obesidad y las enfermedades asociadas a esta epidemia, tanto en adultos como en niños y adolescentes, por esta razón es necesario promulgar la ley de etiquetado, la cual ayudará al consumidor a tener una decisión de compra rápida y sencilla, que actualmente no la tiene, porque hoy los alimentos presentan información confusa y engañosa. De ahora en más, con los octógonos negros y las letras blancas, no habrá margen de duda.

Por otro lado, Laura Romano (2021) en una entrevista (Gaido, 2021) cuestionó algunos puntos del proyecto, mencionó que las personas encargadas de la ley no tienen mucho conocimiento acerca de la misma y son muy extremistas, también recalcó que están aprobando algo sin hacerse muchos cuestionamientos. Y agregó que al proyecto le hace falta información debajo de cada sello de advertencia. Para concluir, hizo referencia de que no es lo mismo que un producto se pase por 1 gramo de azúcar, y por esa razón tenga un sello, a que un alimento tenga 40 gramos de más del ingrediente crítico.

Desde el Ministerio de Salud, Vizzotti (2022) destacó que se trata de un proceso gradual, en el cual el objetivo principal no es el sello sino la promoción de una alimentación saludable. Hizo referencia que el etiquetado frontal es solo una herramienta que tiene como finalidad informar a la población para que tomen mejores decisiones en sus compras y las empresas puedan modificar favorablemente sus productos.

Asimismo Andrea Graciano (2022) presidenta de la Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN) en una entrevista (Litvinoff,2022) nombro que la ley es de mucha importancia ya que hace hincapié en la promoción de alimentación saludable, especialmente en la prevención de la malnutrición por exceso, que es la forma de malnutrición más destacable en nuestro país. Mencionó que, si bien la información

nutricional es obligatoria en Argentina, solo un 26% de la población lee las etiquetas y, de ese porcentaje, solo la mitad logra comprenderlas. Como resultado, en los países que tienen el etiquetado frontal, se demostró que la población aprecia la información y la tiene en cuenta al momento de tomar decisiones de compra. Además, tienen acceso a opciones más saludables y nutritivas.

Si bien se conocen múltiples ventajas del etiquetado frontal, también existen desventajas según la Sociedad Argentina de Nutrición e industria alimentaria (SAN, 2021), esta ha comentado que:

El sistema propuesto en el proyecto de Ley actualmente en tratamiento, puede conducir a interpretaciones erróneas sobre el contenido de nutrientes críticos y contradictorias con la legislación alimentaria vigente, combinado con una representación gráfica (octógonos negros) que si bien es fácil en su comprensión y lectura tiene un sentido restrictivo, conduce a maximizar el desaliento a consumir alimentos envasados, aun algunos de buen perfil nutricional e incluso recomendados por las Guías Alimentarias (p.2).

La industria destacó que este sistema de rotulación nutricional posee un enfoque negativo hacia alimentos individuales y afirmó que ningún alimento es “malo” por sí mismo. Incluso comentaron que el sistema de advertencias es percibido como una prohibición hacia la población debido a la utilización de un octágono negro asociado con la señal de tránsito de “Pare”.

Uno de los argumentos más mencionados en contra del sistema de advertencias fue que contraviene las disposiciones del *Codex Alimentarius*, la cual establece que deben prohibirse declaraciones que “pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor” (Ares et al., 2020).

Asimismo, Alejandro Díaz (2021) CEO de la Cámara de Comercios de Estados Unidos en Argentina, comentó que la Ley de Etiquetado Frontal no es parte de un elemento de advertencia en la comunicación, sino una condena para sus comercializadores. Destacó que “la mal llamada Ley de Promoción de la Alimentación Saludable” menosprecia la habilidad de los consumidores para seleccionar sus alimentos, imponiendo un modelo que provoca temor. Además, opinó que la responsabilidad de algo tan serio como la salud no puede depender exclusivamente de la industria. Y manifestó que el perfil de nutrientes establecido impone umbrales extremadamente exigentes, y sin ningún tipo de flexibilidad en la aplicación de los sellos negros.

Por otro lado, el Centro de la Industria Lechera (2021) advirtió que el proyecto de etiquetado frontal de alimentos podría afectar negativamente en las exportaciones del sector lácteo. Y planteó que la implementación de la ley obligará a que el 70 % de los quesos lleve sellos por contener exceso de sodio y exceso de grasas saturadas.

La entidad manifestó que la norma hará que en el Mercosur los productos lácteos argentinos estén en desventaja de condiciones respecto de los de otros países y que un mismo producto lácteo en Argentina lleve dos sellos y en Brasil ninguno, afectará a las exportaciones. En referencia a los yogures, manifestaron que aun reduciendo el contenido de azúcares agregados se seguiría manteniendo el sello, ya que el contenido de azúcar agregado debería ser tan bajo que afectaría la palatabilidad y por consecuencia la aceptación por parte del consumidor, hasta incluso podría llevar al consumidor a agregar azúcar al momento de consumirlo. En el caso de los quesos no es factible realizar reducciones que lleven el contenido a menos de 600 miligramos de sodio por cada 100 gramos de queso, ya que la sal no es un ingrediente que se agrega a los mismos solo por el sabor, sino que ejerce acciones específicas por lo que valores muy bajos de sodio afectarían la calidad del queso, la conservación y la aceptación del consumidor.

8 MATERIALES Y MÉTODOS

8.1 Tipo de Estudio

El estudio de investigación fue de tipo cuantitativo, con un diseño descriptivo, pues lo que se investigó fue la incidencia que tiene el etiquetado frontal en la compra de alimentos procesados y ultraprocesados. En cuanto a la temporalidad, fue de tipo prospectivo, con un corte transversal ya que se llevó a cabo en un tiempo determinado y este no interfirió con las variables de investigación.

8.2 Población

Se incluirán en este estudio todos los alumnos de 4to año de las carreras de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física de la UCU, en Concepción del Uruguay, durante junio de 2023. Quedarán excluidos de la investigación aquellas personas que no acepten participar de la encuesta.

8.3 Operacionalización de Variables

Variable: Conocimiento acerca de la Ley de Etiquetado Frontal.

Descripción: Hace referencia a si los alumnos conocen acerca de la Ley de etiquetado frontal de alimentos.

Categorías:

- Si
- No

Variable: Conocimiento sobre definición de etiquetado frontal de alimentos.

Descripción: Saberes de los alumnos acerca de la definición del etiquetado frontal de alimentos, según lo que establece la reglamentación.

Categorías:

- Octógonos de color negro que indican exceso de nutrientes críticos.
- Leyendas en el envase que indiquen “alto en fibra” o “light”.
- Información nutricional: lista de ingredientes, porción en gramos y medida casera.

Variable: Hábito de mirar las etiquetas de alimentos.

Descripción: Refiere al interés que le prestan los alumnos a las etiquetas de los alimentos al momento de elegirlos.

Categoría:

- Siempre le prestan atención.
- Casi no las ven.
- Nunca ven etiquetas.

Variable: Reconocimiento de la implementación de la Ley de Etiquetado Frontal.

Descripción: Hace referencia al reconocimiento de los alumnos a la presencia del etiquetado frontal en productos alimenticios.

Categoría:

- Ya han visto productos con etiquetado frontal
- No vieron productos con etiquetado frontal.
- No prestaron atención.

Variable: Conocimiento acerca de alimentos procesados y ultraprocesados

Descripción: Conocimiento que tienen los alumnos acerca de cuáles son los alimentos procesados y ultraprocesados.

Categoría:

- Si
- No

Variable: Frecuencia de consumo de alimentos procesados y ultraprocesados
(aderezos, snacks, jugo industrial, salchichas, hamburguesa, gaseosa, galletitas)

Descripción: Refiere a la frecuencia en la cual los alumnos consumen alimentos procesados y ultraprocesados. Entre los mismos, se incluyen aderezos, snacks, jugo industrial, salchichas, hamburguesa, gaseosa, galletitas.

Frecuencia de consumo de aderezos

Categorías:

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.
- 6 o todos los días.
- No consume.

Frecuencia de consumo de snacks

Categorías:

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana
- 6 o todos los días.
- No consume.

Frecuencia de consumo de jugo industrial

Categorías:

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana
- 6 o todos los días.
- No consume.

Frecuencia de consumo de salchichas

Categorías:

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana
- 6 o todos los días.
- No consume.

Frecuencia de consumo de hamburguesa

Categorías:

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana
- 6 o todos los días.
- No consume.

Frecuencia de consumo de gaseosa

Categorías:

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana
- 6 o todos los días.
- No consume.

Frecuencia de consumo de galletitas

Categorías:

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana
- 6 o todos los días.
- No consume.

Variable: Cambios de consumo a partir de la implementación de octógonos.

Descripción: Hace referencia a si la población a encuestar realizó alguna modificación en el consumo de algún alimento por causa de la implementación de octógonos.

Categoría:

- Ya no compran alimentos con sellos.
- Compran menos cantidad de alimentos que ahora tiene sellos.
- Compran la misma cantidad de alimentos, aunque ahora tengan sellos.

Variable: Motivos de elección de alimentos procesados y ultraprocesados
(aderezos, snacks, jugo industrial, salchichas, hamburguesa, gaseosa, galletitas)

Descripción: Hace referencia a las razones por las cuales los alumnos eligen los alimentos procesados y ultraprocesados. Entre los mismos, se incluyen aderezos, snacks, jugo industrial, salchichas, hamburguesa, gaseosa, galletitas.

Categoría:

- Marca
- Gustos
- Precio
- Información Nutricional
- Imagen de la etiqueta
- Hábito

- Otros

Variable: Opinión sobre los alimentos que poseen etiquetado frontal.

Descripción: Hace referencia a si los alumnos esperaban encontrar el etiquetado frontal en ciertos alimentos.

Categoría:

- Pensaron que cierto alimento no iba a tener sellos.
- Sabían que no era un alimento saludable.
- No le da importancia.

Variable: Reacción de los estudiantes ante los sellos de advertencia.

Descripción: Se refiere a lo que le causó ver por primera vez sellos de advertencia en los envases de alimentos.

Categoría:

- Causo temor por las consecuencias que puede traer a la salud.
- Tranquilidad de saber lo que está consumiendo.
- No generó nada.

Variable: Opinión de los alimentos envasados que cuentan con sellos de advertencia.

Descripción: Refiere a la opinión de los encuestados sobre aquellos alimentos envasados que tienen sellos de advertencia.

Categoría:

- Que es saludable.
- Que no es saludable.
- Saludable en comparación a otro sin sellos.

Variable: Prioridad respecto a sellos de advertencia.

Descripción: Hace referencia sobre cuál de los sellos de advertencia considera más importante la población a encuestar.

Categoría:

- Exceso en azúcares.
- Exceso en grasas saturadas.
- Exceso en grasas totales.
- Exceso en sodio.
- Exceso en calorías.
- Los 4 sellos son importantes.
- Los 4 son irrelevantes.

Variable: Influencia de los sellos de advertencia en la elección de alimentos.

Descripción: Hace referencia a la manera en la que influyen los sellos de advertencia en la elección de los alimentos.

Categoría:

- Lo cambia por otro con menos sellos.
- Lo sigue comprando solo si es más barato y/o está en oferta.
- Lo compra igual.
- No lo compra.

Variable: Entendimiento de la información nutricional.

Descripción: Refiere al entendimiento que tienen los alumnos sobre la información que incluyen las etiquetas de los alimentos.

Categoría:

- La información es clara.

- Hay cosas que entiende y otras no.
- No comprende la información.
- No le presta atención.

Variable: Necesidad de educación alimentaria respecto a la información que contienen las etiquetas de los alimentos.

Descripción: Hace referencia a si mejoraría la elección de los alimentos de la población a encuestar, si estos tuvieran más información acerca del tema.

Categoría:

- Si
- No

No le da importancia.

Variable: Impacto del etiquetado frontal de alimentos.

Descripción: Hace referencia al impacto que tiene el etiquetado frontal de alimentos en la población a encuestar.

Categoría:

- Creen que ayuda a conocer mejor lo que comemos.
- Obliga a las empresas a vender alimentos más sanos.
- Los sellos no van a modificar el consumo de ciertos alimentos.
- Ayuda positivamente a resolver enfermedades crónicas.
- No considera que vaya a impactar de alguna manera.

Variable: Opinión sobre los efectos del etiquetado frontal.

Descripción: Hace referencia a lo que los alumnos opinan sobre el resultado que va a generar la implementación de octógonos en los envases de alimentos.

Categoría:

- Si
- No

Todas las variables serán medidas por medio de las preguntas incluidas en el cuestionario diseñado para alcanzar los objetivos planteados en el presente trabajo.

8.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Se llevará a cabo la recolección de información a través de una encuesta (Anexo) sobre el impacto que tiene el etiquetado frontal en la elección de alimentos procesados y ultraprocesados, de los alumnos de 4to año de la carrera de Abogacía, Medicina y Profesorado de Educación Física de la Universidad de Concepción del Uruguay durante junio de 2023.

La encuesta incluirá preguntas cerradas con el fin de reunir información sobre los conocimientos acerca del etiquetado frontal de la población en estudio, también se indagará sobre la elección de estos alimentos, sobre los factores que llevan a esa elección y se buscará identificar cambios que se hayan dado en la población a estudiar a raíz de la implementación de la ley de etiquetado frontal.

8.5 Métodos de Análisis de Información

El análisis de los datos recolectados a través de la encuesta será realizado mediante técnicas de estadística descriptiva. Siendo la muestra recopilada durante la semana del 29 de mayo al 2 de junio.

La representación de ese análisis se hará por tablas y gráficos para cada tipo de variable, utilizando frecuencias relativas y absolutas. Para el registro de la información se utilizará el programa "Microsoft Office Excel".

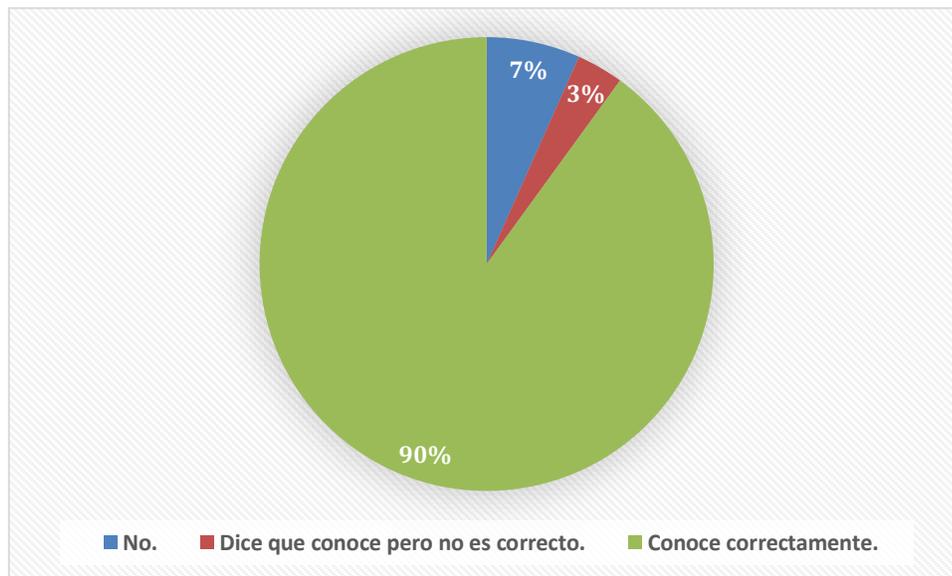
9 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Con el presente estudio se buscó conocer cuál es el impacto que género en los alumnos de la carrera de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física, la ley de etiquetado frontal. Particularmente, su objetivo fue indagar sobre la elección de alimentos procesados y ultraprocesados y cuáles son los factores asociados a dicha decisión. También se pretendió identificar si presentaron cambios en el consumo de estos alimentos en la población estudiada, una vez aplicado el etiquetado frontal.

La población objetivo era de un total de 65 personas correspondientes a los alumnos de 4to año de la carrera de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física de la Universidad de Concepción del Uruguay. De las cuales se logró entrevistar a 60 de ellos, de los cuales 23 pertenecieron a la carrera de Abogacía, 20 del Profesorado Universitario de Educación Física y 17 de Medicina.

En la Figura 1 se puede observar el conocimiento que tenían los alumnos de dichas carreras acerca de la ley de etiquetado frontal y a que hace referencia la misma.

9.1 **Figura 1:** *Conocimiento acerca de la existencia de la ley y de que trata.*



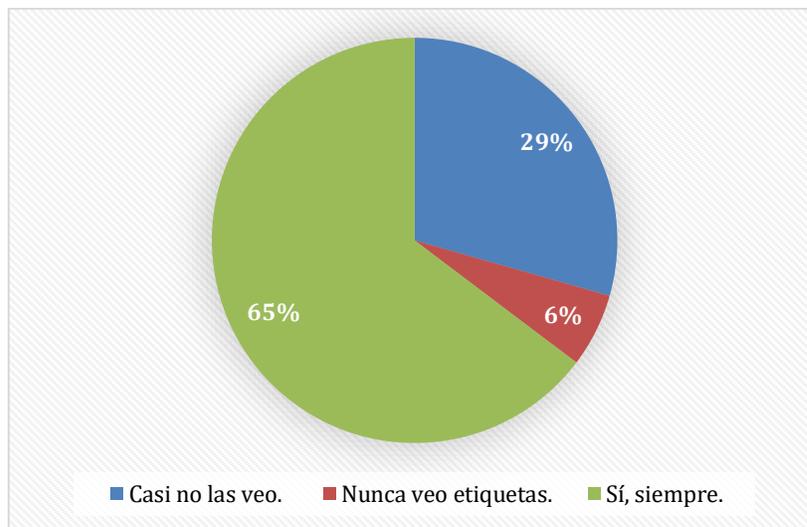
El 90% (54 alumnos) conocen correctamente la ley y de que trata la misma, el 7% (4 alumnos) no conoce que es la ley de etiquetado frontal, mientras que el 3% restante (2 alumnos) dice conocerla, pero la definición que seleccionaron de la misma es errónea.

En relación al conocimiento que tiene la población encuestada sobre la ley 27.642 “Promoción de la Alimentación Saludable” etiquetado frontal de alimentos, se puede observar que cerca de su totalidad conocen correctamente la ley y de que trata la misma, algunos pocos refirieron no conocer la ley y en su minoría expresaron conocerla, pero no

a que hacía referencia la misma. Cabe destacar que en el trabajo de investigación realizado por Del Egido - Fabbri (2020) se encontraron resultados similares en cuanto a que el sistema de etiquetado frontal resulto conocido por la mayoría de los encuestados, sin embargo, esto no implica que lo comprendieran.

Las Figuras 2, 3 y 4 permiten observar si los alumnos de las distintas carreras miraban o no las etiquetas de los alimentos a la hora de comprarlos.

9.2 **Figura 2:** *Importancia que le prestan a las etiquetas de los alimentos los estudiantes de Medicina.*



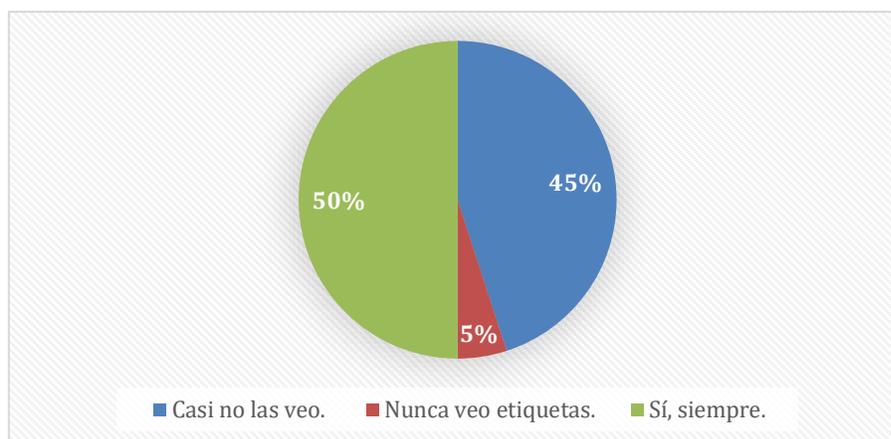
El 65% de los alumnos de Medicina (11 personas) expresaron siempre haberse fijado en las etiquetas de los alimentos a la hora de comprarlos, el 29% (5 personas) manifestó que casi no las veía y el 6% (1 persona) nunca vio las etiquetas. Krugmann Valenzuela (2013) encontró resultados similares en cuanto a la lectura de la etiqueta de la información nutricional, ya que expone que un 59,37% de la población encuestada lee las etiquetas.

9.3 **Figura 3:** *Importancia que le prestan a las etiquetas de los alimentos los estudiantes de Abogacía.*



El 48 % de los alumnos de Abogacía (11) manifestó que casi no veía las etiquetas de los alimentos, mientras que el 43% (10) siempre las miro, dejando un 9% restante (2) que nunca vio las etiquetas. En este sentido, Krugmann Valenzuela (2013) encontró resultados opuestos en cuanto a la lectura de la etiqueta de la información nutricional, ya que expone que un 59,37% de la población encuestada lee las etiquetas.

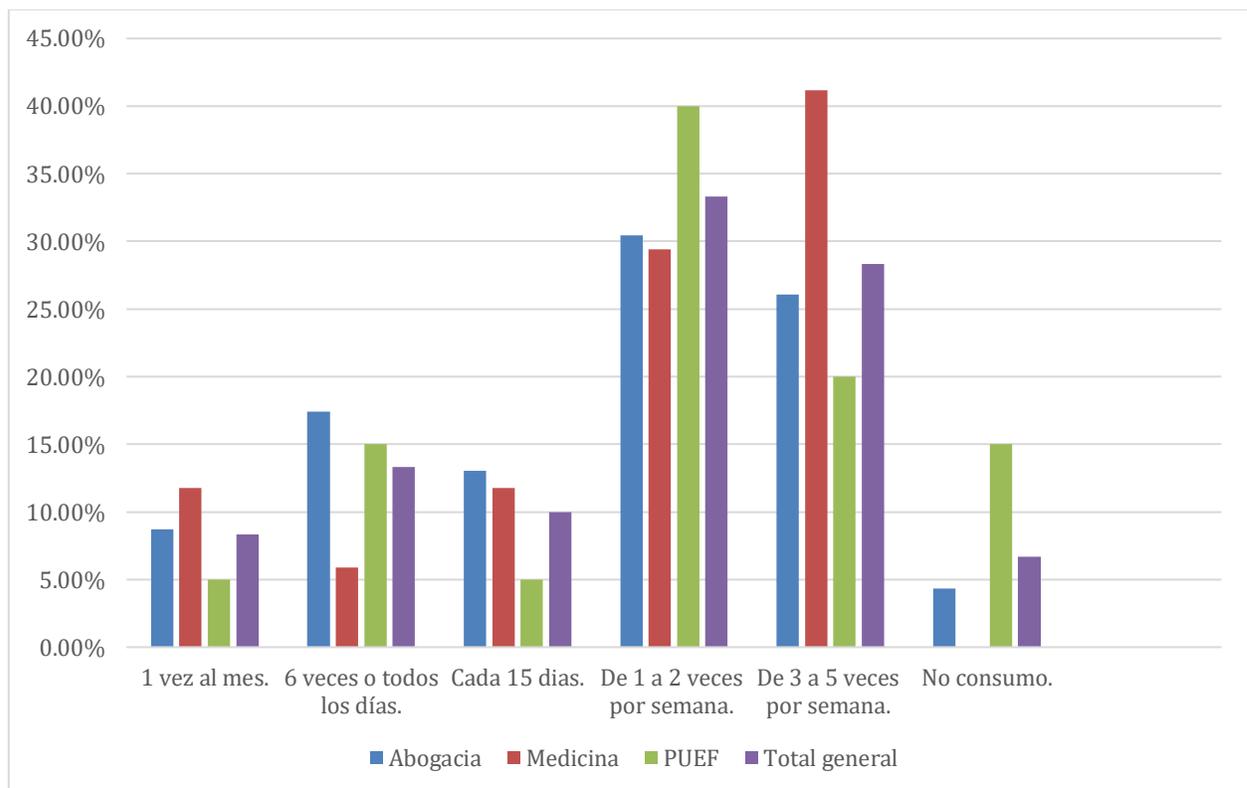
9.4 **Figura 4:** *Importancia que le prestan a las etiquetas de los alimentos los estudiantes de PUEF.*



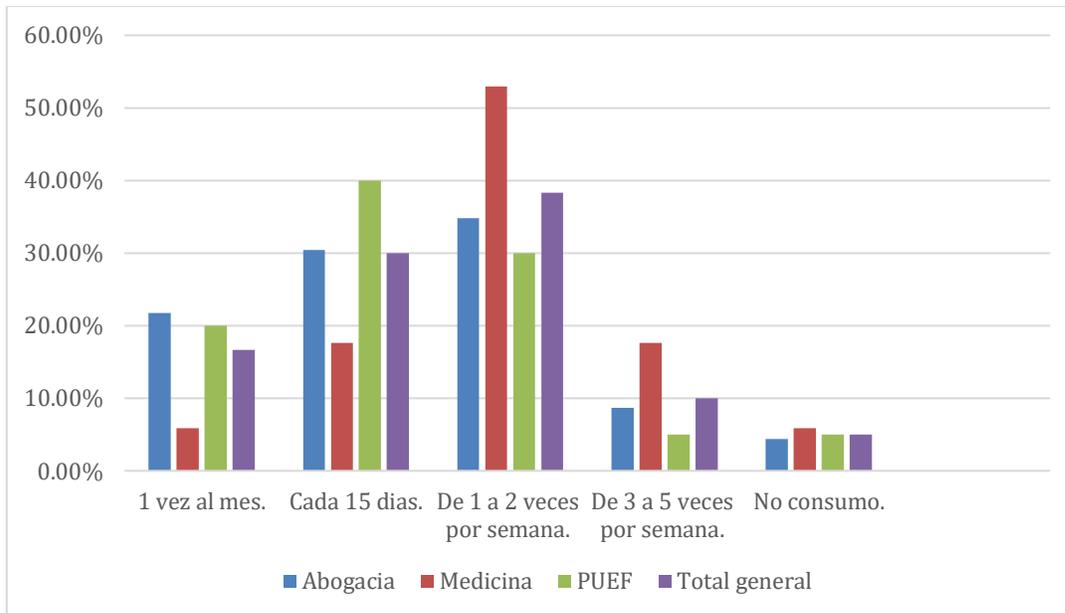
El 50% de los alumnos del Profesorado Universitario de Educación Física (10 personas) siempre vieron las etiquetas a la hora de hacer sus compras, el 45% (9 personas) casi no las veía y el 5% restante (1 persona) manifestó nunca ver las etiquetas. Krugmann Valenzuela (2013) encontró resultados similares en cuanto a la lectura de la etiqueta de la información nutricional, expone que un 59,37% de la población encuestada lee las etiquetas.

En las Figuras 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 se puede observar la frecuencia de consumo que tenían los alumnos de las carreras de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física con respecto a ciertos alimentos procesados y ultraprocesados.

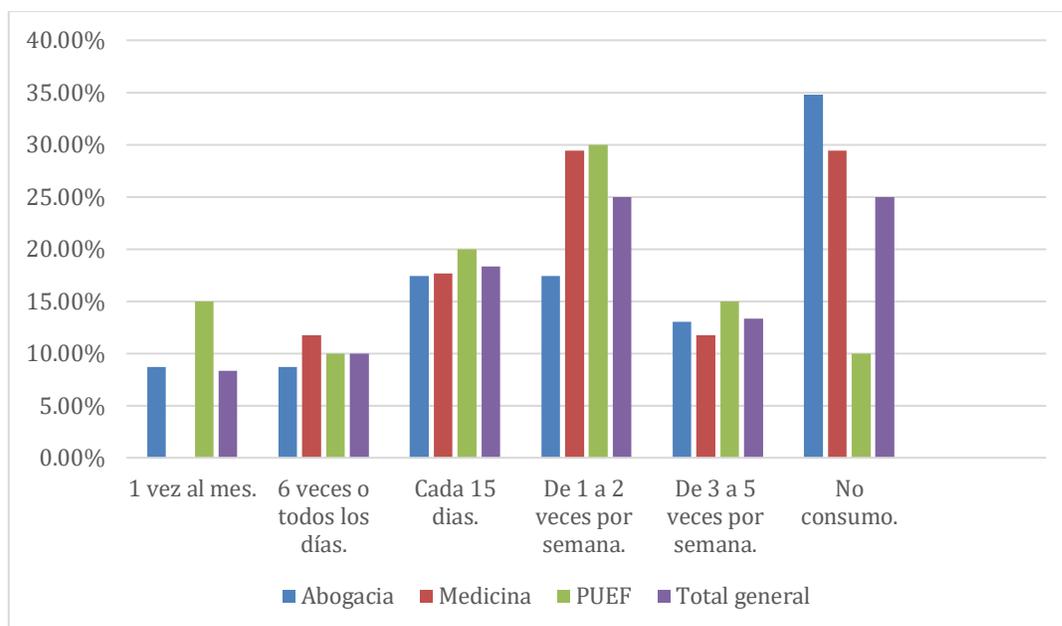
9.5 Figura 5: Frecuencia de consumo de aderezos.



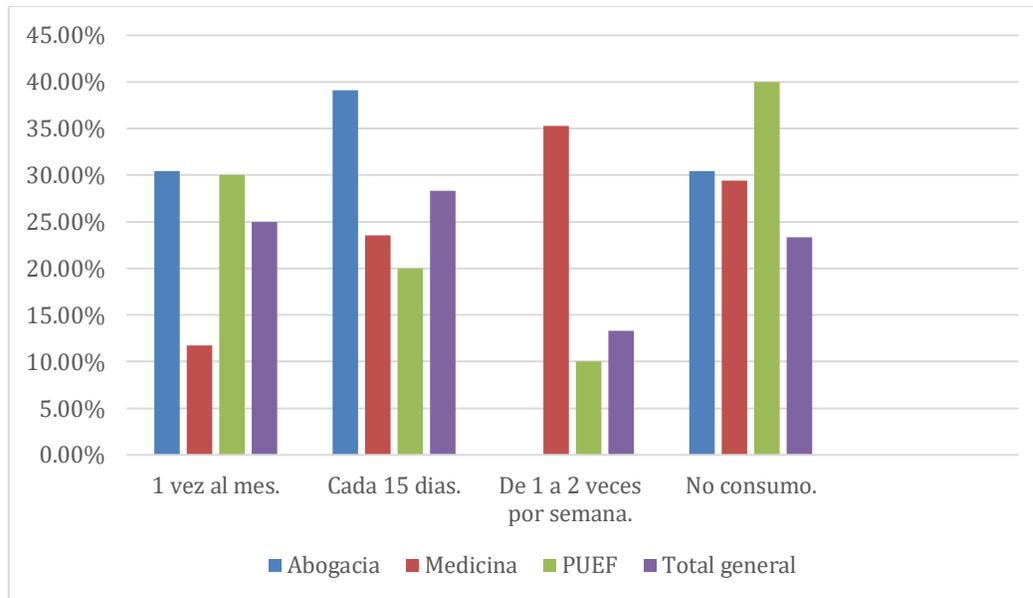
En la Figura 5, se muestra que las frecuencias de consumo de aderezos más seleccionadas por los encuestados fueron de 1 a 2 veces por semana (33,3%) y de 3 a 5 veces por semana (28,33%).

9.6 Figura 6: *Frecuencia de consumo de snacks.*

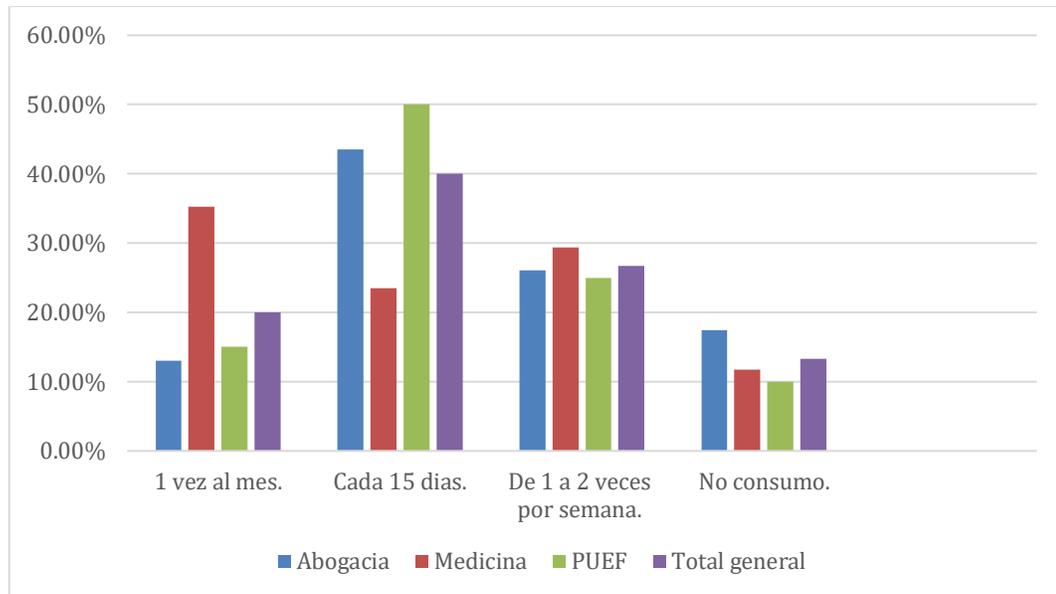
En la Figura 6 se puede observar que la mayor frecuencia de consumo de snacks elegida por los estudiantes de Abogacía y Medicina fue de 1 a 2 veces por semana (34,78% y 52,94%, respectivamente), mientras que la más seleccionada por los participantes del PUEF fue cada 15 días (40,00%).

9.7 Figura 7: *Frecuencia de consumo de jugo industrial.*

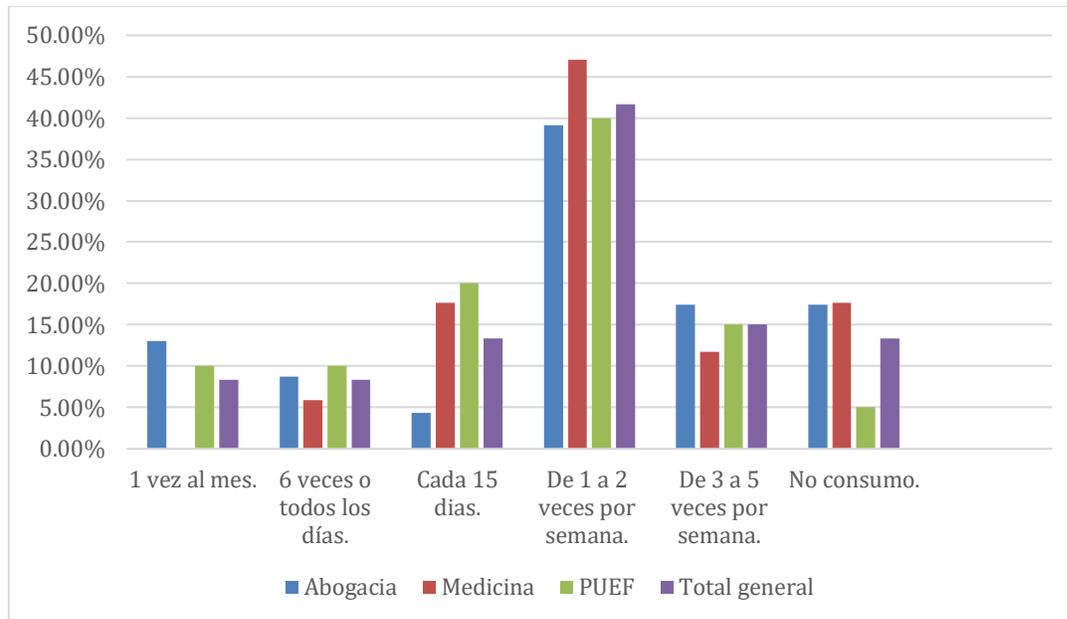
En la Figura 7 se muestra que el grupo del jugo industrial es poco consumido por los participantes de este estudio correspondientes a las 3 carreras.

9.8 **Figura 8:** *Frecuencia de consumo de salchichas.*

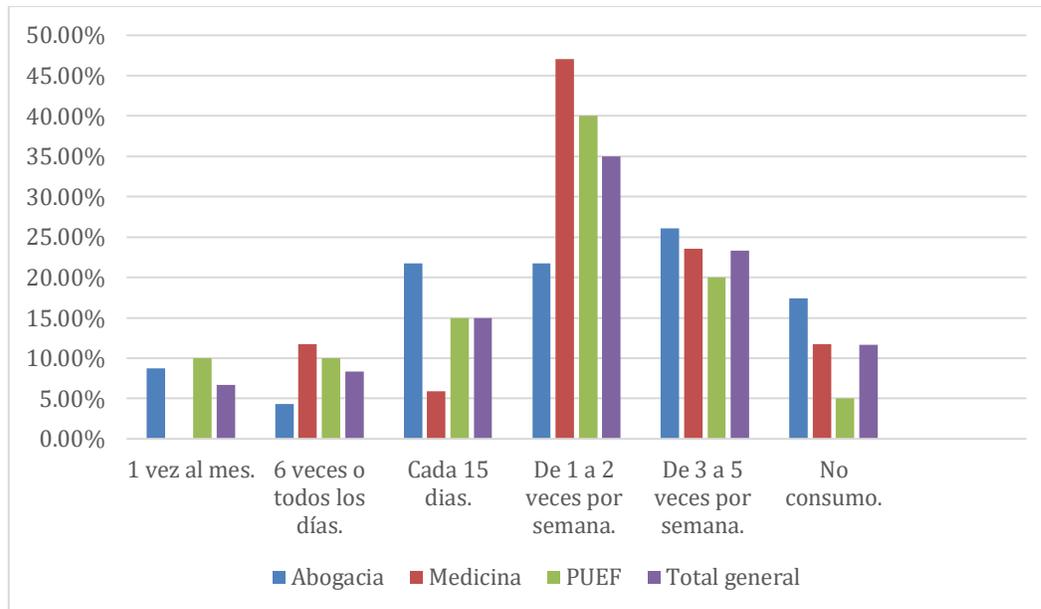
En la figura 8 se puede observar que el mayor consumo de salchichas se da por los alumnos de Medicina (35,29%) los cuales refieren consumirlas de 1 a 2 veces por semana, de igual modo por los alumnos de Abogacía (39, 13%) que manifestaron consumirlas cada 15 días, mientras que los alumnos del Profesorado Universitario de Educación Física manifestaron en un (40%) no consumirlas.

9.9 Figura 9: Frecuencia de consumo de hamburguesas.

En la figura 9 se puede analizar que el consumo de hamburguesas es mayoritario en los alumnos del Profesorado Universitario de Educación Física como también de Abogacía (50% y 43,48%) los cuales manifestaron consumir estos ultraprocesados cada 15 días.

9.10 **Figura 10:** Frecuencia de consumo de gaseosa.

En la figura 10 se puede percibir que el consumo de gaseosa es elevado en toda la población encuestada, sobre todo en los alumnos de Medicina (47,06%) seguida del Profesorado Universitario de Educación Física (40%) y Abogacía (39,13%) los cuales refirieron consumirla de 1 a 2 veces por semana.

9.11 **Figura 11:** *Frecuencia de consumo de galletitas.*

En la figura 11 se puede observar que la frecuencia de consumo de galletitas es mayor en los alumnos de Medicina (47,06%) y Profesorado Universitario de Educación Física (40%) los cuales manifestaron consumir este ultraprocesado de 1 a 2 veces por semana.

Según los resultados obtenidos en el presente estudio, el mayor consumo de alimentos procesados y ultraprocesados es de Aderezos, gaseosa y galletitas, los cuales refieren consumirse de 1 a 2 veces por semana. En cuanto a la frecuencia de consumo (Alfárez Murias, 2019) encontró que los alimentos de mayor consumo a la semana fueron las galletitas (56,0%) y snacks (52,5%), (Zaragoza,2013) en su estudio de investigación sobre tipos de bebidas consumidas por estudiantes universitarios, obtuvo que el 20% de los encuestados consume bebidas gaseosas todos los días.

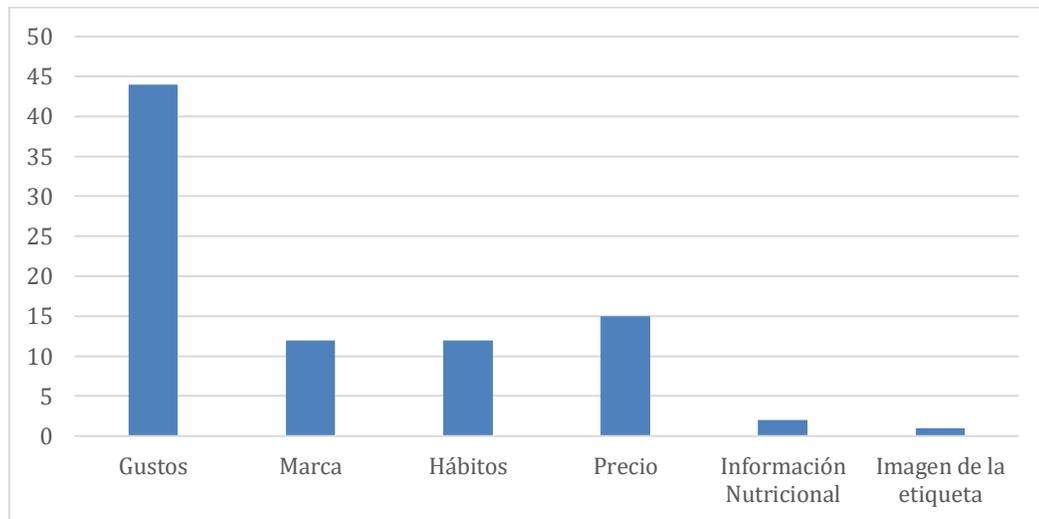
Consumo de alimentos a partir de la implementación de la ley.

En relación al consumo de alimentos a partir de la implementación de la ley, se encontró que el 63% de los encuestados del total de las 3 carreras (38 personas) manifestaron comprar la misma cantidad de alimentos, aunque ahora tengan sellos, mientras que el 37% restante (22 personas) expreso disminuir la compra de aquellos alimentos que ahora lleven sellos.

En relación al consumo de alimentos procesados y ultraprocesados a partir de la implementación de la ley se puede observar que en su mayoría, la población estudiada compra la misma cantidad de alimentos aunque ahora tenga sellos, asimismo Casas-Caruajulca, Muguruza-Sanchez, Calizaya-Milla y Saintila (2021) encontraron resultados similares en su estudio donde afirman que si bien la gran mayoría de los encuestados tuvieron una percepción positiva sobre la implementación de la norma del etiquetado, tanto la compra como el consumo de alimentos ultraprocesados aumentaron.

En la figura 12 se puede observar las razones por las cuales los alumnos de dichas carreras elegían sus alimentos procesados y ultraprocesados.

9.12 **Figura 12:** Razón por la cual eligen sus alimentos procesados y ultraprocesados.



El 51% de la población encuestada (44 personas) elegían sus alimentos procesados y ultraprocesados en base a sus gustos, el 18% (15 personas) refirió elegirlos de acuerdo al precio, por el 14% (12 personas) fueron elegidas las opciones en base a sus hábitos y a la marca del alimento, el 2% (2 personas) manifestó elegir sus alimentos por la información nutricional y por el 1% restante (1 persona) fue elegida la opción de acuerdo a la imagen de la etiqueta.

Cabe señalar, que, en el estudio realizado por Santos Antonio-Bravo Rebatla-Velarde Delgado, Aramburu (2019) los autores señalan que el formato y la información presentada en el etiquetado frontal varía notablemente y pueden generar confusión en los consumidores, ya que existen controversias respecto a la influencia de factores que podrían limitar su efectividad, como el entorno en que las personas compran sus

alimentos, las expectativas sobre el sabor, el precio, el contexto cultural, el nivel socioeconómico, el género, la edad o la predisposición para adoptar una alimentación saludable. De igual modo, en la presente tesina, se puede observar que las razones por las cuales la población encuestada elige sus alimentos son semejantes al antecedente citado anteriormente, ya que son muy variadas, pero sin embargo predomina la elección de estos alimentos por gusto.

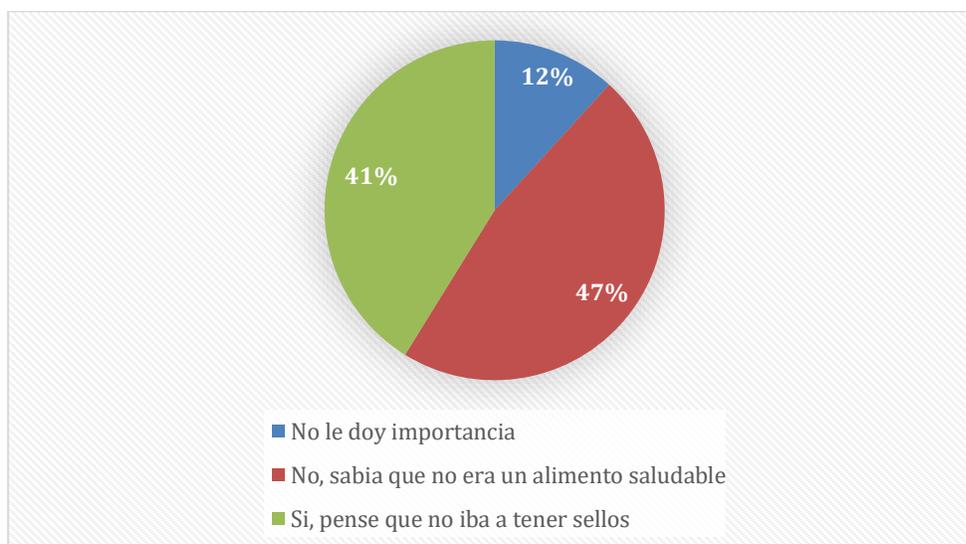
En la Figuras 13, 14 y 15 se puede percibir lo que generó la ley de etiquetado frontal en la población elegida.

9.13 **Figura 13:** *Categorización según lo que provoco el etiquetado frontal en la población de Abogacía.*



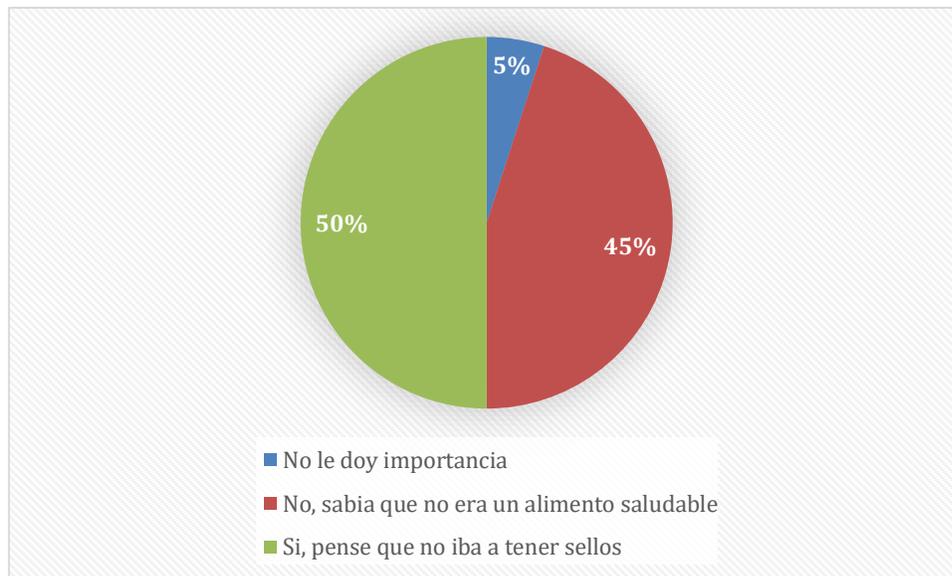
Al 61% de los alumnos de Abogacía (14 personas) les sorprendió que ciertos alimentos tengan sellos, ya que pensaban que no iban a tenerlos, el 26% (6 personas) expresaron que ya esperaban los sellos en ciertos alimentos, ya que sabían que no era un alimento saludable y el 13% (3 personas) refirió no darle importancia a la presencia de sellos.

9.14 **Figura 14:** *Categorización según lo que provoco el etiquetado frontal en la población de Medicina*



Al 47% de los alumnos de Medicina (8 personas) les sorprendió que ciertos alimentos tengan sellos, ya que pensaban que no iban a tenerlos, el 41% (7 personas) expresaron que ya esperaban los sellos en ciertos alimentos, ya que sabían que no era un alimento saludable y el 12% (2 personas) refirió no darle importancia a la presencia de sellos.

9.15 **Figura 15:** *Categorización según lo que provoco el etiquetado frontal en la población de Profesorado Universitario de Educación Física.*



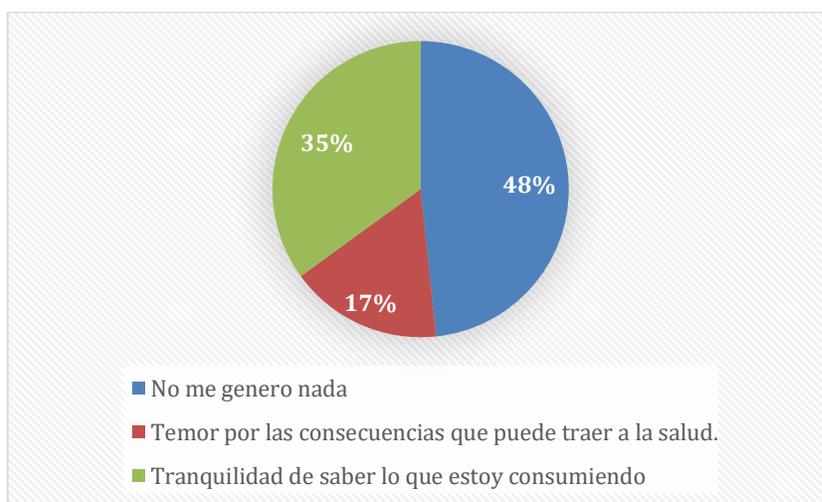
El 50% de los alumnos del Profesorado Universitario de Educación Física (10 personas) expresaron que ya esperaban los sellos en ciertos alimentos, ya que sabían que no era un alimento saludable, el 45% (9 personas) les sorprendió que ciertos alimentos tengan sellos, ya que pensaban que no iban a tenerlos y el 5% (1 persona) refirió no darle importancia a la presencia de sellos.

Según lo expuesto por Crespo Azconzábal (2021) se analizó la presencia de un doble discurso, ya que la investigadora manifestó que hay ciertos alimentos que son recomendados en las guías diarias, pero, al mismo tiempo, los consumidores se encontrarán en las góndolas del supermercado con que estos alimentos tendrán uno o más sellos negros. De igual manera, en el presente estudio realizado, se encontraron resultados similares en cuanto a la observación realizada por la investigadora, ya que la generalidad de los alumnos del Profesorado Universitario de Educación Física y Abogacía, manifestaron que les sorprendió el etiquetado frontal, ya que pensaron que

cierto alimento no iba a llevar sellos. De lo contrario, la mayor cantidad de los alumnos de Medicina, expuso que no les sorprendió ya que sabían que cierto alimento no era saludable.

La figura 16 describe lo que provocó que los alumnos de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física vean por primera vez los sellos en los envases.

9.16 **Figura 16:** *Categorización según lo que provoco ver por primera vez los octógonos.*



Al 48% de las personas encuestadas (29) no les genero nada ver por primera vez los octógonos en los alimentos, al 35% (21 personas) les causo tranquilidad saber lo que están consumiendo y al 17% restante (10 personas) les provoco temor por las consecuencias que los sellos pueden traer a la salud.

La figura 17 describe que pensó la población encuestada de un alimento envasado que tiene sellos de advertencia.

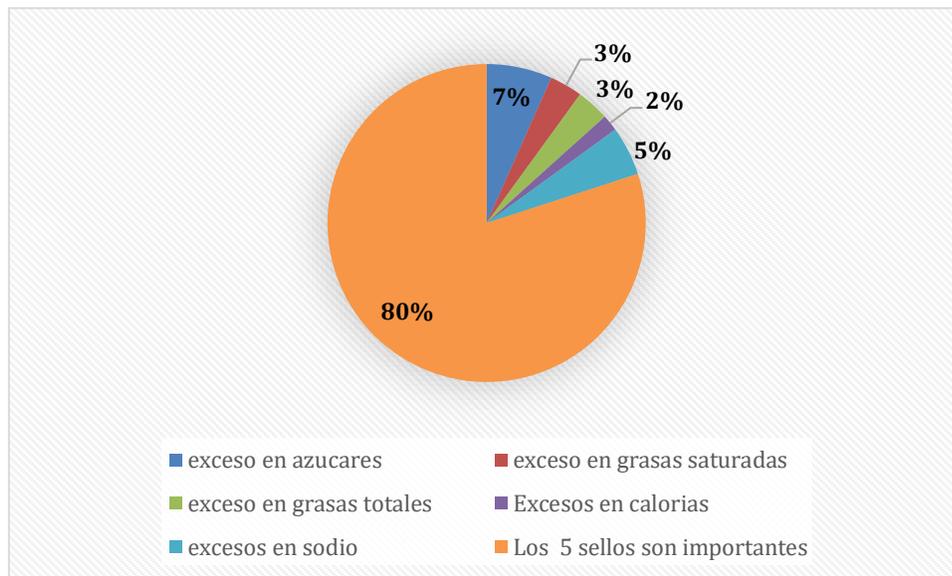
9.17 **Figura 17:** *Concepto de los alimentos con sellos de advertencia.*



El 65% de las personas encuestadas (39) consideran que los alimentos con octógonos son menos saludables en comparación a otro sin sellos, el 27% (16 personas) creen que aquellos que llevan sellos no son saludables y el 8% restante (5 personas) expresaron que son alimentos saludables. (Alaniz Salinas y Castillo Montes, 2020) encontraron resultados similares en su investigación, donde señalan que el 86,2% de las personas encuestadas manifestaron que un alimento con sellos es no saludable o menos saludable.

En la figura 18 se puede observar cuál de los 5 sellos consideró la población el más importante.

9.18 **Figura 18:** Categorización según grado de importancia de sellos.

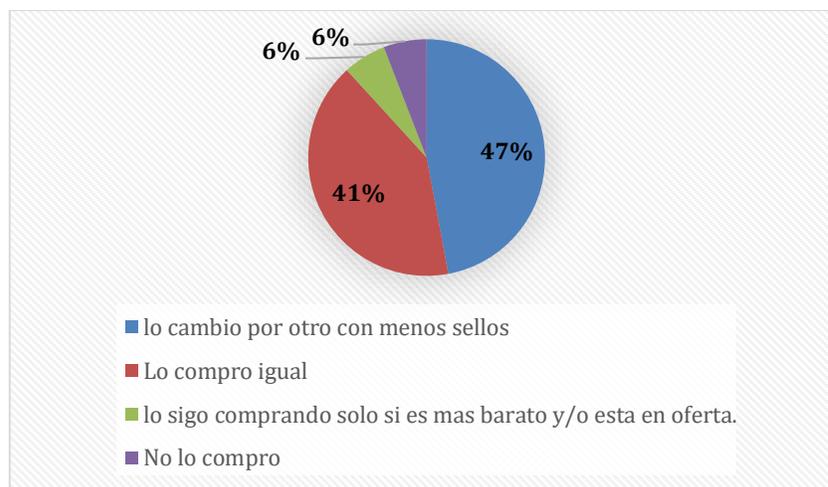


El 80% de la población encuestada (48 personas) consideró que los 5 sellos son importantes, el 7% (4 personas) manifestó que el sello más importante es el de exceso en azúcares, por el 5% (3 personas) fueron elegidas las opciones de que el sello más importante es el de exceso de azúcares y el de exceso en sodio, las opciones de que el de exceso en grasas saturadas y el de exceso en grasas totales son los sellos más importantes fueron elegidas por el 3% (2 personas), por el 2% (1 persona) fue escogido que el sello más importante es el de exceso en calorías. En la investigación realizada por (Alaniz Salinas y Castillo Montes, 2020) respecto a cuál de los sellos de advertencia

“alto en” era considerado como el más importante se aprecia que en toda la muestra mayoritariamente las respuestas indicaron que todos lo eran por igual.

Las Figuras 19, 20 y 21 permiten analizar qué cambios en la elección y compra tenían los alumnos de dichas carreras al ver un alimento con sellos.

9.19 Figura 19: Cambios en la elección de alimentos a partir de la implementación de la ley en los alumnos de Medicina.



Según lo representado en el gráfico, el 47% de los alumnos de Medicina (8 personas) refirieron cambiar el alimento por otro que contenga menos sellos, el 41% (7 personas) expresó comprarlo igual de todos modos aunque ahora tenga sellos, las opciones lo sigue comprando igual solo si esta mas barato y/o esta en oferta y no lo compra si tiene sellos, fueron elegidas solo por 1 persona (6%).

Si bien la información recolectada mostró que, en su gran mayoría, los alumnos de Medicina refirieron cambiar el alimento a la hora de comprarlo por otro que lleve menos sellos, una proporción semejante de la población encuestada manifestó comprarlos igual. Cabe destacar que el antecedente de Casas-Caruajulca, Muguruza-Sanchez, Calizaya-

Milla y Saintila (2021) anteriormente mencionado, presenta valores similares en cuanto a que la presencia de octógonos influye en la compra de alimentos.

9.20 **Figura 20:** Cambios en la elección de alimentos a partir de la implementación de la ley en los alumnos del Profesorado Universitario de Educación Física.



El gráfico anterior muestra que el 55% de los alumnos del Profesorado Universitario de Educación Física (11 personas) refiere comprar igual el alimento aunque tenga sellos, el 25% (5 personas) expreso cambiarlo por otro alimento con menos sellos y el 20% (4 personas) lo sigue comprando igual solo si esta mas barato y/o esta en oferta.

9.21 **Figura 21:** *Cambios en la elección de alimentos a partir de la implementación de la ley en los alumnos de Abogacía.*



En el gráfico se pudo observar que el 78% de los alumnos de Abogacía (18 personas) refirió comprar igual el alimento aunque tenga sellos, el 18% (4 personas) expresó cambiarlo por otro alimento con menos sellos y el 4% (1 persona) lo sigue comprando igual solo si esta más barato y/o esta en oferta.

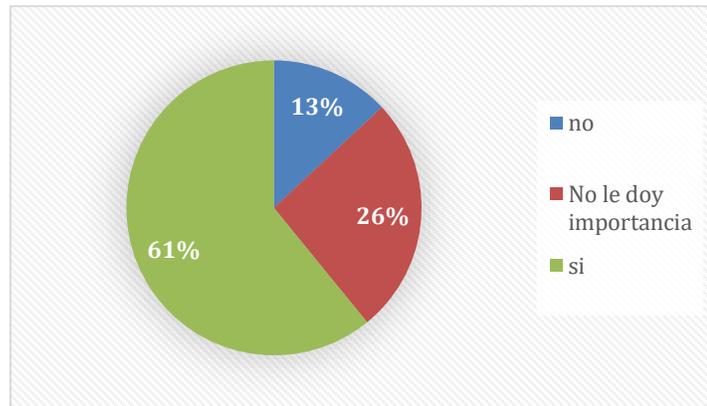
La información recolectada en este estudio, mostró que, en su gran mayoría, los alumnos de Abogacía y Profesorado Universitario de Educación Física refirieron comprar de igual modo el alimento, aunque ahora tenga sellos. Asimismo, cabe destacar que el antecedente de Casas-Caruajulca, Muguruza-Sanchez, Calizaya-Milla y Saintila (2021) anteriormente mencionado, presenta resultados opuestos en cuanto a que la presencia de octógonos influye en la compra de alimentos.

Informacion de etiquetas.

En relación a lo que los encuestados consideraban acerca de la información que tienen las etiquetas de los alimentos y si comprenden la misma, el 75% de la población encuestada (45 personas) consideró que la información que contienen las etiquetas son entendibles y el 25% (15 personas) expresó que hay cosas que se entienden y otras que no. Relacionado con lo expuesto por Crespo Azconzábal (2021) el 92,9% de las personas entrevistadas por la investigadora declararon entender la información contenida en los sellos, de igual manera que en el presente trabajo de investigación.

La figura 22 muestra si mejoró la alimentación en base a la información disponible relacionada con la ley.

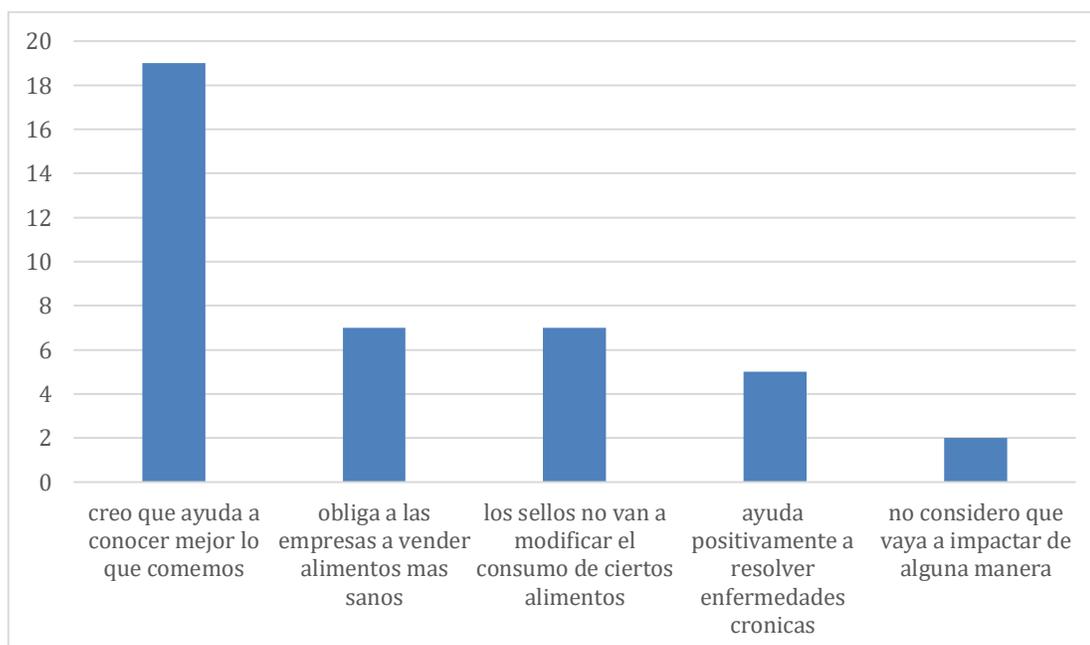
9.22 **Figura 22:** *Importancia de la información para la toma de decisiones.*



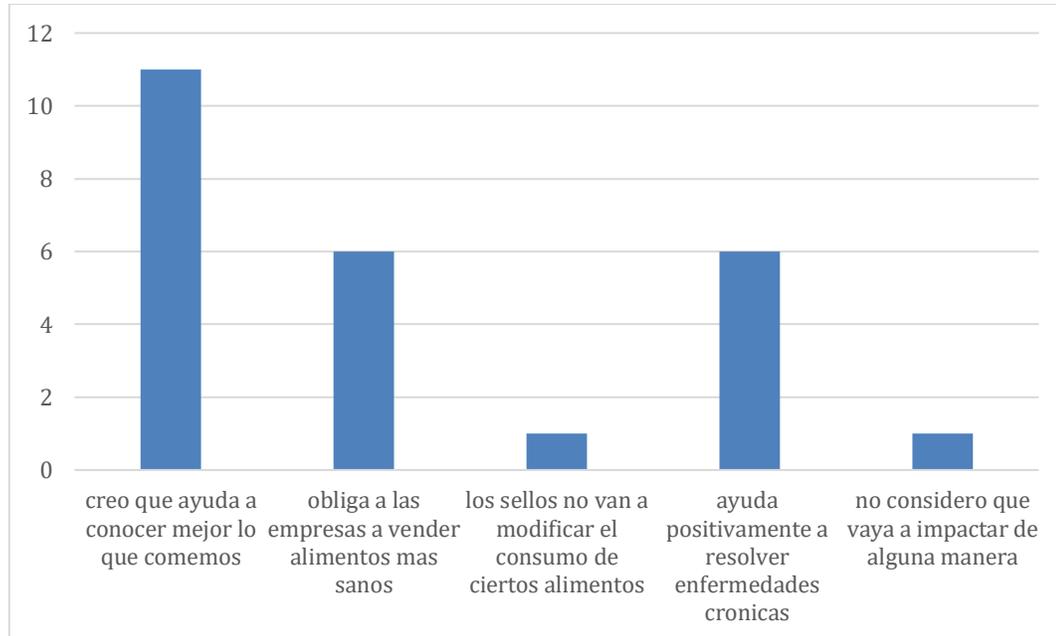
En el gráfico se puede observar que el 61% de la población encuestada (14 personas) consideró que si mejoraría la elección de sus alimentos si tendría más información acerca del tema, el 26% (6 personas) refirió no darle importancia y el 13% (3 personas) no cree que modificaría su elección en base a esto. En la investigación de Krugmann Valenzuela (2013), se encontraron resultados similares, donde señala que los encuestados que dicen leer el envase (64%) manifiestan que si influye sobre su decisión de compra.

En las Figuras 23, 24 y 25 se describe de que manera impactó en la población elegida el etiquetado frontal de alimentos.

9.23 **Figura 23:** *Impacto del etiquetado frontal de alimentos en alumnos de Abogacia.*

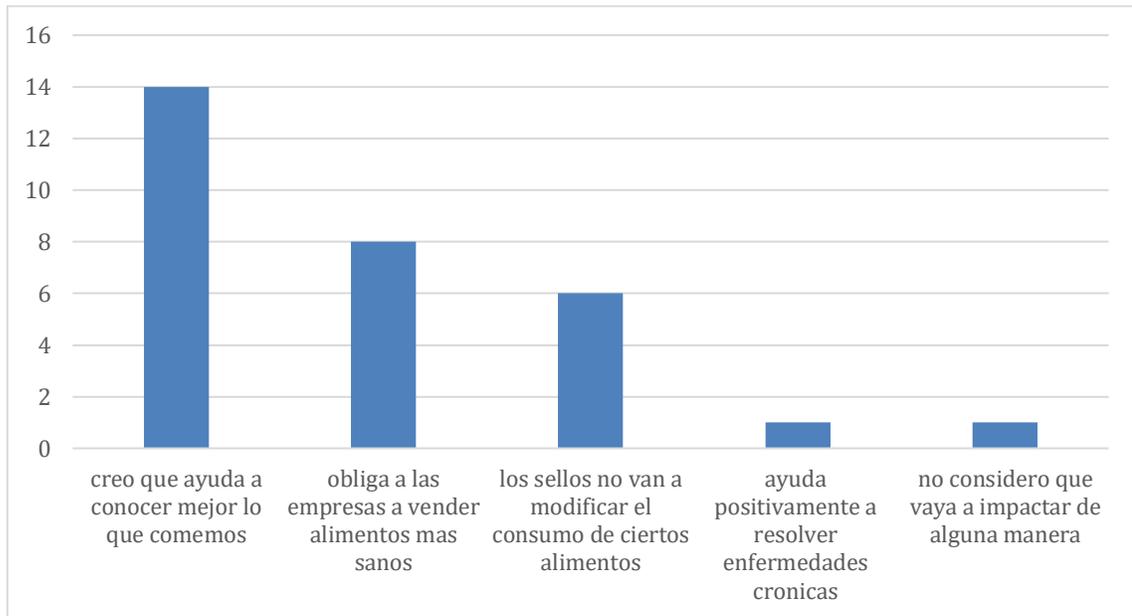


Según lo representado en el gráfico el 47% de los alumnos de Abogacia (19 personas) consideró que el etiquetado frontal va a ayudar a conocer mejor lo que comen, las opciones que obligará a las empresas a vender alimentos mas sanos y que los sellos no van a modificar el consumo de ciertos alimentos fueron elegidas por el 18% (7 personas) el 13% (5 personas) consideró que el etiquetado frontal ayuda positivamente a resolver enfermedades crónicas y el 5% restante (2 personas) no creen que vaya a impactar de alguna manera.

Figura 24: *Impacto del etiquetado frontal de alimentos en alumnos de Medicina.*

Según lo representado en el gráfico el 44% de los alumnos de Medicina (11 personas) consideró que el etiquetado frontal va a ayudar a conocer mejor lo que comen, por el 24% (6 personas) fueron elegidas las opciones que creen que obliga a las empresas a vender alimentos mas sanos y ayuda a resolver enfermedades cronicas, y por ultimo, por el 4 % (1 persona) fueron elegidas las opciones que los sellos no van a modificar el consumo de ciertos alimentos y al mismo modo no considera que vaya a impactar de alguna manera.

Figura 25: *Impacto del etiquetado frontal de alimentos en alumnos del Profesorado Universitario de Educacion Fisica.*



Según lo representado en el gráfico el 47% de los alumnos del Profesorado Universitario de Educacion Fisica (14 personas) consideró que el etiquetado frontal va a ayudar a conocer mejor lo que comen, el 27% (8 personas) consideró que el etiquetado frontal obliga a las empresas a vender alimentos mas sanos, el 20% (6 personas) manifestaron que los sellos no van a modificar el consumo de ciertos alimentos y por el 3% (1 persona) se seleccionaron las opciones que los sellos ayudan positivamente a resolver enfermedades cronicas y al mismo no considera que vaya a impactar de alguna manera.

Cambio positivo a partir de la implementación de la Ley

Con respecto a lo que pensó la población encuestada acerca de incluir sellos en los envases y si consideró que sea un cambio positivo, se encontró que el 96% de la población encuestada (56 personas) consideró que la implementación de la ley en el frente de los envases es un cambio positivo, mientras que el 7% restante (4 personas) no está de acuerdo con que lo sea. En similitud con la investigación realizada por Casas-Caruajulca, Muguruza-Sanchez, Calizaya-Milla y Saintila (2021) se pudo observar que el 77,9% muestra una percepción positiva sobre la implementación de los octógonos de advertencia de nutrientes y el modelo/diseño de la etiqueta, siendo que los resultados de este trabajo muestran que casi el 100% de la población considera a esta ley un cambio positivo.

10 CONCLUSIÓN

A partir de la investigación realizada es posible concluir que los alumnos de 4to año de Abogacía, Medicina y Profesorado Universitario de Educación Física en base a las respuestas obtenidas, exhiben un amplio conocimiento acerca de la Ley de Etiquetado Frontal y en que consiste la misma.

Si bien es de público conocimiento que los alimentos procesados y ultraprocesados son de alto consumo y aparecen frecuentemente en la alimentación de nuestra sociedad, existen diferentes factores por los cuales las personas los eligen. De acuerdo a los resultados obtenidos, la población encuestada refiere consumir estos grupos de alimentos específicamente por gustos, seguido de precio, marca y hábitos.

Asimismo, de acuerdo a lo obtenido a través de las encuestas, podría decirse que la población refiere consumir alimentos procesados y ultraprocesados 1 a 2 veces por semana, siendo los aderezos, galletitas y gaseosa los de mayor consumo. Del mismo modo, cabe destacar que el jugo industrial no es consumido por la mayoría de los alumnos, y por otros en su minoría, solo de a 1 a 2 veces por semana.

El principal objetivo de la Ley 27.642 es brindar información comprensible de los alimentos, de acuerdo a esto, la mayoría de los encuestados expuso que la información que contienen las etiquetas son entendibles. Otro de los objetivos de la misma, es advertir sobre los excesos de grasas saturadas, grasas totales, azúcares, sodio, y calorías. Según lo indicado en esta investigación, la mayoría de la población que participó de este estudio, consideró que los 5 sellos son importantes. De acuerdo a la aparición de octógonos, a las carreras Abogacía y Profesorado Universitario de Educación Física les sorprendió el etiquetado en algunos alimentos, pero refirieron comprarlo igual, aunque tenga sellos, mientras que a los de Medicina no les sorprendió el etiquetado porque sabían que no era un alimento saludable e hicieron referencia de cambiarlo, a la hora de comprarlo, por otro que tenga menos sellos.

Se puede considerar que el etiquetado frontal va a ayudar a conocer mejor lo que comen y por lo tanto la mayoría de los encuestados creen que la implementación de la ley es un cambio positivo. Asimismo, la hipótesis planteada en el presente trabajo concuerda con los resultados obtenidos, ya que el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados no fue modificado por la aparición de octógonos, pero si tuvo un impacto en la elección de alimentos que la población considera como “saludables”.

11 RECOMENDACIONES

A raíz de la tesina expuesta, sería interesante profundizar sobre el tema, para conocer cómo impacta el etiquetado frontal en la población general, ampliando la muestra, no solo en estudiantes de las carreras incluidas en este trabajo. Asimismo, realizar charlas informativas sobre la Ley 27.642 para dar a conocer de qué trata la misma, brindando herramientas para poder elegir correctamente los alimentos a la hora de comprarlos.

Además, sería de gran ayuda, junto con la ley, concientizar sobre las consecuencias que puede provocar el consumo diario de los alimentos procesados y ultraprocesados y como esto puede desencadenar en enfermedades crónicas.

Otras de las medidas que podrían implementarse, sería que las empresas incluyan en su packaging un código QR o una dirección online donde los consumidores puedan acceder a información clara y sencilla sobre la calidad nutricional del alimento para, de esta manera, facilitar la compra y elección.

Cabe señalar que, en estas recomendaciones propuestas, en todas se requiere de la participación comprometida de los Lic. en Nutrición.

12 BIBLIOGRAFÍA

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2007).

Nuevo Rotulado Nutricional.

http://www.anmat.gov.ar/consumidores/rotulado_nutricional.pdf

- - -. (2005). *Disposición ANMAT N° 4980/2005.*

http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/NormasGenerales/Disposicion_ANMAT_4980-2005.pdf

- - -. (2022). *Manual de Aplicación Rotulado Nutricional Frontal.*

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_rotulado_nutricional_frontal.pdf

Ares, G., Bove, I., Díaz, R., Moratorio, X., Benia, W., y Gomes, F. (2020). Argumentos de la industria alimentaria en contra del etiquetado frontal de advertencias nutricionales en Uruguay. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 44, e20.

<https://doi.org/10.26633/RPSP.2020.20>

Arnal, L. M. L., Tormo, A. V., Muñoz, A. C., Villarroya, C. M., Calvo, E. L., Navarro, P. M., y París, A. S. (2021). Impacto del consumo de alimentos ultraprocesados en la enfermedad renal crónica. *nefrologia*, 41(5), 489-501.

<https://doi.org/10.1016/j.nefro.2020.11.013>

Babio, N., Casas-Agustench, P., y Salas, J. (2020). *Alimentos ultraprocesados. Revisión crítica, limitaciones del concepto y posible uso en salud pública.*

https://www.nutricio.urv.cat/media/upload/domain_1498/imatges/lilibres/ULTRAPROCESADOS%2021-06.pdf

Bach, A., Pujol Busquets, G. (2019) *¿Qué son los alimentos procesados?*

<https://www.farmaceuticonline.com/es/que-son-los-alimentos-procesados/>

Basulto, J., Manera, M., Baladia, E., Miserachs, M., Pérez, R., Ferrando, C., ... y Revenga,

J. (2013). *Definición y características de una alimentación saludable.*

<https://www.researchgate.net/profile/Rodrigo-Martinez-Rodriguez>

[2/publication/235929336_Postura_del_GREP-](https://www.researchgate.net/publication/235929336_Postura_del_GREP-)

[AEDN_Definicion_y_caracteristicas_de_una_alimentacion_saludable/links/02bfe](https://www.researchgate.net/publication/235929336_Postura_del_GREP-AEDN-Definicion-y-caracteristicas-de-una-alimentacion-saludable/links/02bfe5145d20f157ee000000/Postura-del-GREP-AEDN-Definicion-y-caracteristicas-de-una)

[5145d20f157ee000000/Postura-del-GREP-AEDN-Definicion-y-caracteristicas-de-](https://www.researchgate.net/publication/235929336_Postura_del_GREP-AEDN-Definicion-y-caracteristicas-de-una)

[u](https://www.researchgate.net/publication/235929336_Postura_del_GREP-AEDN-Definicion-y-caracteristicas-de-una)

BBC News Mundo. (2021). *Por qué el cerebro es adicto a la comida ultraprocesada (y que funciones puede alterar).*

<https://www.bbc.com/mundo/noticias-58031192>

Centro de la Industria Lechera. (2021). *La industria lechera advierte que la Ley de*

etiquetado podría afectar las exportaciones.

[https://www.ambito.com/economia/exportaciones/la-industria-lechera-advierte-](https://www.ambito.com/economia/exportaciones/la-industria-lechera-advierte-que-la-ley-etiquetado-podria-afectar-las-n5289807)

[que-la-ley-etiquetado-podria-afectar-las-n5289807](https://www.ambito.com/economia/exportaciones/la-industria-lechera-advierte-que-la-ley-etiquetado-podria-afectar-las-n5289807)

Código Alimentario Argentino (2011). *Capítulo I Disposiciones Generales.*

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_i_caa.pdf

- - - (2017). *Capítulo V Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos.*

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Marco_Regulatorio/ulti-](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Marco_Regulatorio/ultimas%20modificaciones/Capitulo_V.pdf)

[mas%20modificaciones/Capitulo_V.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Marco_Regulatorio/ultimas%20modificaciones/Capitulo_V.pdf)

- - - (2017). *Capítulo V Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos.*

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_v_rotulacion_

[actualiz_2021-09.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_v_rotulacion_)

Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (2006). *Los factores determinantes de la elección de alimentos.*

<https://www.eufic.org/es/vida-sana/articulo/los-factores-determinantes-de-la-eleccion-de-alimentos>

Díaz, A. (2021). *Etiquetado frontal: Fuerte crítica de Amcham al proyecto del gobierno por demonizar alimentos.*

<https://www.cronista.com/economia-politica/ley-etiquetado-frontal-oposicion-amcham-camara-de-comercio-de-los-estados-unidos-en-argentina-al-proyecto-del-gobierno/>

Firpo, J. (2020). *Ley de etiquetado de alimentos: críticas y apoyos a los sellos negros que aprobó el senado.*

https://www.clarin.com/sociedad/ley-etiquetado-criticas-sellos-negros-aprobo-senado_0__aP9c4nvF.html

Fundación Interamericana del Corazón Argentina. (2018). *Políticas para promover un etiquetado frontal en Argentina: avances y recomendaciones.*

https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2018/09/policy_brief_etiquetado.pdf

Gaido, M. (2021). *Ley de etiquetado frontal: voces a favor y en contra encienden el debate.*

<https://www.lavoz.com.ar/ciudadanos/ley-de-etiquetado-frontal-voces-a-favor-y-en-contra-encienden-el-debate/>

Graciano, A. (2021). *Marketing y ultraprocesados.*

<https://qiarg.org/2021/11/04/marketing-y-ultraprocesados/>

Litvinoff, L. (2022). *La nutricionista Andrea Graciano explica los alcances de la Ley de Etiquetado Frontal*.

<https://www.pagina12.com.ar/413560-la-nutricionista-andrea-graciano-explica-los-alcances-de-la->

Marti, A., Calvo, C., y Martínez, A. (2021). Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad: una revisión sistemática. *Nutrición Hospitalaria*, 38(1), 177-185.

<https://dx.doi.org/10.20960/nh.03151>

Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. (2022). *Ley de etiquetado frontal*.

<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>

Ministerio de Salud. (2022). *Anexo II normativa gráfica*.

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_anexo_ii_normativa_grafica_decreto_151-22.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura y Organización Mundial de la Salud. (2021). *Directrices sobre etiquetado nutricional*.

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG_002s.pdf

Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud. (2020). *El etiquetado frontal como instrumento de política para prevenir enfermedades no transmisibles en la región de las Américas*.

https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/53013/OPSNMHRF200033_spa.pdf?sequence=5&isAllowed=y

Poder Ejecutivo Nacional. (2022). *Promoción de la alimentación saludable Decreto 151/2022.*

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-151-2022-362577/texto>

- - -. (2019). *Lealtad Comercial Decreto DNU 274 / 2019.*

[https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-274-2019-322236.](https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-274-2019-322236)

Ríos, C. (2017). *Qué son los productos ultraprocesados y por qué no hay que comerlos.*

https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/06/21/articulo/1497996129_196916.html

Secretaria de Calidad en Salud y secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2022).

Resolución Conjunta 7/2022.

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-7-2022-371965/texto>

Secretaria de Gobierno de Salud. (2019). *El 41,1 por ciento de los chicos y adolescentes tienen sobrepeso y obesidad en Argentina.*

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-411-por-ciento-de-los-chicos-y-adolescentes-tiene-sobrepeso-y-obesidad-en-la-argentina>

Sociedad Argentina de Nutrición. (2021). *Documento técnico sobre etiquetado frontal de alimentos y perfil de nutrientes.*

https://sanutricion.org.ar/wp-content/uploads/2021/12/Documento_EFA_SAN.pdf

Universidad de Monterrey. (2021). *Leyes de la Alimentación.*

<https://www.udem.edu.mx/es/ciencias-de-la-salud/noticia/leyes-de-la-alimentacion>

Vizzotti, C. (2022). *Comienza una nueva etapa de la Ley de Etiquetado Frontal ¿Qué se verá en las góndolas?*

<https://www.telam.com.ar/notas/202208/602098-alimentacion-saludable-sellos-gondolas-etiquetado-frontal.html>

13 ANEXO I

13.1 Cuestionario

- 1) ¿Conoces acerca de la Ley de etiquetado frontal de alimentos?
 - Si
 - No

- 2) En el caso de que conozcas acerca de la Ley ¿sabes a qué hace referencia el etiquetado frontal? (Marque una opción)
 - Octógonos de color negro que indican exceso de nutrientes críticos (calorías, sodio, grasas, azúcares)
 - Leyendas en el envase que indiquen “alto en fibra” o “light”.
 - Información nutricional: lista de ingredientes, porción en gramos y medida casera.

- 3) ¿Soles mirar las etiquetas de los alimentos? (Marque una opción)
 - Sí, siempre.
 - Casi no las veo.
 - Nunca veo etiquetas.

- 4) ¿Ya has visto productos que hayan implementado el etiquetado frontal? (Marque una opción)
 - Sí, he visto.
 - No, no vi.
 - No preste atención.

- 5) ¿Conoces cuáles son los alimentos procesados y ultraprocesados?
 - Si
 - No

6) ¿Con qué frecuencia consumís aderezos (Mayonesa, ketchup, mostaza, etc.)?
(Marque una opción)

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.
- 6 veces o todos los días.
- Cada 15 días.
- 1 vez al mes.
- No consumo.

7) ¿Con qué frecuencia consumís snacks (Papas fritas, palitos, chizitos, maní)?
(Marque una opción)

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.
- 6 veces o todos los días.
- Cada 15 días.
- 1 vez al mes.
- No consumo.

8) ¿Con qué frecuencia consumís jugo industrial? (Marque una opción)

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.
- 6 veces o todos los días.
- Cada 15 días.
- 1 vez al mes.
- No consumo.

9) ¿Con qué frecuencia consumís salchichas? (Marque una opción)

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.

- 6 veces o todos los días.
- Cada 15 días.
- 1 vez al mes.
- No consumo.

10) ¿Con qué frecuencia consumís hamburguesas? (Marque una opción)

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.
- 6 veces o todos los días.
- Cada 15 días.
- 1 vez al mes.
- No consumo.

11) ¿Con qué frecuencia consumís gaseosa? (Marque una opción)

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.
- 6 veces o todos los días.
- Cada 15 días.
- 1 vez al mes.
- No consumo.

12) ¿Con qué frecuencia consumís galletitas? (Marque una opción)

- De 1 a 2 veces por semana.
- De 3 a 5 veces por semana.
- 6 veces o todos los días.
- Cada 15 días.
- 1 vez al mes.
- No consumo.

13) ¿Dejaste de consumir algún alimento por la presencia de octógonos? (Marque una opción)

- Si, ya no compro alimentos con sellos.
- Si, compro menos cantidad de alimentos que ahora tiene sellos.
- No, compro la misma cantidad de alimentos, aunque ahora tengan sellos.

14) ¿Por qué razón elegís tus alimentos procesados y ultraprocesados? (cuando consumís aderezos, snacks, jugo, salchichas, hamburguesas, gaseosa, galletitas, etc.)
(Si lo considera, puede marcar más de una opción)

- Marca.
- Gustos.
- Precio.
- Información Nutricional.
- Imagen de la etiqueta.
- Hábito.
- Otros.

15) ¿Te sorprendió el etiquetado frontal en algunos alimentos? (Marque una opción)

- Si, pensé que no iba a tener sellos.
- No, sabía que no era un alimento saludable.
- No le doy importancia.

16) ¿Qué te provocó ver por primera vez los sellos de advertencia en el envase? (Marque una opción)

- Temor por las consecuencias que puede traer a la salud.
- Tranquilidad de saber lo que estoy consumiendo.
- No me genero nada.

17) ¿Qué entiendes de un alimento envasado que tiene sellos de advertencia? (Marque una opción)

- Que es saludable.
- Que no es saludable.

- Menos saludable en comparación a otro sin sellos.

18) ¿Cuál de los sellos consideras el más importante? (Marque una opción)

- Exceso en azúcares.
- Exceso en grasas saturadas.
- Exceso en grasas totales.
- Exceso en sodio.
- Exceso en calorías.
- Los 5 sellos son importantes.
- Los 5 sellos son irrelevantes.

19) ¿Qué haces si ves un producto con sellos? (Marque una opción)

- Lo cambio por otro con menos sellos.
- Lo sigo comprando solo si es más barato y/o está en oferta.
- Lo compro igual.
- No lo compro.

20) ¿Consideras que la información que incluyen las etiquetas, son entendibles?
(Marque una opción)

- Si, la información es clara.
- Hay cosas que entiendo y otras no.
- No comprendo la información.

21) ¿Consideras que mejoraría la elección de tus alimentos si tuvieras más información acerca del tema? (Marque una opción)

- Si
- No
- No le doy importancia.

22) ¿De qué manera crees que va a impactar el etiquetado frontal de alimentos? (Si lo considera, puede marcar más de una opción)

- Creo que ayuda a conocer mejor lo que comemos.
- Obliga a las empresas a vender alimentos más sanos.
- Los sellos no van a modificar el consumo de ciertos alimentos.
- Ayuda positivamente a resolver enfermedades crónicas.
- No considero que vaya a impactar de alguna manera.

23) ¿Crees que incluir sellos de advertencia (octógonos) en frente de los envases de alimentos es un cambio positivo?

- Si
- No