



**UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN DEL URUGUAY.**

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS.
Centro Regional Santa Fe.

**COMPRENSIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL
ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE PRIMER A
CUARTO AÑO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL
URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE LOS MESES DE
SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL AÑO 2023.**

Tesina presentada para completar con los requisitos del plan de estudio de la Licenciatura en Nutrición.

Nerea Schneider Kunzke.
ALUMNA.

Camila Pollano.
LICENCIADA EN NUTRICIÓN

“Las opiniones expresadas por la autora de esta tesina, no presentan necesariamente los criterios de la carrera de Licenciatura en Nutrición en la Universidad de Concepción del Uruguay”

Paraná, Entre Ríos - Argentina. Octubre, 2023.

“COMPRESIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL AÑO 2023”



UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY.
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS.
CENTRO REGIONAL SANTA FE.

“COMPRESIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL AÑO 2023”.

Tesina presentada para completar los requisitos del plan de estudio de la Licenciatura en Nutrición.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'N. Schneider'.

ALUMNA
SCHNEIDER KUNZKE, Nerea del Rosario.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Camila Pollano'.

DIRECTORA
Licenciada en Nutrición - POLLANO, Camila

Paraná, Entre Ríos - Argentina.
Octubre, 2023.

“Las opiniones expresadas por la autora de esta tesina, no presentan necesariamente los criterios de la carrera de Licenciatura en Nutrición en la Universidad de Concepción del Uruguay”

“tener a mano la información es importante, pero entenderla lo es aún más. educar al consumidor, es darle la oportunidad de hacerse responsable de su propia salud”.
(mijares santos, 2015)

RESUMEN.

Introducción: Este estudio tuvo como objetivo evaluar el interés y comprensión del etiquetado nutricional argentino en estudiantes de la Licenciatura en Nutrición.

Población y métodos: Se plantea un estudio de tipo descriptivo, cuantitativo, transversal. La muestra está conformada por 24 estudiantes de 1º a 4º año de ambos sexos, con edades entre 20 y 32 años.

Resultados: la mayoría de los estudiantes (83%) lee el rotulado nutricional al momento de la compra, con una frecuencia ocasional (67%). Sólo un 46% logró contestar positivamente el total de kilocalorías del primer producto y la cantidad de porciones a consumir de azúcares para cubrir el requerimiento de azúcares diarios en una dieta de 2000 kilocalorías. Además, el 75% replicó que tiene un alto contenido de sodio. Y un 79% refutó que el mismo tiene un alto contenido de grasas saturadas.

Conclusión: Se concluye que los estudiantes de Licenciatura en Nutrición deberían estar más involucrados en el etiquetado nutricional y las políticas de educación alimentaria, para facilitar la interpretación del etiquetado y promover así, una alimentación saludable. Es importante que los futuros profesionales de nutrición posean un conocimiento profundo del tema para, posteriormente, educar a la población y mejorar su calidad de vida.

El presente estudio no tuvo intención de evaluar al alumnado de Licenciatura en Nutrición en lo que refiere a su capacitación y futuro desempeño, teniendo un papel fundamental en la educación alimentaria y en la promoción de la salud pública. Deben de estar correctamente capacitados para interpretar y comunicar efectivamente la información del etiquetado nutricional a los pacientes sanos y enfermos, además de a la población en general. De manera que cada individuo, tenga un acceso saludable a los alimentos, según ingresos, gustos y preferencias y así, mejorar su calidad de vida.

El mismo se realizó en la Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa Fe.

ÍNDICE.

RESUMEN.....	4
PALABRAS CLAVES.....	6
INTRODUCCIÓN.....	7
MARCO TEÓRICO.....	9
Rotulado de Alimentos.....	9
Etiquetado Frontal.....	23
Licenciado en Nutrición.....	29
ANTECEDENTES.....	33
PREGUNTA PROBLEMA.....	35
HIPÓTESIS.....	36
OBJETIVOS.....	37
Objetivos generales.....	37
Objetivos específicos.....	37
MATERIALES Y MÉTODOS.....	38
Diseño metodológico.....	38
Ámbito de aplicación.....	38
Población y muestra.....	40
Criterios de inclusión.....	41
Criterios de exclusión.....	41
Operacionalización de variables.....	42
Técnica e instrumentos para la recolección de datos.....	42
CONSIDERACIONES ÉTICAS.....	45
RESULTADOS Y ANÁLISIS.....	46
DISCUSIÓN.....	65
CONCLUSIÓN.....	68
RECOMENDACIONES.....	71
LIMITACIONES DEL ESTUDIO.....	72
BIBLIOGRAFÍA.....	73
ANEXOS.....	80
Anexo I.....	81
Anexo II.....	82
Anexo III.....	83

“COMPRESIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL AÑO 2023”

PALABRAS CLAVES.

Etiquetado Nutricional. Estudiantes. Nutrición. Rotulado Nutricional.

INTRODUCCIÓN.

El presente trabajo tiene como objetivo final evaluar los conocimientos y la comprensión del etiquetado frontal de alimentos de los estudiantes de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Concepción del Uruguay. De esta manera, se buscará conocer la importancia que le dan los mismos al rótulo nutricional y la gran ayuda que brinda el mismo al consumidor, tenga o no, patologías de riesgo donde se necesite la evaluación crítica del alimento al momento de su compra y posterior consumo.

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, define al rotulado de alimentos como *“toda inscripción, leyenda, imagen adherida al envase del alimento”*, con la función de brindar al consumidor información sobre las características particulares de los alimentos, y está prohibida toda información o mensaje que aparezca en las etiquetas de los alimentos, que no sea adecuada y veraz o que induzca al engaño o error del consumidor (ANMAT, 2006).

La etiqueta nutricional es una herramienta valiosa para ayudar a los consumidores a tomar decisiones conscientes e integrales acerca de su plan de alimentación (Martínez Ramos Méndez, 2018). La finalidad es orientarlos a través de información relevante, simple y de fácil comprensión, y evitan que se describa a los alimentos de manera errónea para favorecer la interpretación de sus propiedades. El uso de las mismas por parte del consumidor, es una herramienta para la elección de los componentes de su dieta (Gerbotto y compañía, 2019).

El Ministerio de Agroindustria de la República Argentina, expresa que la información obligatoria debe estar en el idioma oficial del país (en nuestro país, la República Argentina, el castellano) (Ministerio de Agroindustria de la República Argentina (2016). En el caso de que sea comercializado al exterior, debe de contener las traducciones a la lengua nativa; debe de contar con caracteres de un tamaño que permita la lectura, dígame, contar con un tamaño considerablemente visible, exentos de aquellos caracteres que generen confusión del lector (Morón, Kleman, Moreno y Basso, 2016).

Es importante considerar al momento del acceso a la información, se debe saber que, no todas las personas tienen los mismos requerimientos, los cuales varían según sexo, edad, conformación física, estado actual de salud y el momento biológico que la persona transita (Karavaski y Curriá, 2019).

Algo de destacar, es que al momento de leer la información que se ofrece en los rotulados actuales, el consumidor recibe la misma de forma parcial e imprecisa para comprender la

composición de su dieta. El derecho a saber es fundamental para que la gente tenga conocimiento de lo que consume y es una prioridad para el desarrollo y progreso de la población (Gerbotto, Lemoine, Ojeda y Romanutti, 2019).

El estudiante de Licenciatura en Nutrición, se formará para tratar temáticas alimentarias y nutricionales, realizar asesoramientos y brindar herramientas necesarias para la compra y el consumo de alimentos. Es necesario tener en cuenta, la multiplicidad de aspectos biológicos, psicológicos, económicos y sociales del individuo o de la población objetivo (Canicoba, de Baptista y Visconti, 2013).

La Universidad de Concepción del Uruguay en su página web, enumera las competencias del título de Licenciado en Nutrición, podemos nombrar algunas de las competencias que se podrán realizar: supervisar regímenes dietoterápicos; determinar productos, técnicas culinarias y procesos que cumplan con la terapéutica nutricional; planificar y realizar actividades de educación y divulgación nutricional; participar en el diseño y formulación de productos alimenticios con otros profesionales del área alimentaria, entre otros (Universidad de Concepción del Uruguay, 2022). La Universidad Nacional del Litoral en su presentación web de la carrera, destaca la participación del licenciado en el desarrollo, conservación, utilización e higiene de alimentos e integrar equipos multidisciplinarios de profesionales para la promoción, protección y recuperación de la salud humana (Universidad Nacional del Litoral, 2022).

En el momento en que una persona llega al consultorio, para realizar asesoramiento con un licenciado en nutrición, es tarea del mismo realizar educación alimentaria nutricional en el paciente según su edad y nivel comprensivo, y brindar herramientas necesarias, que sirva de ayuda para la compra y consumo de alimentos saludables y nutritivos.

MARCO TEÓRICO.

1) ROTULADO DE ALIMENTOS. -

Una alimentación saludable es aquella en que el individuo mantiene un óptimo estado de salud, a la vez que le permite la realización de las distintas actividades (Cervera, Calpés y Rigolfas, 2004).

La elección de los alimentos es un acto voluntario y las experiencias alimentarias son patrimonio de cada persona (López y Suares, 2005). Pedro Escudero, estableció los cuatro principios de la alimentación saludable: ser suficiente (cubrir la cantidad diaria de energía y nutrientes), equilibrada (atendiendo las proporciones recomendadas según edad, sexo y estado biológico), variada (asegurando el aporte de macro y micronutrientes) y adaptada (a necesidades, gustos, cultura, geografía y religión) (De Girolami y Gonzales Infantino, 2014).

Es aquí, que el rótulo nutricional permite al consumidor proveer de información básica y esencial, a la vez de que la elección de alimentos sea simple, brindando información al consumidor sobre propiedades nutricionales y así tomar decisiones más adecuadas a la hora de comprar y elegir (De Girolami y González Infantino, 2014).

El Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina, define al rótulo nutricional, como “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” (Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina, 2016). Además, el Código Alimentario Argentino en su capítulo quinto, establece como información obligatoria para el mismo: denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación de origen, nombre o razón social y dirección del importador (en caso de alimentos importados), identificación del lote, fecha de duración/vencimiento, preparación e instrucciones de uso (en caso de que corresponda). Toda esta información, deberá estar en un lugar fácilmente accesible y visible (Código Alimentario Argentino, 2005).

Es una herramienta valiosa para ayudar a la toma de decisiones conscientes e integrales para mejorar la calidad de vida (Martínez Ramos Méndez, 2018). Por lo que, se debe considerar un instrumento útil a la hora de la compra y elección de un alimento, usando el mismo como medio de comunicación entre la empresa productora, el alimento y el cliente (Raggio y Berrondo, 2018). Debe brindar características y describir el alimento, a través de la declaración de información, que ha de ser de simple y fácil comprensión, favoreciendo la interpretación de las propiedades del alimento (Gerbotto, Lemoine, Ojeda y Romanutti, 2019).

A pesar de lo que se ha mencionado anteriormente, los datos brindados en etiquetas y rótulos suelen ser confusos e inapropiados (Damián Bastidas, Chala Florencio y col., 2015). Por esto, es importante considerar el nivel de alfabetización, dificultades de la comunicación, cultura, nivel económico de la población a la que está destinada el alimento.

Es el rótulo, tanto de alimentos como de bebidas, el que ha de ser usado, de forma correcta para poder plantar una alimentación adecuada y equilibrada para cada consumidor; el cual la debe comprender de forma exacta y clara. El conocimiento y manejo adecuado del etiquetado son de vital importancia en las poblaciones, tanto en la que poseen problemas de salud relacionados con la alimentación y en aquellas que llevan un estilo de vida saludable (Damián Bastidas, Chala Florencio y col., 2015).

La información brindada en los productos, es un importante indicador que se utiliza para satisfacer la demanda de los consumidores, además, sirve para ayudarlos a tomar decisiones inteligentes y saludables de los alimentos que van a consumir, brindando información sobre el contenido nutricional, las materias primas y aditivos empleados y los valores diarios recomendados. Se sabe bien que toda la información que se escribe en el paquete del alimento es una herramienta informativa con el fin de ayudar a interpretar la información nutricional (Baudín y Romero, 2020).

A) DETALLE DE LA INFORMACIÓN.

En la diferenciación entre rotulado de alimentos y rotulado nutricional. Se definen:

I- *Rotulado de alimentos*: tiene por objetivo suministrar información sobre las características particulares de los alimentos, su forma de preparación, manipulación y conservación, sus propiedades nutricionales y su contenido. Este deberá de presentar: denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos neto, nombre o razón social y dirección del importador (cuando corresponda), identificación del lote, fecha de caducidad, preparación e instrucciones de uso del alimento (cuando corresponda).

II- *Rotulado nutricional*: información destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento. El mismo comprende:

- i- Declaración de nutrientes: enumeración normalizada del valor energético y del contenido de nutrientes de un alimento.
- ii- Declaración de las propiedades nutricionales: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, relativas a su valor energético y/o contenido de nutrientes (Karavaski y Curriá, 2020). De Girolami y González Infantino (2014), aclaran que no se considera *declaración de propiedades*:

- a. La mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b. La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional; y
- c. La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético, en la etiqueta (De Girolami y González Infantino, 2014).

B) NORMATIVAS.

I) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA INTERNACIONAL - CODEX ALIMENTARIUS.

El Ministerio de Salud de la República Argentina en su página web, expresa que el Codex Alimentarius, es una expresión proveniente del latín que significa “*código alimentario o legislación alimentaria*”, fue creado en 1963 durante la Conferencia Mundial de la Salud, organizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), con el objetivo de desarrollar un programa conjunto relacionado con normas alimentarias, con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio alimentario (FAO/OMS, 1999).

Esta legislación alimentaria, reúne una serie de normas alimentarias internacionalmente aceptadas y brinda normas de adopción voluntaria por los países, que para ser aplicables deben ser adoptada por la legislación o reglamento nacional respecto a la producción, elaboración y comercialización de los productos (Organización Mundial de la Salud, 2018).

Para el Codex en su página web, así como para las posteriores definiciones y leyes que se desprendan de este, el etiquetado alimentario es un instrumento comunicacional, entre productor, vendedor, comprador y consumidor (FAO/OMS, 2023).

La OMS y la FAO manifiestan que este, proporciona orientación sobre los requisitos de composición de los alimentos para que sean inocuos desde el punto de vista nutricional. Asimismo, suministra orientación sobre el etiquetado general de los alimentos y las declaraciones de propiedades saludables o nutricionales que los productores incluyen en las etiquetas (Organización Mundial de la Salud, 2018).

a) DECLARACIÓN DE NUTRIENTES.

El Codex Alimentarius establece que será obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales. Estas serán voluntarias para todos los alimentos (Organización Mundial de la Salud, 2018).

Asimismo, cuando se aplique, es obligatorio declarar: valor energético, cantidades de carbohidratos, proteínas, grasas y cualquier otro nutriente del cual se debe de declarar sus

propiedades y sean de importancia nutricional para la población y la salud pública del país comerciante (Organización Mundial de la Salud, 2018).

b) ETIQUETADO OBLIGATORIO.

Según la FAO/OMS, el Codex indica que en la etiqueta de alimentos envasados deberá de aparecer la siguiente información: nombre del alimento (indicando la verdadera naturaleza del mismo, evitando que junto a el nombre o muy cerca aparezcan palabras o frases adicionales que induzcan al error o engaño al consumidor), lista de ingredientes (deberá de figurar en la etiqueta una lista de ingredientes enumerado por orden decreciente -de mayor a menor- de peso inicial en el momento de fabricación; excepto que se trate de un único ingrediente), contenido neto y peso escurrido (declarado en sistema métrico, declarado de la siguiente forma: i) en volumen para alimentos líquidos, ii) en peso para alimentos sólido, iii) peso o volumen para alimentos semisólidos o viscosos), nombre y dirección (del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor), país de origen, identificación del lote (para identificar fábrica y lote), fecha (de duración mínima, que conste de día y mes -con duración no superior a tres meses- o mes y año -cuando la duración mínima sea mayor a tres meses-; la fecha debe de ser declarada con las palabras “*consumir preferentemente antes del...*”) e instrucciones de uso (modo de empleo, forma de reconstitución, utilización del alimento) (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO-, 2007).

c) CÁLCULO ENERGÉTICO

La cantidad de energía que se deberá declarar en el alimento se calculará utilizando los factores de conversión (Organización Mundial de la Salud, 2018).

II) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA REGIONAL - MERCOSUR.

El Grupo Mercado Común del Sur, o simplemente MERCOSUR, en la página web del mismo, se define como un proceso de integración regional constituido inicialmente por la República Argentina, la República Federativa de Brasil, la República Oriental del Uruguay y la República del Paraguay, incorporando posteriormente a la República Bolivariana de Venezuela y el Estado Plurinacional de Bolivia. El mismo entró en vigencia el 1º de enero del año 1995 (MERCOSUR, 2022).

Su creación tuvo por intención lograr la unidad de los cuatro países miembros con el propósito de aspirar al desarrollo económico y a una mejor calidad de la vida.

En el Reglamento Técnico del Mercosur sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados, en la Resolución N.º 46, en su Artículo N.º 2, se establece que los estados partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la resolución a través de los siguientes organismos en la República Argentina: el Ministerio de Salud; la Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria; el Ministerio de Economía y Producción; la Secretaría de Coordinación Técnica; la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) (MERCOSUR, 2003).

El ámbito de aplicación es toda persona física y/o jurídica que posea un establecimiento en donde se realicen alguna de las siguientes actividades: elaboración, industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos industrializados en los Estados Parte (MERCOSUR, 2003).

a) ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La República Argentina en su web muestra la Resolución N°46/03 el reglamento técnico del MERCOSUR se deberá aplicar al rotulado de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los estados partes del MERCOSUR (MERCOSUR, 2003).

En contraposición, no será necesario aplicar el Reglamento Técnico a: bebidas alcohólicas, aditivos alimentarios y coadyudantes de tecnología, especias, aguas minerales naturales y las demás aguas destinadas al consumo humano, vinagres, sal (Cloruro de Sodio), infusiones (café, yerba mate, té y otras hierbas) sin agregados de otros ingredientes, alimentos preparados, envasados y listos para consumir en comercios gastronómicos, productos fraccionados en puntos de venta, frutas, vegetales y carnes que se presenten en estado natural, refrigerados o congelados y alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm² (MERCOSUR, 2003).

b) DEFINICIÓN.

El Reglamento Técnico del MERCOSUR, define al rotulado nutricional como *“toda inscripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento”*. Este comprende la declaración del valor energético y de nutrientes y la declaración de las propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) (MERCOSUR, 2003).

El mismo dispone que la información nutricional deberá de ser agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro, con cifras y unidades en columnas. El valor energético y los nutrientes se declararán de forma numérica, pudiendo incluir otras formas de presentación

complementaria. Además, deberá estar en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués) sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas, en un lugar visible y de color contrastante con el fondo donde estuviera impresa (MERCOSUR, 2003).

c) DECLARACIONES OBLIGATORIAS.

Para el Grupo del MERCOSUR, es de carácter obligatorio declarar en los rótulos nutricionales, el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes: hidratos de carbono/carbohidratos; proteínas; grasas: totales, saturadas, trans; fibra alimentaria y sodio. Se podrá incluir cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según sea exigido. Optativamente, podrán ser declarados vitaminas y minerales, siempre y cuando se encuentren en cantidad igual o mayor al 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción en el rótulo (MERCOSUR, 2003).

d) CÁLCULO ENERGÉTICO.

En el Reglamento Técnico Mercosur (Resolución N° 46/03), menciona que la cantidad de energía a declarar en los rótulos nutricionales, se deberá calcular empleando los siguientes factores de conversión:

NUTRIENTE	FACTOR DE CONVERSIÓN
Hidratos de Carbono.	4 kcal/gr – 17 kJ.
Proteínas.	4 kcal/gr – 17 kJ.
Grasas.	9 kcal/gr – 37 kJ.
Alcohol (etanol).	7 kcal/gr – 29 kJ.
Ácidos Orgánicos	3 kcal/gr – 13 kJ.
Polialcoholes.	2,4 kcal/gr – 10 kJ/gr.
Polidextrosas.	1 kcal/gr – 4 kJ/gr.

Tabla extraída Mercosur/Grupo Mercado Común Resolución N°18/94.

Las unidades que se deberán utilizar en la rotulación nutricional son: porción (en gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras), valor energético (kilocalorías -kcal- y kiloJoule -kJ-), hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra alimentaria (en gramos o g), sodio y colesterol (en miligramos o mg) y vitaminas y minerales (miligramos o mg o microgramos µg) (MERCOSUR, 2003).

III) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA NACIONAL.

a) LEY N° 18284/69.

Es una norma, según lo expresado en la página web INFOALIMENTOS, sancionada el 18 de julio de 1969, para la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano

en todo el país (INFOALIMENTOS, 2022). Según la información brindada en la página oficial de Casa Rosada, por el entonces el presidente de la Nación Argentina era Juan Carlos Onganía (Casa Rosada Oficial, 2022).

La misma fue sancionada el día 30 de junio de 1971, mediante el decreto N°2126 (Marichal, 2016).

El Ministerio de Salud y la ANMAT expresan que la ley, está compuesta por un total de 21 (veintiún) artículos. La Ley N°18.284, en su Artículo 1, declara vigente en todo el territorio de la República, con la denominación de las denominadas disposiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas.

En los demás artículos, establece, disposiciones reglamentarias que se han de cumplir y ser verificadas por cualquier autoridad sanitaria nacional, provincial o municipal; términos de autorización y reglamentación pertenecientes a los alimentos que se comercialicen o desean comercializar; posibles infracciones y sanciones que han de aplicarse en casos de incumplimiento de dicha ley y/o código; y por último, quienes han de ser las autoridades encargadas a aplicar y controlar el cumplimiento de dicho reglamento. (ANMAT, resolución conjunta con SAGPyA, 2005).

b) CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

La Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), en su página web, define al Código Alimentario Argentino (CAA) *como un reglamento técnico en permanente actualización que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas y/o jurídicas, establecimientos y productos.* En simples palabras, el CAA, regula en todo el territorio argentino, todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios, que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, así como toda persona, firma comercial o establecimiento (Comisión Nacional de Alimentos, 2022).

El CAA, según la información presentada en la web de la Comisión Nacional de Alimentos, consta de 22 capítulos, que se actualizan de forma permanente y según los requerimientos necesarios según la actualidad. Entre estos capítulos encontramos disposiciones generales y normas que se deben seguir para los establecimientos elaboradores y comercializadores de alimentos, envases, rotulación y especificaciones para diferentes alimentos (grasas, lácteos, farináceos, vegetales), bebidas (con o sin alcohol) y ayudantes y aditivos alimentarios (Comisión Nacional de Alimentos, 2022).

i) ÁMBITO DE APLICACIÓN.

Según lo dicho en la página web del Ministerio de Salud de la República Argentina, el CAA en su capítulo I, específicamente en su Artículo 10 establece que el mismo rige para los alimentos destinados al consumo dentro del territorio de la Nación Argentina (Ministerio de Salud, 2022).

Específicamente, en el capítulo V, “Normas para la rotulación y publicidad de alimentos”, se aplicará la rotulación de todo alimento que se comercialice en la República Argentina y en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores (Código Alimentario Argentino, 2005).

ii) PRINCIPIOS GENERALES.

En el Capítulo V, el Código Alimentario Argentino, establece que en los rótulos alimentarios:

- No se podrán usar vocablos o signos que hagan o conviertan la información en falsa/equívoca.
- Se le atribuyan al alimento propiedades que carece o no son demostrables.
- Destaque la presencia o ausencia de componentes.
- Resalte la presencia de componentes que se agregan a todos los alimentos de similar tecnología.
- Remarque ciertas cualidades, por ejemplo, que el alimento tenga propiedades terapéuticas o medicinales.
- Aconseje su uso/consumo para acciones estimulantes, mejoramiento/prevenición de salud (Código Alimentario Argentino, 2005).

iii) INFORMACIÓN OBLIGATORIA.

En el capítulo quinto del Código Alimentario, se enumera la información que, el rótulo nutricional, deberá de presentar de forma imprescindible:

- Denominación de venta del alimento: aparece en la cara principal del envase al lado de la marca o logo del producto.
- Lista de ingredientes: se declaran en orden descendente (de mayor a menor) la cantidad que se encuentra en el alimento.
- Contenidos netos: es la cantidad de alimento que se encuentra en el envase.
- Identificación del origen: entre los más importantes se pueden aclarar: nombre o razón social del elaborador / fabricante / productor / fraccionador / titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social, país de origen y localidad; número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente.

- Nombre o razón social y dirección del importador (para alimentos importados): para alimentos importados.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración o vencimiento: tiempo durante el cual el alimento es apto para el consumo.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento (de ser necesario) (Código Alimentario Argentino, 2005).

iv) ROTULACIÓN NUTRICIONAL.

En su quinto capítulo también, el Código Alimentario Argentino, explica que, al declarar valor energético, macronutrientes, micronutrientes y demás características que han de declararse, corresponderá utilizar las siguientes unidades:

- Valor energético: kilocalorías (kcal) y kiloJoule (kJ).
- Macronutrientes: carbohidratos (o hidratos de carbono), proteínas y grasas (totales, saturadas, trans, monoinsaturadas y poliinsaturadas), en gramos (gr). Se requieren diariamente en grandes cantidades; además, suministran energía y componentes necesarios para el crecimiento, mantenimiento y actividad (ANMAT, 2005).
- Micronutrientes: sodio, vitaminas y minerales, en microgramos/miligramos (mg).
- Otros: colesterol, en miligramos/microgramos (mg); fibra alimentaria, en gramos (gr).
- Porción: en gramos (gr).

Quedan excluidos de la obligatoriedad de llevar información nutricional los alimentos servidos para el consumo inmediato o aquellos listos para comer que no son consumidos en el momento, pero son preparados en el lugar. Lo mismo ocurre con las infusiones y las especias. (Código Alimentario Argentino, 2005).

v) MODELOS DE ROTULADO NUTRICIONAL.

Es importante aclarar, debido a que lo aclara el CAA en su quinto capítulo, que la expresión “información nutricional”, el valor y las unidades de la porción y lo correspondiente a la medida casera deben ser de mayor destaque que el resto de la información nutricional. La disposición, el realce y el orden de la información deben seguir los siguientes modelos: (Código Alimentario Argentino, 2005).

MODELO VERTICAL A:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL.		
Porción g o ml (medida casera)		
	Cantidad por porción	%VD (*)

Valor energético. kcal = kJ. %
Carbohidratos. g %
Proteínas. g %
Grasas Totales. g %
Grasas Saturadas. g %
Grasas Trans. g	(no declarar)
Fibra Alimentaria. g %
Sodio. mg %
No aporta cantidades significativas de (valor energético y/o el/los nombres de/del nutriente/s). Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada.		

* % de Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Tabla extraída del Capítulo V del Código Alimentario Argentino.

MODELO VERTICAL B:

	Cantidad por porción.	% VD (*)	Cantidad por porción.	% VD (*)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. Porción ... g o ml (medida casera)	Valor energético kcal = kJ %	Grasas saturadas g %
	Carbohidratos g %	Grasas trans g	(no declarar)
	Proteínas g %	Fibra alimentaria g %
	Grasas totales g %	Sodio mg %
No aporta cantidades significativas de (valor energético y/o el/los nombres de/del nutriente/s). Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada.				

* % de Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Tabla extraída del Capítulo V del Código Alimentario Argentino.

MODELO LINEAL:

Información Nutricional: Porción g o ml (medida casera). Valor energético kcal = kJ (...%VD*); Carbohidratos g (...%VD); Proteínas g (...%VD); Grasas totales g (...%VD); Grasas saturadas g (...%VD); Grasas trans g; Fibra alimentaria g (...%VD); Sodio mg (...%VD).

No aporta cantidades significativas de (valor energético y/o el/los nombres de/del nutriente/s). Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada.

*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas-.

Tabla extraída del Capítulo V del Código Alimentario Argentino.

vi) PORCIONES Y MEDIDAS CASERAS.

Se define como porción a aquella medida del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, con la finalidad de promover una alimentación saludable (Morón, Kleiman y col, 2013). Es decir, es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas (De Girolami y Gonzáles Infantino, 2014).

En diferencia, una medida casera, se define como, un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir los alimentos. Las unidades de consumo habitual son: cucharadas, platos, vasos, tazas, rebanadas (Acosta, Cabrera y col, 2019).

Medida Casera.	Capacidad o dimensión
Taza de té.	200 cm ³ o ml.
Vaso.	200 cm ³ o ml.
Cuchara de sopa.	10 cm ³ o ml.
Cuchara de té.	10 cm ³ o ml.
Plato llano o playo.	22 cm de diámetro.
Plato hondo.	250 cm ³ o ml.

Fuente: ANMAT. Código Alimentario Argentina. Capítulo V.
Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos.

vii) DECLARACIONES NUTRICIONALES.

Una declaración en el etiquetado nutricional nos describe el contenido de determinado nutriente en un alimento que, a su vez, debe estar nombrado en la tabla nutricional.

Un alimento es “fuente de ...” cuando poseen un principio nutritivo en mayor cantidad, aunque, no hablamos necesariamente de que aporta gran cantidad de un nutriente por porción, sino en un envase completo (López y Suares, 2003).

El Ministerio de Salud de la República Argentina y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica en su página web, expresan que la expresión “light” en una etiqueta, no refiere solamente a las calorías del producto, puede tratarse de cualquier nutriente, como por ejemplo sodio, azúcar, grasas o colesterol. Así mismo, el CAA en su capítulo V, expresa que un alimento sea “bajo en ...” no quiere decir que no posea un sustento, sino que se ha reducido la cantidad de un solo o varios ingredientes. Otras expresiones que se pueden encontrar son: leve, ligero, pobre y/o bajo contenido (Código Alimentario Argentino, 2005).

El Código Alimentario Argentino en su capítulo V, expresa que, cuando hablamos de un producto que está exento, el mismo se debe de rotular con frases como: “libre en ...”, “sin ...”, “sin agregado de ...”, “sin adición ...”, “exento de ...”, “no contiene ...” o “cero ...” (Código Alimentario Argentino, 2005).

Si hablamos de valor energético (o VE), calorías, kilocalorías o kcal, el CAA en su capítulo V señala dos atributos bajo y no contiene. Las condiciones de un alimento, para ser “bajo en calorías” es no contener más de 40 kcal cada 30 gr/ml por porción, en caso de raciones menores o iguales a 30 gr/ml se calculará en base a 50 gr/ml. Cuando hablamos de alimentos que “no contiene” energía, debemos tener en cuenta que el alimento no debe contener más de 4 kcal por porción (Código Alimentario Argentino, 2005).

Al mencionar los azúcares, hablamos de tres atributos: bajo, no contiene y sin adición de azúcares. Un alimento será “bajo en azúcares”, cuando no contiene más de 5 gr de azúcares por porción, cuando son mayores a 30 gr/ml, al igual que en las calorías, en porciones menores o iguales a 30 gr/ml se calculará en base a 50 gr/ml. Si decimos que “no contiene azúcares”, cuando este ingrediente está presente en no más de 0,5 g por porción. Y, para finalizar, decimos que el alimento es “sin adición de azúcares”, cuando el alimento no contiene: azúcares agregados, ingredientes que contenga azúcares adicionados e ingredientes que contienen naturalmente azúcares que no son agregados a los alimentos para dar sabor dulce como sustituto de los azúcares. Además, no se debe de usar algún medio durante el procesado que pueda incrementar el contenido de azúcares en el producto final (Morón, Kleiman y col 2013).

Con respecto a las grasas, debemos primero clasificarlas en grasas totales, grasas saturadas, grasas trans (Martínez Ramos Méndez, 2018) y colesterol (Morón, Kleiman y col 2013). Al hablar de grasas totales mencionamos dos condiciones: bajo y no contiene. Para mencionar que un producto alimenticio es “bajo en grasas”, decimos que el mismo no contiene más de 3 gr de grasas totales por porción cuando estas son mayores a 30 gr/ml, en aquellas raciones que sean menores o iguales a 30 gr/ml se calculará en base a 50 gr/ml. Al contrario, hablamos de “no contiene” mientras el mismo no contenga más de 0,5 gr de grasas totales por porción (Código Alimentario Argentino, 2005). Cuando se nombra “reducido”, el producto tendrá una reducción mínima en grasas totales y el alimento no debe cumplir las condiciones para el atributo “bajo en grasas totales”, en cambio, si el alimento no cumple con las condiciones establecidas para los atributos “bajo o reducido en valor energético” deberá consignar la frase “este no es un alimento bajo o reducido en valor energético” (Morón, Kleiman y col 2013).

Así como en las totales, en las grasas saturadas, el contenido de las mismas también se puede mencionar como bajo o con contiene. Es decir, se dirá “bajo en grasas saturadas” cuando el alimento por porción no contenga más de 1,5 gr de la suma de grasas saturadas y trans cuando estas sean mayores a 30 gr/ml por porción Y se dirá que el producto “no contiene grasas saturadas” mientras no contenga más de 0,1 gr por porción, exceptuando leches descremadas y descremadas fermentadas y quesos descremados, donde se aplicará un valor máximo de 0,2 gr/porción. Ambos deben cumplir con la condición de no contener grasas trans. Para el término bajo, se debe tener en cuenta que la energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del valor energético total del alimento (Código Alimentario Argentino, 2005).

Del mismo modo, se habla de que “no contiene grasas trans” cuando el artículo no contiene más de 0,1 gr de grasas trans por porción, cuando cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo contenido” en grasas saturadas (Morón, Kleiman y col 2013).

Y, por último, si hablamos de colesterol, podemos mencionar que su contenido es “bajo” si no se contiene más de 20 mg de colesterol por porción cuando estas son mayores a 30 gr/ml, y como se viene mencionando, en raciones menores o iguales a 30 gr/ml se calculará en base a 50 gr/ml. También podemos decir que “no contiene colesterol” cuando no se presenta más de 5 mg por porción. Igualmente, a lo mencionado en el caso de “grasas saturadas”, siempre que cumplan las condiciones establecidas para el atributo “bajo en grasas saturadas”.(Morón, Kleiman y col 2013).

En cuanto al sodio, podemos decir que un producto es “bajo”, “muy bajo” o “no contiene”. Para el primero, un producto se denomina “bajo en sodio” cuando no contiene más de 80 gr de este mineral cuando las porciones son mayores a 30 gr/ml, en aquellas raciones que sean menores o iguales a 30 gr/ml se calculará en base a 50 gr/ml. Se menciona que es “muy bajo” cuando no contiene más de 40 mg del mismo por porción y estas no son mayores a 30 gr/ml, en aquellas raciones que sean menores o iguales a 30 gr/ml se calculará en base a 50 gr/ml. Y, “no contiene sodio” cuando la cantidad del mineral es menor a 5 mg (Código Alimentario Argentino, 2005).

Así mismo, si se hace mención a la adición de sal, se puede decir que un alimento es “sin adición de sal” cuando no contiene cloruro de sodio y otras sales de sodio adicionadas, no contiene ingredientes con sal adicionada (Código Alimentario Argentino, 2005). Es importante tener en cuenta que si no se agrega sal durante la elaboración o el alimento tomado como referencia en elaborado normalmente con sal (Morón, Kleiman y col 2013). Mientras que, si

el alimento de referencia no cumpla con el atributo “no contiene sodio”, deberá consignarse en el rótulo la frase “contiene sodio propio de los ingredientes” (Código Alimentario Argentino, 2005).

viii) CONTENIDO COMPARATIVO.

Tanto el CODEX como el Mercosur y el Código Alimentario Argentino, hablan de los términos “reducido” y “aumentado”.

Se clasifica de “reducido” en las características kilocalorías, azúcares, grasas totales, grasas saturadas, colesterol y sodio, cuando el producto tiene una reducción mínima del 25% de los antes mencionados.

Al contrario, se menciona el atributo “aumentado”, cuando se realiza un aumento mínimo del 25% en el contenido de proteínas y fibra alimentaria. En el caso de las vitaminas y los minerales, se advierte que el contenido es “aumentado” cuando la cualidad aparece con un incremento mínimo del 10% en el contenido de los ambos (Código Alimentario Argentino, 2005).

2) ETIQUETADO FRONTAL. –

El etiquetado de alimentos como una herramienta que utiliza el consumidor para realizar elecciones de compra y un valioso instrumento en la toma de decisiones acerca de la ingesta alimentaria, siendo su correcta interpretación primordial (Raggio y Berrondo, 2018). Este ayuda a evaluar lo que considera una cantidad de cualquier nutriente (baja o alta) y así decidir si es o no una opción saludable para cada persona, definir su frecuencia de consumo, comparar uno o más nutrientes y evaluar el producto en un contexto con la ingesta diaria recomendada (Espinosa Huerta, Luna Carrasco y Morán Rey, 2015).

Es importante, que los consumidores sean capaces de reconocer los diferentes nutrientes y las medidas utilizadas y el papel que juega en el organismo y la salud general (Stern, Tolentino y Barquera, 2011).

De igual forma, es necesario complementar la información nutricional con un etiquetado frontal que indique de manera clara y explícita, el contenido de nutrientes críticos. Por lo que, el sistema de advertencia tiene mayor impacto en la disminución de la compra de productos con excesivo contenido de grasa saturada, azúcar y sodio (Allemandi, Tiscornia, Castronuovo y Guarnieri, 2018).

El etiquetado frontal es, la información presentada gráficamente en la cara principal o frente del envase con el objetivo de garantizar una información simple y clara al consumidor. Esto promueve una herramienta sencilla para la evaluación de la composición nutricional de un alimento en cuanto a su contenido de nutrientes críticos, es decir: grasas, azúcares y sodio (Risso Patrón, Hansen y Valle Ruidiaz, 2018)

Los sistemas de advertencias, representan al etiquetado frontal como el más efectivo, empoderando a los consumidores a hacer elecciones informadas y más saludables, además de incentivar a las industrias a reformular sus productos para cumplir un perfil establecido y evitar los sellos de advertencia (Allemandi, Tiscornia, Castronuovo y Guarnieri, 2018).

Lo que genera una mejor protección a los consumidores y el suministro de información, ayudando a aumentar el bienestar de los consumidores, ayudándoles a tomar decisiones informadas (González Santana, Romero González y colaboradores, 2015).

El consumidor debe ser capaz de: identificar la cantidad específica de cualquier nutriente que presente el producto, evaluar una cantidad elevada o baja de determinado nutriente, decidir si es sano o no consumir un producto, comparar el contenido específico de un nutriente de

uno o más productos similares entre los diferentes productos y evaluar el producto en contexto con la ingesta diaria recomendada (Stern, Tolentino y Barquera, 2011).

A) LEY 27.642. LEY DE PROMOCIÓN SALUDABLE.

La Ley 27.642, en vigor en la República Argentina, promueve la alimentación saludable. Es popularmente conocida como “ley de etiquetado” (Sarmiento Peretti, 2024).

Según el sitio web de la ciudad de Gualeguaychú, la misma se aprobó en octubre de 2021, y tiene como objetivos, garantizar a la población el derecho a la salud y a una alimentación adecuada a través de información nutricional simple de alimentos envasados y bebidas sin alcohol por medio de un etiquetado frontal (Gualeguaychú, orden y gestión, 2024).

La ANMAT y el Ministerio de Salud Argentino, delimitan al rotulado nutricional frontal, conocido como etiquetado frontal, a la información que se presenta en la cara principal de las etiquetas de los envases de alimentos utilizando sellos, octógonos y/o leyendas precautorias de advertencia a partir de la evaluación del perfil de nutrientes, según lo establecido en el Decreto N° 151/22 (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y Ministerio de Salud de la República Argentina, 2022).

Según lo expresado en la página web de INFOALIMENTOS, esta ley, tiene como objetivos: promover una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas; advertir sobre los excesos de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, sodio y calorías de los alimentos y bebidas; advertir sobre la presencia de edulcorantes y cafeína con el fin de no recomendar o evitar su consumo en niños; y prevenir la malnutrición en la población y reducir enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) (INFOALIMENTOS, 2022).

B) ETIQUETADO FRONTAL GDA.

Las Guías Diarias de Alimentación (GDA o Guideline Daily Amount) informan porcentajes recomendados de consumo diario de energía o nutrientes en una porción o en un producto. Fue desarrollado por la industria de alimentos y ha sido adoptado de manera voluntaria en numerosos países como Estados Unidos, Costa Rica, Malasia, Tailandia, México, Perú y por la Unión Europea y otros países (Carosia, Fernández, Salmerón, Senlle, y Zummer, 2019).

Dentro de los sistemas de nutrimentos específicos, es necesario definirlo, como la guía que indica la cantidad de energía (Kcal) y el máximo de grasas, grasas saturadas, sodio y azúcares, referenciados en una dieta promedio de 2000 kcal (Stern, Tolentino, y Barquera, 2011).

Es ineludible destacar, que debemos tener cuidado de cómo leer e interpretar la información del etiquetado. La etiqueta frontal reporta el contenido, en porcentaje de valor diario (%VD), lo que nos ayuda a interpretar si es de bajo o alto contenido energético de determinado nutriente por porción (Martínez Ramos Méndez, 2018).

C) TIPOS DE ETIQUETADO FRONTAL.

Dentro de los modelos de etiquetado de alimentos que encontramos actualmente, podemos mencionar:

- i. No directivo: utiliza una GDA monocromática donde se limita a informar al consumidor sobre los nutrientes en porcentajes o valores absolutos respecto a la ingesta diaria recomendada.
- ii. Directivo: en estos modelos se busca destacar los productos que cumplen con criterios nutricionales específicos o que tienen exceso de determinados nutrientes críticos.
- iii. Semidirectivos: buscan ayudar a clasificar un producto en virtud del contenido de nutrientes que posee. Este modelo tiene dos alternativas: con colores o el semáforo (Sarmiento Peretti, 2023).

Además, se puede proponer otra categorización:

- i. Sistemas de nutrientes específicos: son los que proporcionan información acerca de los nutrientes cuyo consumo se debe limitar o estimular: a) calorías por porción; b) nutrientes específicos indicados en cantidad por porción, porcentaje de valores nutricionales de referencia o indicadores de alto, medio o bajo contenido del nutriente; c) declaraciones de propiedades saludables o de contenido de nutrientes. Dentro podemos mencionar: Guías Diarias de Alimentación (GDAs) y el semáforo nutricional en Reino Unido (UK Traffic Light).
- ii. Sistema de resumen: incluye los sistemas basados en umbrales, puntos de corte y sistemas basados en algoritmos. Estos hacen una evaluación global del producto en relación a su contenido de nutrientes. Estos sistemas tienen de objetivo proporcionar a los consumidores una manera de seleccionar los alimentos de mayor calidad nutricional sin tener que procesar la información a detalle. Por ejemplo: Choices (basado en recomendaciones de la OMS) y el Sello Nutrimental.
- iii. Sistemas de información por grupo de alimentos: hacen hincapié en determinados grupos de alimentos o componentes de algún grupo. Encontramos en este grupo, el logotipo y/o leyenda que indica que el producto está hecho con granos enteros o es libre de gluten (Stern, Tolentino, y Barquera, 2011).

D) REGLAMENTACIONES.

En el Decreto Reglamentario N° 151, del año 2022, se encuentran las especificaciones técnicas para el sello de advertencia. El mismo, es un octógono de color negro y con borde y letras mayúsculas de color blanco, de tamaño no inferior al 5% de la superficie de la cara principal del producto, sin cubrir otros elementos (Sarmiento Peretti, 2024).

En el sitio web de la ciudad de Gualeguaychú, enumeran los alimentos donde no se aplican los sellos, ellos son, aquellos alimentos no procesados o que están mínimamente procesados, como: vegetales y frutas naturales envasados (refrigerados o congelados), carnes (vaca, pollo, cerdo o pescado), arroz (blanco o integral) y granos enteros (de trigo u otros cereales), frutas secas (nueces, maní, almendras), granos de cereales, harinas, legumbres, leches, yogures naturales, miel, yerba, café, mate cocido, aceites, manteca, sal de mesa, azúcar de mesa, condimentos y especias (Gualeguaychú, orden y gestión, 2024).

INFOALIMENTOS, además, enumera los productos alimenticios que no están alcanzados por la ley. Estos son: alimentos para propósitos médicos específicos, suplementos dietarios, formulas (lactantes y niños hasta los 36 meses de edad), productos no envasados y/o no acondicionados para la venta al público, alimentos preparados en restaurantes o comercios gastronómicos, productos fraccionados al peso en mostrados a la vista de los consumidores, alimentos para la venta al público constituidos por un único ingrediente con mínimo o sin procesamiento sin el agregado de nutrientes críticos y huevos frescos de gallinas y otras especies (INFOALIMENTOS, 2022).

E) NUTRIENTES CRÍTICOS Y CALORÍAS.

Los nutrientes críticos definidos, como se fue mencionado anteriormente, son: azúcares añadidos, grasas totales y saturadas y el sodio. Las calorías son consideradas como una unidad de medida de la energía que aportan los alimentos, no un nutriente crítico (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y Ministerio de Salud, 2022).

La página web de INFOALIMENTOS, enumera el valor de cada nutriente crítico y de calorías que ha de superar el alimento o bebida sin alcohol envasada para tener sellos de advertencia en el frente del envase.

Cuando hablamos de grasas, debemos separar las grasas totales, que su límite es ser mayor o igual al 30% del total de la energía del alimento. Cuando hablamos de grasas saturadas, la cantidad de energía debe ser mayor o igual al 10 % del total.

Si hablamos de sodio, se ha de calificar en “exceso de sodio” cuando su aporte es mayor o igual a 1 mg por kilocaloría o 300 mg cada 100 gr de producto. Si hablamos de bebidas analcohólicas sin aporte energético, se clasificarán como abundancia de sodio cuando su valor sea mayor o igual a 40 mg cada 100 ml de producto.

El sello de “exceso de calorías” se aplicará cuando el límite del valor energético sea igual o mayor al establecido y presente al menos un sello de exceso en azúcares y/o grasas totales y/o grasas saturadas. En alimentos, el límite es de una cantidad mayor o igual a 275 kcal cada 100 gramos de producto. Y al hablar de bebidas sin alcohol, deberá ser mayor o igual a 25 kcal cada 100 ml de bebida.

Para los sellos de advertencia de edulcorantes y cafeína, serán incorporados, si la lista de ingredientes (bebida o alimento) los contiene (INFOALIMENTOS, 2022).



Sellos de Advertencia. Imagen extraída de INFOALIMENTOS. 10/07/2024.



Leyendas precautorias. Imagen extraída de INFOALIMENTOS. 10/07/2024.

F) NUTRIENTES AGREGADOS.

Si hablamos de “azúcares añadidos”, debemos saber que se entiende cuando al alimento y/o bebida le agregan monosacáridos y disacáridos como: azucares de hidrólisis de polisacáridos (obtenidos por hidrolisis completa o incompleta de polisacáridos: jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, maltodextrinas); ingredientes que contengan azúcares adicionales (jalea de frutas, baños de repostería, caramelos); aquellos que contienen naturalmente azúcares (miel, melaza, jarabes); jugos, concentrados, pulpas y/o purés de frutas u hortalizas; fruta en polvo

obtenido del procesamiento de los jugos concentrados, pulpas y/o purés de frutas y la mezcla de cualquiera de las anteriores.

Al departir de “grasas agregadas”, debemos de tener en cuenta que se referencian: grasas y aceites de origen vegetal y/o animal (incluida la grasa láctea) o productos e ingredientes que contengan grasas y aceites de origen vegetal y/o animal agregados. Considerando las grasas lácteas, a la inclusión de manteca, crema y cualquier producto graso obtenido del procesamiento de la grasa de leche.

Se entiende que hay agregado de sodio, cuando se agrega: cualquier sal de sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas, incluso cuando el uso fuera como aditivo alimentario.

Sabemos, además, que cuando la lista de ingredientes, contenga al menos un aditivo edulcorante sea este nutritivo o no, incluyendo los polialcoholes y aditivos edulcorantes que puedan cumplir otra función tecnológica en el producto final, incluso cuando estuvieran declarados en el listado de ingredientes con esa otra función, se entenderá que un alimento y/o bebida contiene edulcorantes.

Para finalizar, se está al tanto que un alimento contiene cafeína, además del caso de las bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas, se debe considerar, infusiones, y las maceraciones y/o percolaciones que aportan la cafeína por sus ingredientes, por ejemplo: café, té, yerba mate, cacao, cola (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y Ministerio de Salud, 2022).

3) LICENCIADO EN NUTRICIÓN. -

A) CREACIÓN DE LA CARRERA.

La Doctora Elena Musmanno, realizó una entrevista y en la misma comentó como fue su ingreso a la misma, destacando que, la Escuela de Nutrición se crea en el año 1933, la cual se incorpora el año siguiente a la Cátedra de Nutrición Clínica de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Buenos Aires (Schraier, 2010). Recién en 1938, se dispuso la creación del Instituto Nacional de Nutrición y de la Escuela Nacional de Nutricionistas, creando así, un organismo nacional que centralizó y organizó todo lo relacionado con el estudio de la alimentación racional y económica de la población argentina (López y Poy, 2012). Es necesario complementar con la responsabilidad del instituto, señalando que la institución técnica debe de asesorar al gobierno en los problemas que afectaban la nutrición poblacional (Antico, 2012).

El doctor Pedro Escudero concebía a los dietistas como auxiliares de los médicos. Es, además, a quien se le debe el crecimiento de la nutrición en nuestro país, y sus cualidades profesionales. Siendo capaz de entender que superaban sus pensamientos y comenzando así a formarlas como parte de un equipo médico, independiente del mismo, en los campos de la educación, las políticas alimentarias (López y Suárez, 2005) y económicas (López y Poy, 2012).

Para la carrera de Licenciatura en Nutrición, es importante destacar 4 años de suma importancia. La Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas en su página web, menciona 1924 como el año de creación del Instituto Nacional de Nutrición en el Hospital Rawson de la Provincia de Buenos Aires (Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas, 2023). Al 1935, como el año de creación de la primera Escuela de Dietistas, lugar donde la formación de profesionales era de tipo técnica con carácter universal, enfocado en la alimentación y nutrición desde los campos clínico-asistencial, educativo, económico y de política alimentaria. La Universidad de Buenos Aires en su página web, menciona el año 1966, como el año donde comienza a denominarse Escuela de Nutricionistas-Dietistas (Universidad de Buenos Aires, 2023). Y, para concluir, la Universidad Nacional de Córdoba en su reseña web, menciona el año 1985 como el año donde se creó la Escuela de Nutrición y de la Licenciatura en Nutrición (Universidad Nacional de Córdoba, 2023).

La misión de la carrera es, formar profesionales de elevado nivel científico-técnico, con pensamiento crítico y compromiso social, generando conocimientos e interactuando con la sociedad para contribuir a la solución de la problemática alimentaria nutricional del país (Arce

Quint, 2016). La capacidad de los nutricionistas para conformar equipos interdisciplinarios junto con médicos, licenciados en enfermería, y otros profesionales de la salud (Canicoba, de Baptista y Visconti, 2013).

B) PERFIL PROFESIONAL.

La profesión tiene inicio en 1935, dándose el primer antecedente de formación universitaria en la Universidad Nacional de Córdoba, en 1952, con el título de “dietista”. (Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina (ASEUNRA), 2010).

El Licenciado en Nutrición es aquel profesional de nivel universitario con capacidades, conocimientos, habilidades, con sólidos principios éticos, bases científicas y actitudes que le permiten con responsabilidad social en todas las tareas del conocimiento, en el que la alimentación y la nutrición sean necesarios para garantizar el crecimiento, promover y recuperar la salud, contribuyendo a la mejoría y mantenimiento de la calidad de vida (Conicoba y colaboradores, 2013). Esto quiere decir, que el profesional, adquiere sólidos principios éticos, base científica y aptitudes que le permitan actuar con responsabilidad social, con nuevos conocimientos para colaborar en la promoción, protección, tratamiento y rehabilitación de problemas alimento-nutricionales de personas y poblaciones (Ravelli y colaboradores, 2021).

Es importante destacar que se caracteriza a la formación del Licenciado en Nutrición, como toda aquella persona que es formada para desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria alimentaria/nutricional, educación y comunicación social. Contribuyendo, siempre a prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas y del ecosistema (Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina (ASEUNRA), 2010).

En el proceso continuo de formación, el alumno, tiene por objetivo adquirir competencias inherentes a la profesión por diferentes caminos que le permitan visualizar aprendizajes conceptuales, procedimentales y actitudinales, interviniendo en las actividades propias del ejercicio profesional.

C) ALCANCES DEL TÍTULO.

Debido a la complejidad que implica toda acción educativa en lo que refiere a alimentación y nutrición, se torna necesario comprender posicionamientos, significados y prácticas de quienes se constituyen como educadores en este campo. La formación de un alumno,

depende tanto de las instituciones, como de los docentes, profesionales y los mismos estudiantes que transitan por ese contexto. (Del Campo, M.L y compañía, 2017).

La Universidad de Concepción del Uruguay, en su página web, menciona de forma específica, que, dentro de los alcances del título del Licenciado en Nutrición, podemos enumerar:

- ♦ Programar, calcular, realizar y supervisar regímenes dietoterápicos para individuos y colectividades enfermas, previo diagnóstico y/o prescripción médica.
- ♦ Determinar los productos, técnicas culinarias y procesos que cumplan con la terapéutica nutricional.
- ♦ Formular, organizar y evaluar políticas, planes y programas de alimentación y nutrición en diferentes niveles.
- ♦ Planificar y realizar actividades de divulgación y educación en nutrición, formando personal y participando en planes de prevención y seguridad alimentaria.
- ♦ Participar en el diseño y formulación de productos alimenticios con otros profesionales del área alimentaria (Universidad de Concepción del Uruguay, 2024).

D) CONTENIDO CURRICULARES BÁSICOS.

En la Universidad de Concepción del Uruguay, y respecto a lo expresado en su página web, específicamente, se forma al estudiante en diversas áreas, como, matemáticas, física, anatomía, biología general, economía, psicología, sociología, bromatología, parasitología, higiene y sanidad, control de calidad, educación, alimentación y nutrición (Universidad de Concepción del Uruguay, 2024).

Es sabido que, la formación del Licenciado en Nutrición o Nutricionista, tiene un abordaje general sobre todo el espectro de inserción profesional. Con una necesidad de profundizar en la nutrición clínica y los aspectos fisiopatológicos y dietoterápicos como en la adecuación a diferentes modalidades de abordajes y al desarrollo en competencias en la comunicación y de relaciones interpersonales favorecedoras de la adherencia al tratamiento (Canicoba y col., 2013).

Se organiza en tres áreas básicas con sus ejes temáticos correspondientes, las cuales incluyen la formación teórica y de las habilidades que se desean formar. Cada área es una organización de los conjuntos de contenidos para la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas del licenciado.

Las áreas de formación son:

- Formación básica: corresponde al conocimiento de los procesos básicos de la ciencia de la nutrición, relacionado con aspectos bio-psico-sociales y éticos que sustentan la formación profesional. Siendo los ejes temáticos: el cuerpo humano, los fundamentos de la nutrición y alimentación, la introducción a la investigación en nutrición y sociedad, cultura y nutrición.
- Formación profesional: incluyendo conocimientos teóricos, metodológicos, bioéticos e instrumentales específicos de la disciplina necesaria para la aplicación integral en diversas áreas profesionales. El eje temático abarca: alimentos, nutrición en el ciclo vital, nutrición comunitaria, nutrición clínica, administración y gestión en alimentación y nutrición, educación alimentaria nutricional e investigación aplicada (tesina o trabajo final integrador).
- Prácticas Profesionales Supervisadas: constituye experiencias de aprendizaje en terreno orientadas a la integración de conocimientos teóricos y el ejercicio de la profesión. Promoviendo el desarrollo del pensamiento crítico, la aplicación del lenguaje técnico, la integración en el/con un grupo de trabajo y una actitud ética en la futura relación profesional/paciente-comunidad. Los ejes temáticos que se incluyen en esta área son la nutrición clínica, administración de servicios de alimentación y nutrición comunitaria (Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina (ASEUNRA), 2010).

ANTECEDENTES.

En el trabajo de grado, titulado “*Evaluación del grado de lectura e interpretación del rotulado nutricional de los alimentos envasados por parte del profesional de la salud*”, escrito por Gritz Roitman, Evelyn (2012), realizado en Bogotá. El objetivo del mismo, fue evaluar el nivel de lectura y comprensión del etiquetado nutricional de alimentos envasados. Aquí se evaluó el nivel de lectura y comprensión del etiquetado nutricional de alimentos envasados en 125 profesionales de la salud, seleccionando expertos que tuvieran contacto permanente con temas nutricionales dentro de sus campos de acción (nutricionistas, enfermeros y médicos – cardiólogos, endocrinólogos, pediatras, gastroenterólogos) y se les aplicó una encuesta. Los resultados topados fueron que el 61% interpreta correctamente las tablas nutricionales, habiendo discrepancias entre las distintas profesiones; liderada por los nutricionistas, luego los médicos y enfermeros en último lugar. Entre los médicos, los endocrinólogos fueron los que obtuvieron en general mayor índice de respuestas acertadas. Se requiere capacitar al profesional de la salud para que pueda identificar, interiorizar y transmitir a sus pacientes el significado de los elementos del rotulado nutricional y fomentar así una toma de decisiones saludables a la hora de alimentarse.

Por otro lado, en un artículo de la Revista Nutrición Investiga, titulado “*Compresión del sistema de etiquetado frontal voluntario argentino en estudiantes de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (UBA)*”, realizado por: Carosia, C.; Fernández, C.; Salmerón, M.; Senlle, J.; Zummer, E., en el año 2019. Como objetivo, se tuvo en cuenta, evaluar la comprensión del sistema Guías Diarias de Alimentación (GDA), por parte de estudiantes de tercer y quinto año de Licenciatura en Nutrición en la UBA. Sabiendo que el etiquetado frontal es una herramienta formativa nutricional a los consumidores sobre alimentos envasados y que en Argentina se utiliza, de forma voluntaria el sistema GDA, que informa la cantidad de energía y nutrientes críticos por porción y el porcentaje que estos representan en una dieta diaria de 2000 kcal. Se realizó un estudio de tipo cuantitativo, observacional, descriptivo y transversal, mediante un cuestionario online a los estudiantes de tercer (n=100) y quinto año (n=115) de la carrera. Los resultados obtenidos de la encuesta realizada a 215 estudiantes arrojaron que el 49,76% conoce el sistema GDA y de estos el 75,5% conoce la información que este presenta. El 73,48%, al interpretar la etiqueta de un producto, contestó correctamente cuantas calorías tiene y solo un 35,3% respondió correctamente cuantas porciones del producto en cuestión debían consumir para cumplir el requerimiento diario de azúcares.

Así mismo, en el artículo “*La interpretación del rótulo nutricional de jóvenes de la ciudad de Rosario, Argentina*”, publicado por la Revista Educación y Comunicación en Nutrición,

realizado por Gerbotto, M., Lemoine, M.G., Ojeda, F.N y Romanutti, E., fue realizado en el año 2019; tuvo como objetivo central, comprender la relación que existe entre la información que los rótulos nutricionales transmiten y lo que un grupo de jóvenes interpreta al leerlos. Se fundamentó en un enfoque de investigación cualitativo, considerada la técnica de entrevista más adecuada para acceder a la información, trabajando sobre un grupo de 14 jóvenes, de ambos sexos, con edades de entre 18 y 24 años, que estudiaban carreras universitarias no relacionadas al área de la salud de la ciudad de Rosario, Santa Fe, durante el año 2018. En los resultados obtenidos se puede visualizar que gran parte de los jóvenes no leen los rótulos nutricionales, que sólo un pequeño grupo afirma hacerlo y que, de ellos, son pocos quienes logran comprenderlos y utilizarlos debidamente. Los realizadores de este estudio, pudieron concluir, que la poca información alimentaria-nutricional que disponen las personas constituye una barrera importante para realizar una buena interpretación del etiquetado, siendo una traba en el momento de adquirir hábitos alimentarios más saludables y consecuentemente disminuir la prevalencia de las enfermedades crónicas no transmisibles.

PREGUNTA PROBLEMA.

Con base a lo mencionado anteriormente, y bajo las competencias del título de licenciado en nutrición, se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿El estudiante de licenciatura en nutrición, por su manejo dentro del ámbito, es capaz de comprender adecuadamente el rótulo nutricional de los alimentos procesados?

HIPÓTESIS.

El estudiante de Licenciatura en Nutrición, que concurre a la Universidad de Concepción del Uruguay (Sede Santa Fe), por sus conocimientos dentro del campo, es capaz de comprender de forma correcta el rótulo nutricional en los alimentos.

OBJETIVOS.

OBJETIVOS GENERALES.

- I. Evaluar el nivel de comprensión del rotulado nutricional de los estudiantes de 1º (primer) a 4º (cuarto) año de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Concepción del Uruguay, en la Ciudad de Santa Fe, durante el año 2022.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- I. Determinar el porcentaje de estudiantes de licenciatura en nutrición que conocen la información que brinda del rótulo nutricional.
- II. Determinar el porcentaje de estudiante de licenciatura en nutrición que desarrollan la lectura crítica del rótulo nutricional.
- III. Establecer si el estudiante de nutrición reconoce nutrientes de declaración obligatoria en el rotulado de un producto alimenticio.

MATERIALES Y MÉTODOS.

DISEÑO METODOLÓGICO.

Para el cumplimiento de los objetivos previstos para la siguiente tesina, se plantea un estudio de tipo *descriptivo, cuantitativo, transversal*.

Descriptivo, debido a que se hará una exploración profunda de datos obtenidos de los estudiantes seleccionados que acuden a la Universidad de Concepción del Uruguay en la Ciudad de Santa Fe.

Es *cuantitativo*, ya que se realizará una recolección de datos para probar la hipótesis con base en la medición numérica.

Y *transversal*, debido a que se determinará la prevalencia y efecto de una muestra poblacional en un momento temporal definido.

VARIABLE DE ESTUDIO.

Las variables operacionales estudiadas en este trabajo fueron dos, una variable independiente, la comprensión del rotulado nutricional y una variable dependiente, que corresponde a los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición.

ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El estudio se realizó en la Universidad de Concepción del Uruguay. Una institución privada con autorización del Ministerio de Educación de la Nación, y su sede central se ubica en la ciudad de Concepción del Uruguay, en la Provincia de Entre Ríos.

La investigación se basó en su Centro Regional ubicado en la Ciudad de Santa Fe, el mismo tiene como director del centro al Licenciado Cozzi, Juan Manuel y a la Licenciada Stamatti, Delfina como coordinadora de la carrera de Licenciatura en Nutrición. El mismo está ubicado en la calle Tucumán 2721, en la Ciudad de Santa Fe. En dicha institución, se dictan las carreras de licenciatura en nutrición, licenciatura en comercialización y gestión de negocios, profesorado de enseñanza superior, posgrados, articulaciones (ciclos de licenciatura), centro de idiomas y observatorio RRPP.

“COMPRESIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL AÑO 2023”



IMÁGEN EXTRAÍDA DE GOOGLE MAPS.



IMÁGEN EXTRAÍDA DE GOOGLE MAPS.

“COMPRESIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL AÑO 2023”



IMÁGEN EXTRAÍDA DE GOOGLE MAPS.



IMÁGEN EXTRAÍDA DE PÁGINA WEB DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES (IES), CENTRO REGIONAL SANTA FE.

POBLACIÓN.

La población estuvo conformada por 200 estudiantes de ambos sexos que concurren a la Universidad de Concepción del Uruguay, Centro Regional Santa Fe, Facultad de Ciencias Médicas, durante los meses de septiembre y octubre.

MUESTRA.

La muestra estuvo conformada por 24 alumnos, 21 mujeres y 3 varones, con edades comprendidas entre 20 y 32 años, que concurren a la Universidad de Concepción del Uruguay de la Ciudad de Santa Fe.

En primer lugar, se envió un mail a la Coordinadora General de la carrera, Licenciada Delfina Stamatti (ANEXO I), con el fin de solicitar autorización para poder realizar el trabajo de campo necesario para el desarrollo de la tesina y se solicitó el mail de los alumnos para poder enviarla por ese medio. Además, en este mismo mail, se incluyó el consentimiento informado (ANEXO II), en formato PDF, y la encuesta (ANEXO III), en enlace de Google Docs que, inmediatamente, fueron enviados a los alumnos.

Posteriormente, se envió, mediante dirección mail, a los alumnos de la Universidad, el consentimiento informado (ANEXO II) en formato WORD y la encuesta (ANEXO III). Cabe destacar, que el trabajo de campo se realizó mediante Google Docs a todos los alumnos que cumplen el criterio de inclusión durante los meses de septiembre y octubre del año 2023.

CRITERIOS DE INCLUSIÓN.

- Todos aquellos estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición que asistan a la Universidad de Concepción del Uruguay, sede Santa Fe que firmen el consentimiento informado. (Anexo II).
- Alumnos que pertenezcan a la Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa Fe.
- Estudiantes que estén cursando la carrera Licenciatura en Nutrición.

CRITERIOS DE EXCLUSIÓN.

- Todos aquellos estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición que asistan a la Universidad de Concepción del Uruguay, sede Santa Fe que no firmen el consentimiento informado. (Anexo II).
- Alumnos que no pertenezcan a la Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa Fe.
- Estudiantes que no estén cursando la carrera Licenciatura en Nutrición.

VARIABLE DE ESTUDIO.

Variable Independiente: Comprensión del rotulado nutricional.

Variable Dependiente: Estudiantes de la Licenciatura en Nutrición.

Variable interviniente: curso, sexo, edad.

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.

VARIABLE	DEFINICIÓN	INDICADOR	CATEGORÍAS
Edad.	Tiempo que ha vivido una persona o ciertos animales o vegetales. (Real Academia Española, 2023).	Expresada en años.	20 a 32 años.
Sexo.	Condición orgánica, masculina o femenina, de los animales y las plantas. (Real Academia Española, 2023).		Femenino, masculino.
Curso.	En un centro de enseñanza, tiempo señalado en cada año para asistir a oír las lecciones. (Real Academia Española, 2023).		1 a 4 año.
Rotulado Nutricional.	“Toda inscripción, leyenda, imagen adherida al envase del alimento”, con la función de brindar al consumidor información sobre las características particulares de los alimentos, y está prohibida toda información o mensaje que aparezca en las etiquetas de los alimentos, que no sea adecuada y veraz o que induzca al engaño o error del consumidor (ANMAT, 2006).		
Estudiantes.	Persona que cursa estudios en un establecimiento de enseñanza.	Femenino y masculino.	Licenciatura en Nutrición.

TÉCNICA E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.

Para el análisis de datos recolectados, se utilizó como instrumento un cuestionario online, realizado en formularios Google Docs (ANEXO III), donde se incluyeron preguntas cerradas para conocer si los estudiantes de licenciatura en nutrición utilizan, leen y comprenden el etiquetado nutricional al momento de la compra de alimentos.

En la formulación de la encuesta, se tomó como referencia el trabajo realizado por Carosia, C.; Fernández, C.; Salmerón, M.; Senlle, J.; Zummer, E. (2020) donde se evalúa la comprensión del sistema de etiquetado frontal voluntario argentino en estudiantes de la

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (UBA). El mismo, aparece publicado en la Revista Nutrición Investiga.

Los participantes en todo momento fueron libres de ser partícipes o no en la investigación, prestando conformidad al completar el consentimiento informado (ANEXO II).

Como primer paso, se recogieron datos de identificación, usando las variables sexo, edad y año de la carrera. Acto seguido, se recolectaron los datos sobre el comportamiento de los estudiantes frente al rotulado nutricional y la existencia del etiquetado frontal en la Argentina. Como cierre del cuestionario, se evaluó a los alumnos en la comprensión del sistema de etiquetado frontal GDA monocromático, ya que es el sistema voluntario que aplica la industria de nuestro país, utilizando tres modelos de etiquetas (ver figuras 1, 2 y 3) extraídos del trabajo mencionado anteriormente.



FIGURA I. PRODUCTO 1.

FUENTE: Comprensión del Sistema de Etiquetado Frontal Voluntario Argentino en estudiantes de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. Bibliografía N°11



FIGURA II. PRODUCTO 2.

FUENTE: Comprensión del Sistema de Etiquetado Frontal Voluntario Argentino en estudiantes de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. Bibliografía N°11

Producto 3



FIGURA III. PRODUCTO 3.

FUENTE: Comprensión del Sistema de Etiquetado Frontal Voluntario Argentino en estudiantes de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. Bibliografía Nº11.

Con la intención de conocer si los encuestados identificaban la porción por envase, se incluyeron preguntas relacionadas a la cantidad de kilocalorías, azúcar, sodio y grasas.

Una vez recolectados los datos, se procedió a realizar un análisis mediante Microsoft Office Excel.

CONSIDERACIONES ÉTICAS.

Esta investigación será realizada por la alumna de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa Fe, Facultad de Ciencias Médicas, SCHNEIDER KUNZKE, Nerea del Rosario, bajo el consentimiento de la misma. La misma fue dirigida y orientada por la Licenciada en Nutrición POLLANO, Camila.

Las encuestas fueron realizadas con previo consentimiento de los participantes, en este caso alumnos y compañeros de la institución antes mencionada. Se advirtió sobre el uso de datos exclusivo con fines de investigación y académicos para cumplir con el plan de estudio de la carrera. En todo momento, se resguardó y defendió la identidad de los participantes, tanto en la recolección de datos, como en el momento del análisis y al divulgar los datos y resultados.

Es importante destacar que, durante el transcurso de la misma, es potestad de la investigadora, proteger la vida, la salud, la dignidad, la intimidad y la confidencialidad de los datos e información que se obtengan, con el fin de reducir las consecuencias de la investigación.

De manera que siempre se tuvo se protegió el derecho de la intimidad y confidencialidad de la información obtenida de la población bajo estudio.

RESULTADOS Y ANÁLISIS.

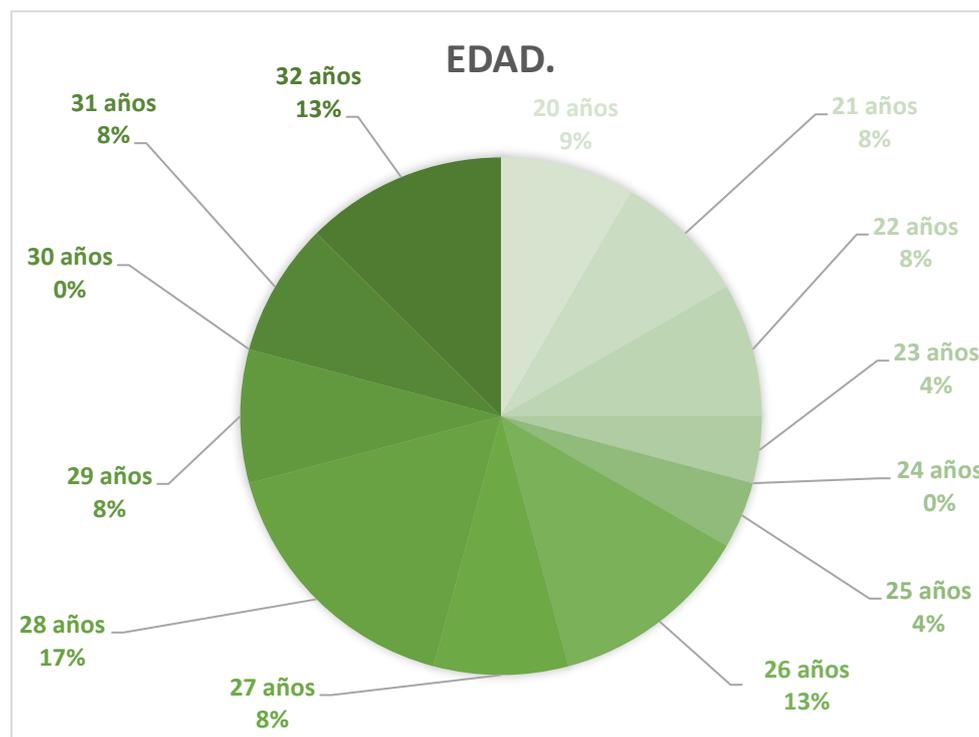
Respondiendo a los objetivos planteados, se tuvieron en cuenta 24 personas (estudiantes), con edades comprendidas entre 20 y 34 años, que concurren a la Universidad de Concepción del Uruguay, Facultad de Ciencias Médicas, Centro Regional Santa Fe.

A continuación, se mostrarán los resultados obtenidos en la investigación.

Tabla I. EDAD.

	CANTIDAD(n)	PORCENTAJE (%)		CANTIDAD(n)	PORCENTAJE (%)		CANTIDAD(n)	PORCENTAJE (%)
20	2	9 %	25	1	4 %	30	0	0 %
21	2	8 %	26	3	13 %	31	2	8 %
22	2	8 %	27	2	8 %	32	3	13 %
23	1	4 %	28	4	17 %			
24	0	0 %	29	2	8 %			
TOTAL = 24 = 100 %								

Gráfico I. EDAD.

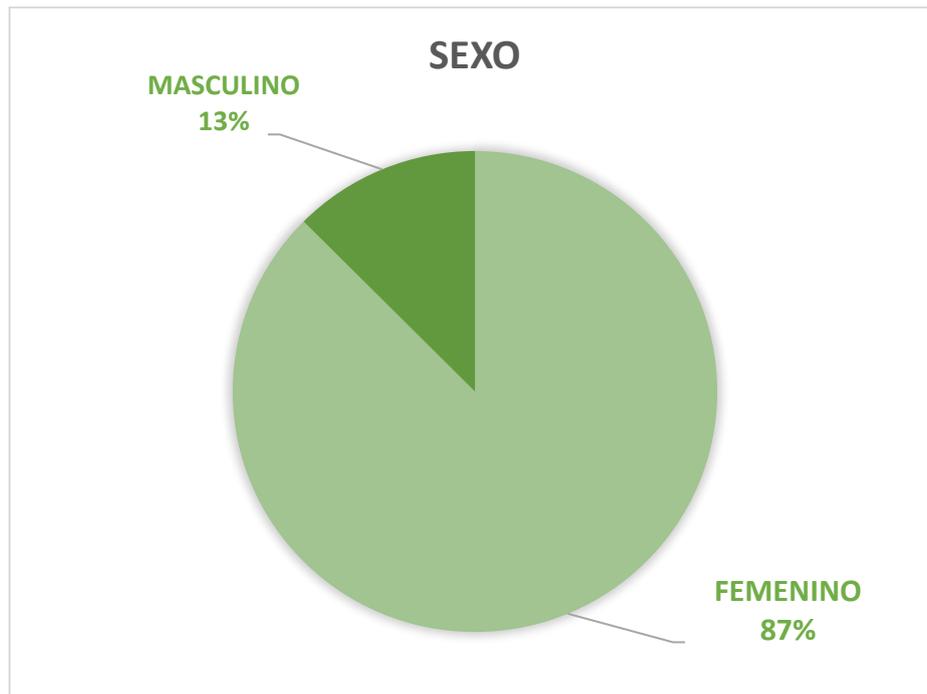


La muestra abarcó un rango etario de 20 a 32 años. Con un 4% (n=1) en las edades de 23 y 25 años. Un porcentaje de 8 (n=2) en las edades de 21, 22, 27, 29 y 31. Se obtuvo, en la edad de 20 un 9 % (n=2). Un 13% (n=3) en las edades de 26 y 32 años y, por último, un 17% (n=4) en los 28.

TABLA II. SEXO.

	CANTIDAD	PORCENTAJE
Femenino.	21	87%
Masculino.	3	13%
TOTAL	24.	100%

GRAFICO II. SEXO.



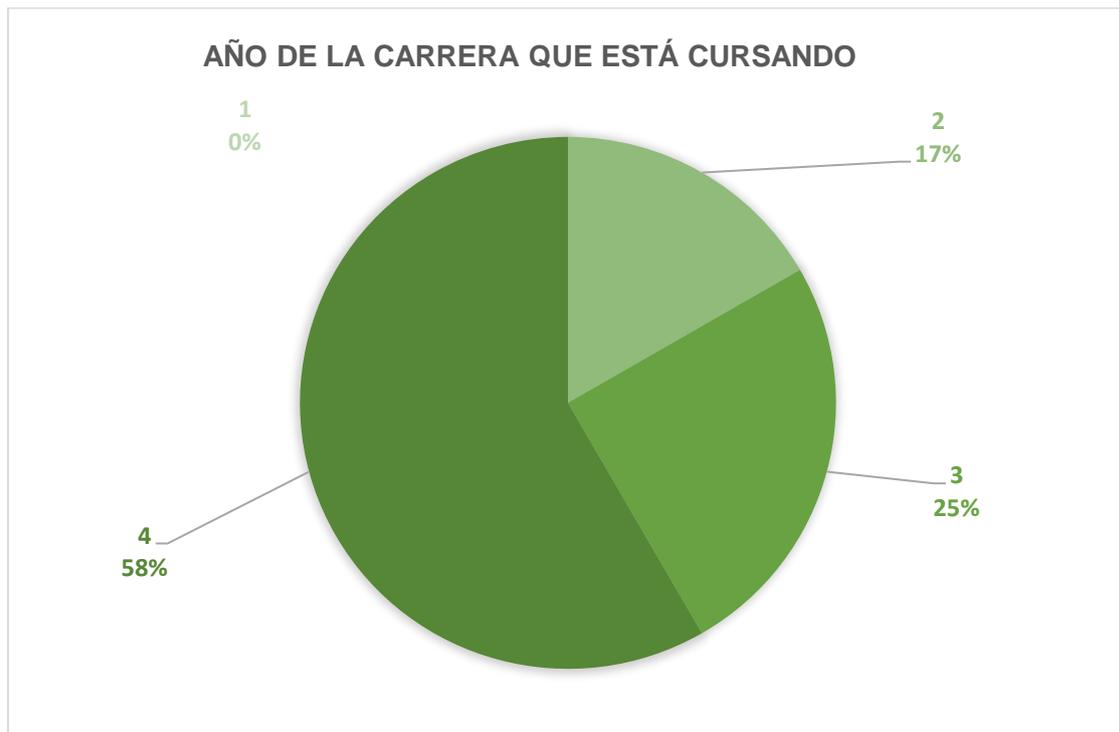
El GRÁFICO II, muestra que el mayor porcentaje de participantes está representado por el sexo femenino, con un 87% (n=21), dejando al sexo masculino con un porcentaje de 13% (n=3).

El 100% de los encuestados concurre a la Universidad de Concepción del Uruguay, ya que es uno de los criterios excluyentes para la participación en este trabajo.

TABLA III. AÑO DE LA CARRERA QUE CURSA.

	CANTIDAD	PORCENTAJE
1º AÑO	0	0 %
2º AÑO	4	17 %
3º AÑO	6	25 %
4º AÑO	14	58 %
TOTAL.	24.	100%

GRÁFICO III a. AÑO DE LA CARRERA QUE CURSA.



El GRÁFICO III, nos muestra que el mayor porcentaje, 58% (n=14) de participantes, corresponden al 4º año de cursado, seguido por un 25% (n=6) de aquellos que concurren a 3º año, terminando con los alumnos de 2º, del que se obtuvo un 17% (n=4). Es destacable referenciar, que ningún alumno perteneciente a 1º año participó de esta encuesta.

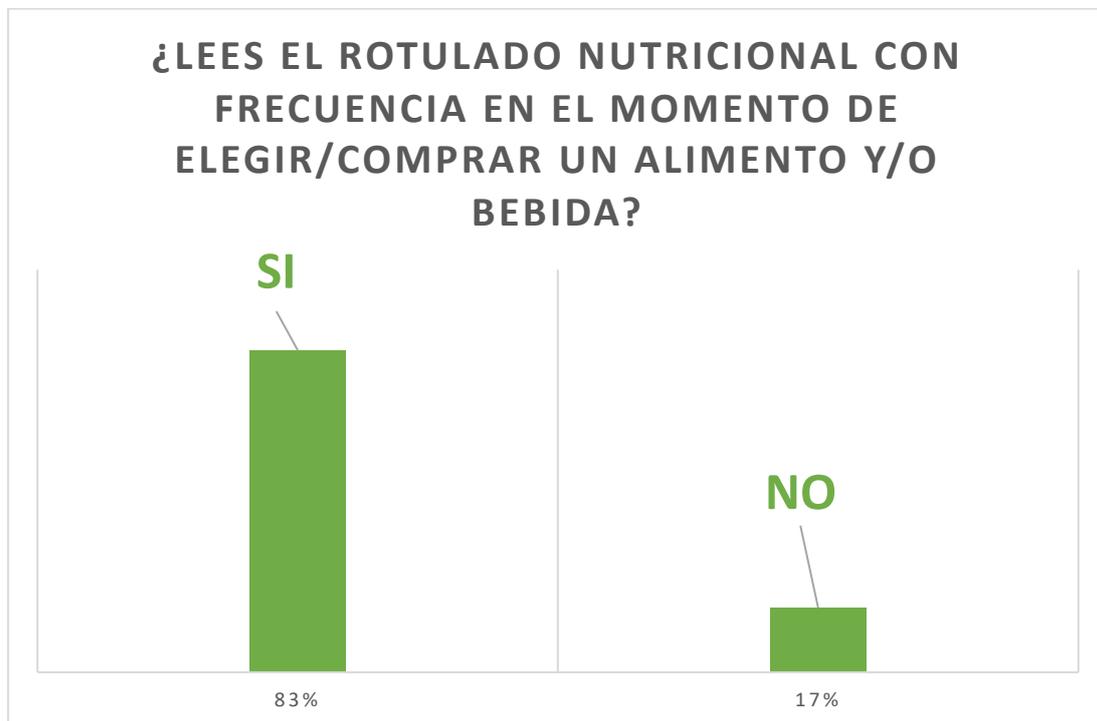
GRÁFICO III b. AÑO DE LA CARRERA QUE CURSA.



TABLA IV. ¿LEES EL ROTULADO NUTRICIONAL CON FRECUENCIA EN EL MOMENTO DE ELEGIR/COMPRAR UN ALIMENTO Y/O BEBIDA?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si.	20	83%
No.	4	17%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO IV. ¿LEES EL ROTULADO NUTRICIONAL CON FRECUENCIA EN EL MOMENTO DE ELEGIR/COMPRAR UN ALIMENTO Y/O BEBIDA?

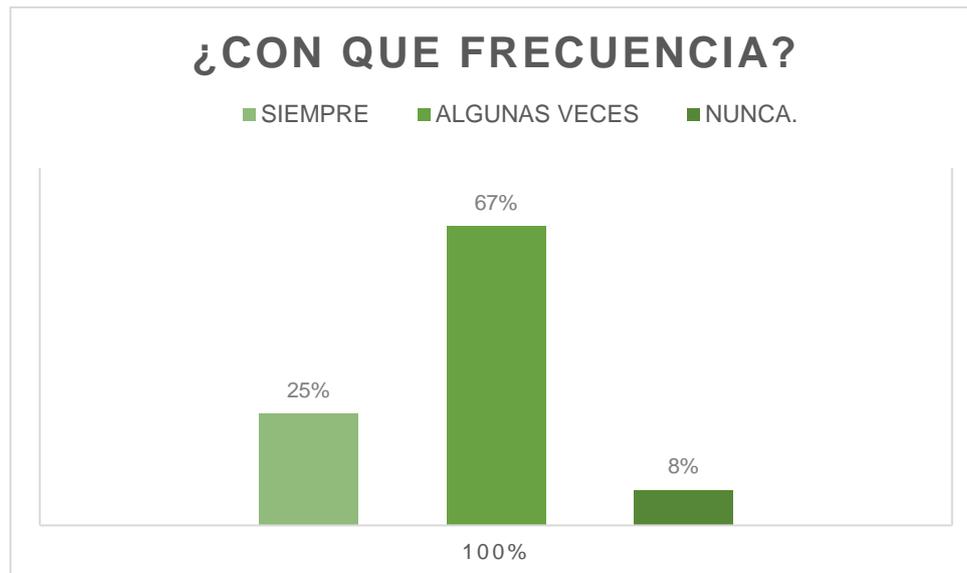


En el GRÁFICO IV, se muestra que la mayor parte de los estudiantes, 83% (n=20) leen el rotulado nutricional con frecuencia al momento de comprar un alimento y/o bebida. Mientras que sólo el 17% (n=4) no lo leen.

TABLA V. ¿CON QUÉ FRECUENCIA?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
SIEMPRE	6	25%
ALGUNAS VECES	16	67%
NUNCA	2	8%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO V. ¿CON QUÉ FRECUENCIA?

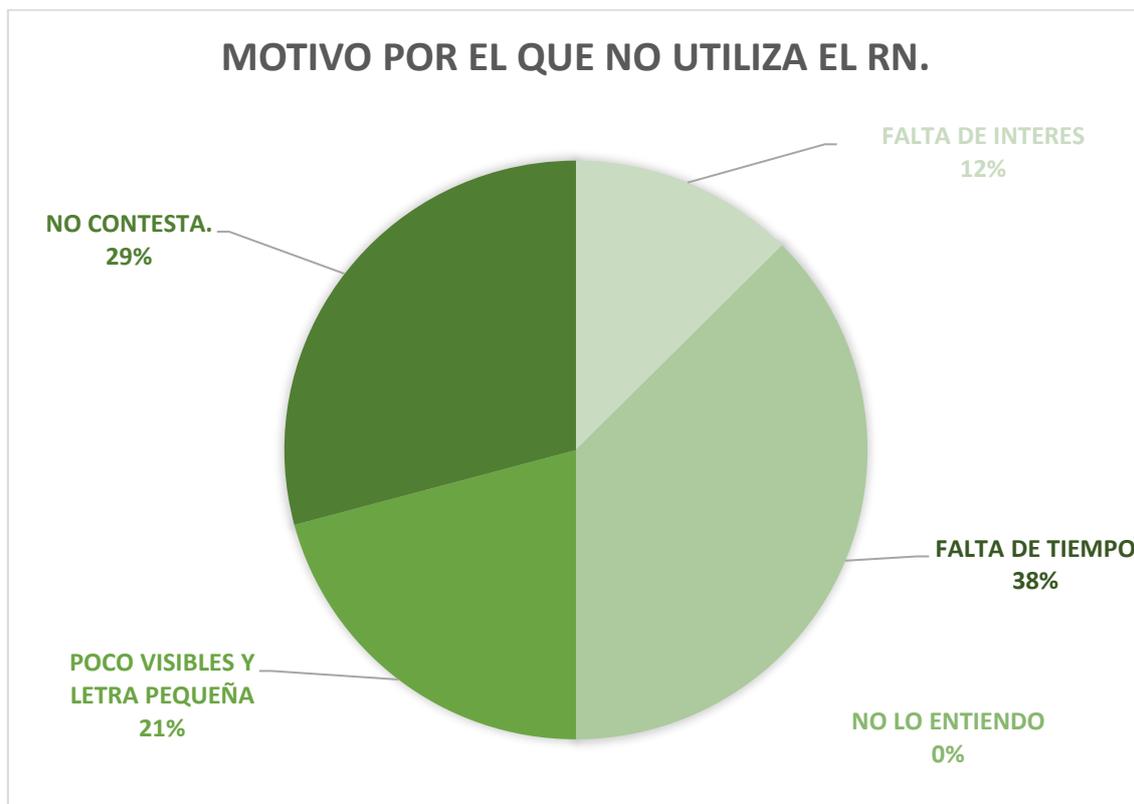


El GRÁFICO Y LA TABLA V, nos muestran que la mayor parte de los estudiantes, 67% (n=16) del 100% estudiado (n=24) lee algunas veces el rótulo nutricional.

TABLA VI. MOTIVO POR EL QUE NO UTILIZA.

	CANTIDAD	PORCENTAJE
Falta de interés.	3	12%
Falta de tiempo.	9	38%
No lo entiendo.	0	0%
Poco visibles y letra pequeña.	5	21%
No contesta.	7	29%
TOTAL.	24.	100%

GRÁFICO VI. MOTIVO POR EL QUE NO UTILIZA.

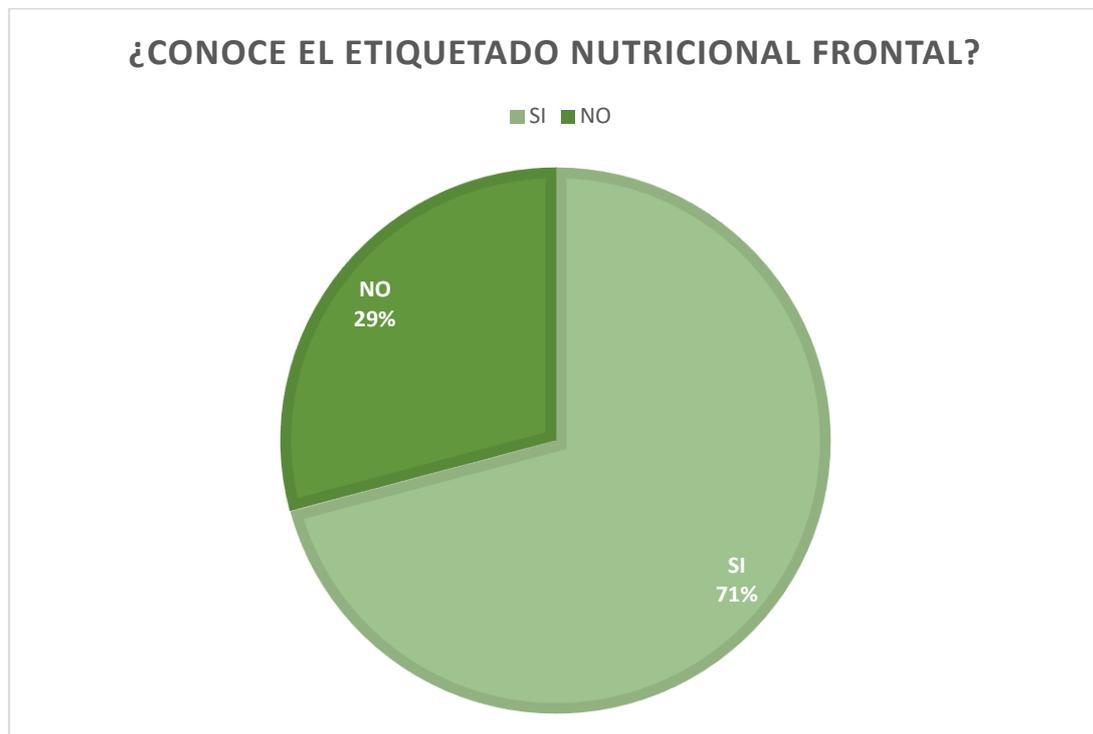


En el GRÁFICO Nº VI, podemos visualizar que la mayor parte de los encuestados no lee el mismo por falta de tiempo, 38% (n=9) y por qué la letra es pequeña 21% (n=5). El 12% (n=3) siente falta de interés. Mientras que el 29% (n=7) no contestó.

TABLA VII. ¿CONOCE EL ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL (GDA) QUE SE UTILIZA EN ARGENTINA DE MANERA VOLUNTARIA?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	17	71%
NO	7	29%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO VII. ¿CONOCE EL ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL (GDA) QUE SE UTILIZA EN ARGENTINA DE MANERA VOLUNTARIA?



El GRÁFICO VII nos demuestra que la generalidad de los estudiantes, 71% (n=17) conoce el etiquetado nutricional frontal, dejando un 29% (n=7) no lo conoce.

TABLA VIII. SEÑALE LO QUE CONOCE RESPECTO A LO QUE ESTE SISTEMA INFORMA.

	CANTIDAD	PORCENTAJE
Cantidad de energía (Kcal), grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sodio referenciados al porcentaje que estos representan en una dieta promedio de 2000 kcal.	16	67%
Denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos de nutrientes e identificación de origen.	1	4%
Sólo cantidades netas de energía (kcal), grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sodio referenciados al porcentaje que estos se encuentran en exceso en una dieta de 2000 kcal.	4	17%
No sé.	3	12%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO VIII. SEÑALE LO QUE CONOCE RESPECTO A LO QUE ESTE SISTEMA INFORMA.

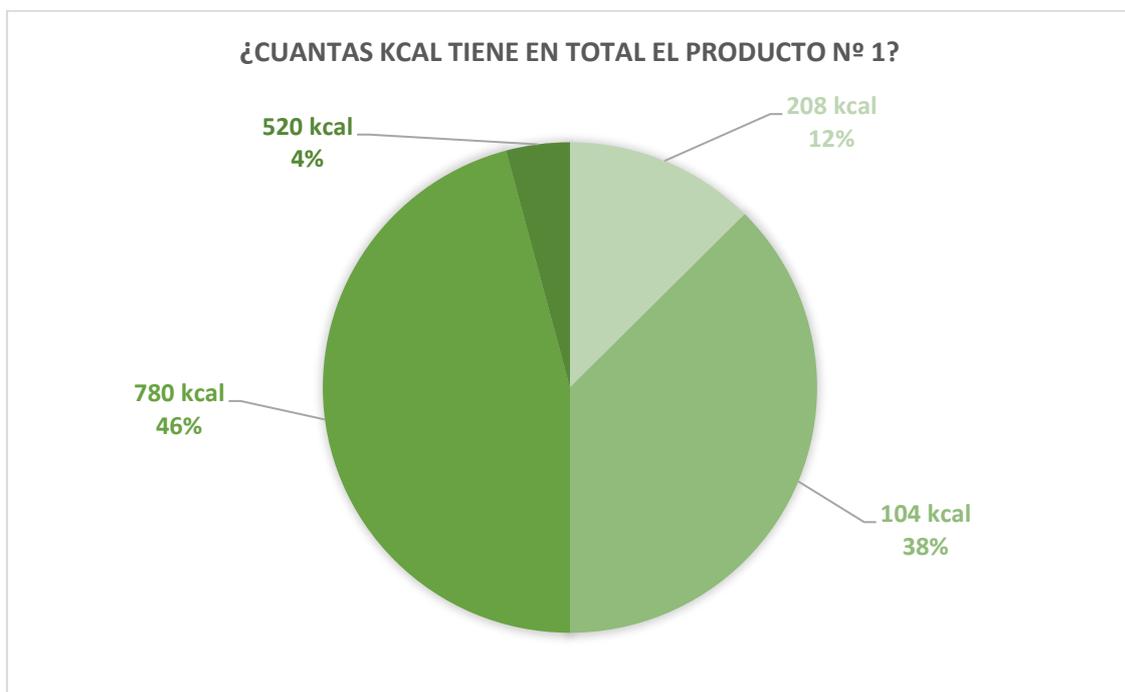


Un 67% (n=16) de los encuestados, como refleja el GRÁFICO VIII, respondió de forma correcta, indicando que, el sistema informa, la cantidad de energía (kcal), grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sodio referenciados al porcentaje que estos representan en una dieta promedio de 2000 kcal.

TABLA IX. ¿CUÁNTAS KCAL TIENE EN TOTAL EL PRODUCTO Nº1?

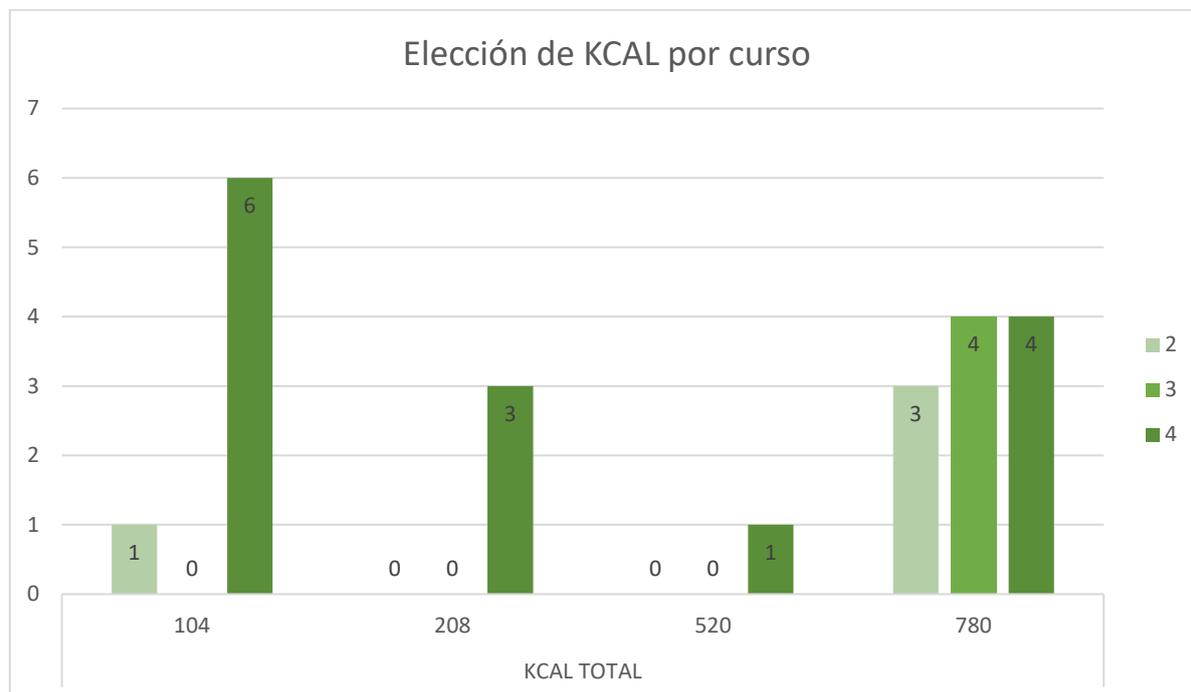
	CANTIDAD	PORCENTAJES
208 kcal.	3	12%
104 kcal.	9	38%
780 kcal.	11	46%
520 kcal.	1	4%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO IX a. ¿CUÁNTAS KCAL TIENE EN TOTAL EL PRODUCTO Nº1?



El GRÁFICO IX a, demuestra que 46% (n=11) respondieron, de forma asertiva, que el total de kilocalorías del producto 1, es de 780. El modo más fácil de resolución es realizando una regla de 3 simple con los siguientes datos: 1,5 litros (1500 ml), 104 kcal (kcal por porción) y 200 ml (una porción).

GRÁFICO IX b. ¿CUÁNTAS KCAL TIENE EN TOTAL EL PRODUCTO Nº1?, POR CURSO.

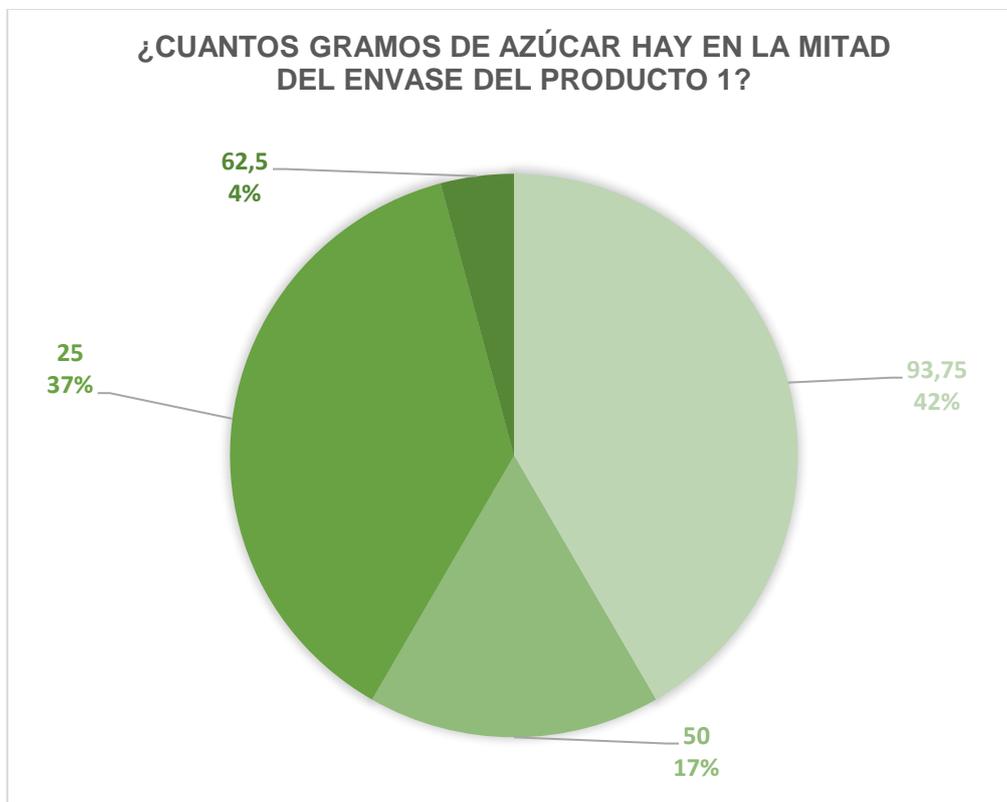


En el GRÁFICO IX b, podemos visualizar la cantidad de personas por curso que respondieron la cantidad de kilocalorías totales que presenta el producto 1.

TABLA X. ¿CUÁNTOS GRAMOS DE AZÚCAR HAY EN LA MITAD DEL ENVASE DEL PRODUCTO 1?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
93,75 gr.	10	42%
50 gr.	4	17%
25 gr.	9	37%
62,50 gr.	1	4%
TOTAL	24.	100%

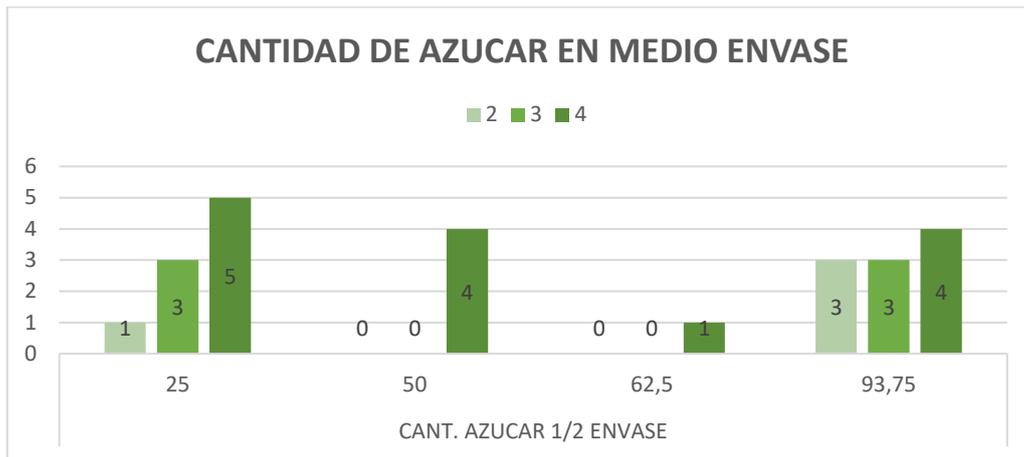
GRÁFICO X a. ¿CUÁNTOS GRAMOS DE AZÚCAR HAY EN LA MITAD DEL ENVASE DEL PRODUCTO 1?



En el GRÁFICO X, podemos visualizar que sólo el 42% (n=10), respondió de manera correcta que en la mitad del envase hay 93,75 de gramos de azúcar. Al igual que en el gráfico N° IX, la resolución de la cantidad, pero cambiando el dato de los gramos se usarán los 1500 ml (o 1,5 lt), 200 ml (una porción) y 25 gr de azúcar (la cantidad por porción). Al final, el resultado, se dividirá por dos, ya que el dato que se necesita es por la mitad del envase.

GRÁFICO X b. ¿CUÁNTOS GRAMOS DE AZÚCAR HAY EN LA MITAD DEL ENVASE DEL PRODUCTO 1?

“COMPRESIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL AÑO 2023”

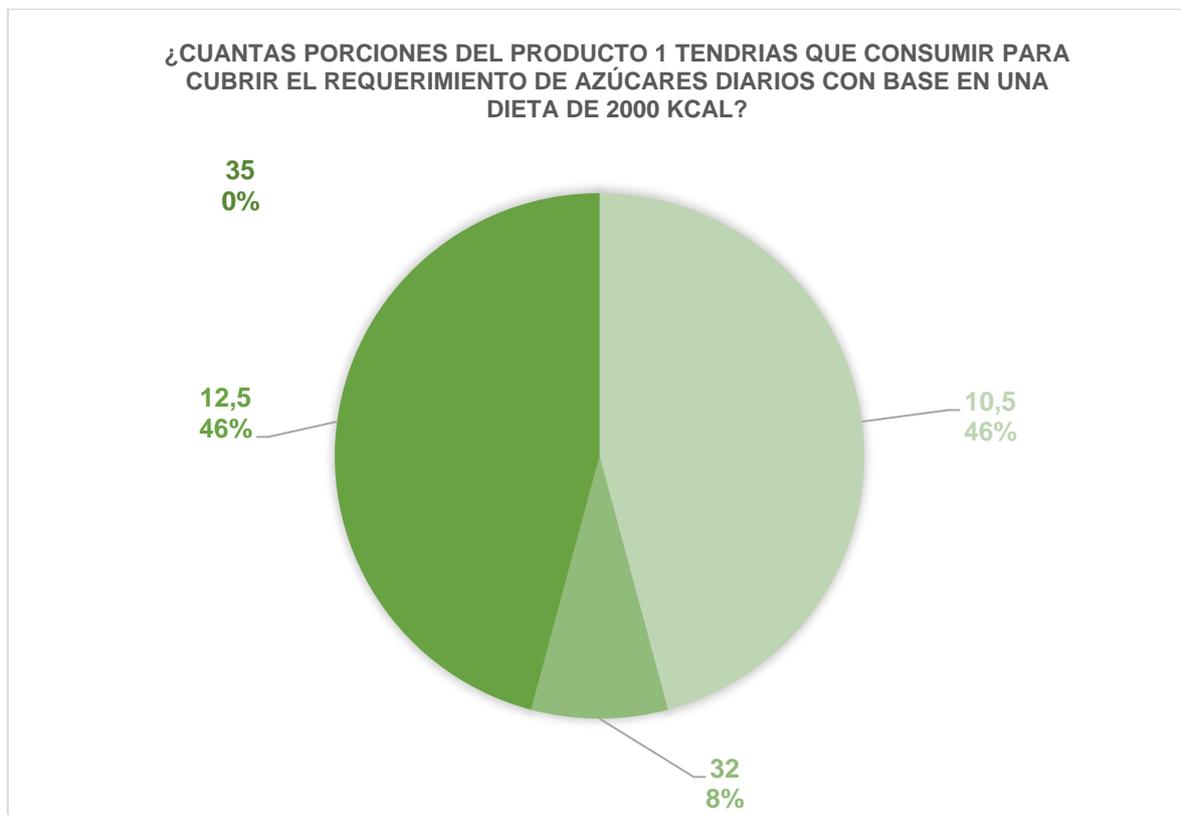


En el GRÁFICO X b, podemos distinguir la cantidad de personas, por año, que eligieron entre las opciones 25 gr, 50 gr, 62.5 gr y 93.75 gr.

TABLA XI. ¿CUÁNTAS PORCIONES DEL PRODUCTO 1 TENDRÍAS QUE CONSUMIR PARA CUBRIR EL REQUERIMIENTO DE AZÚCARES DIARIOS CON BASE EN UNA DIETA DE 2000 KCAL?

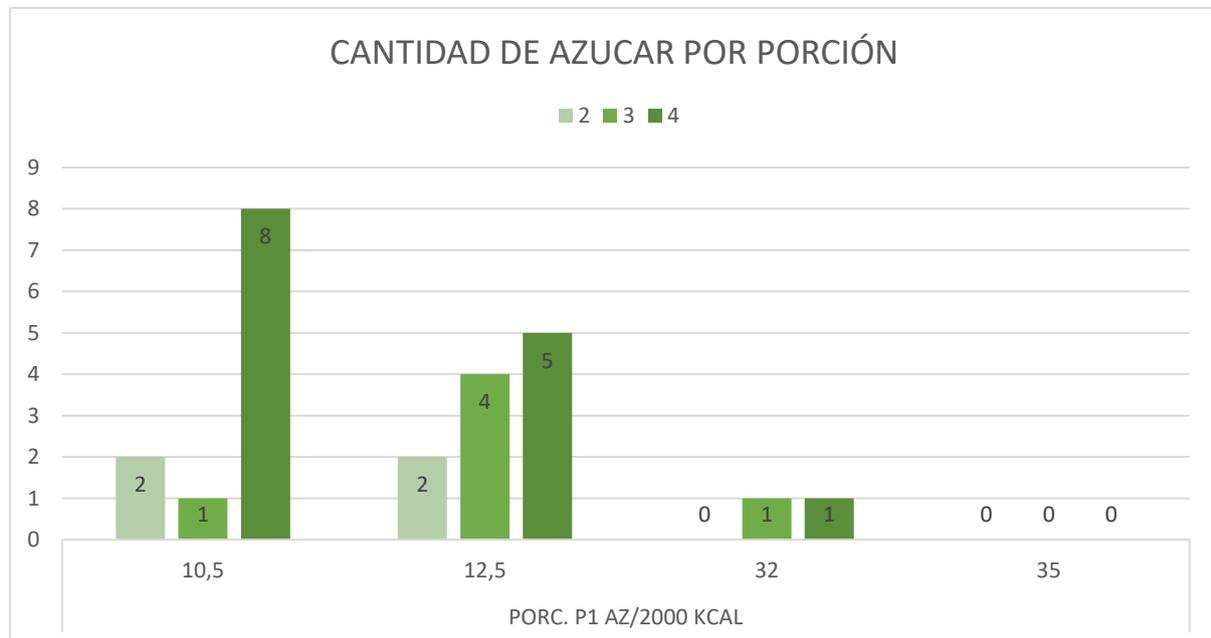
	CANTIDAD	PORCENTAJE
10,5 porciones	11	46%
32 porciones	2	8%
12,5 porciones	11	46%
35 porciones	0	0%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO XI a. ¿CUÁNTAS PORCIONES DEL PRODUCTO 1 TENDRÍAS QUE CONSUMIR PARA CUBRIR EL REQUERIMIENTO DE AZÚCARES DIARIOS CON BASE EN UNA DIETA DE 2000 KCAL?



En el GRÁFICO XI, se puede observar que hubo una paridad, 46% (n=11), entre los alumnos que escogieron la respuesta correcta, 12,5 porciones, y quienes escogieron 10,5 porciones. Sólo el 8% de los alumnos, responde que el requerimiento a cubrir se realiza con 32 porciones.

GRÁFICO XI b. ¿CUÁNTAS PORCIONES DEL PRODUCTO 1 TENDRÍAS QUE CONSUMIR PARA CUBRIR EL REQUERIMIENTO DE AZÚCARES DIARIOS CON BASE EN UNA DIETA DE 2000 KCAL?

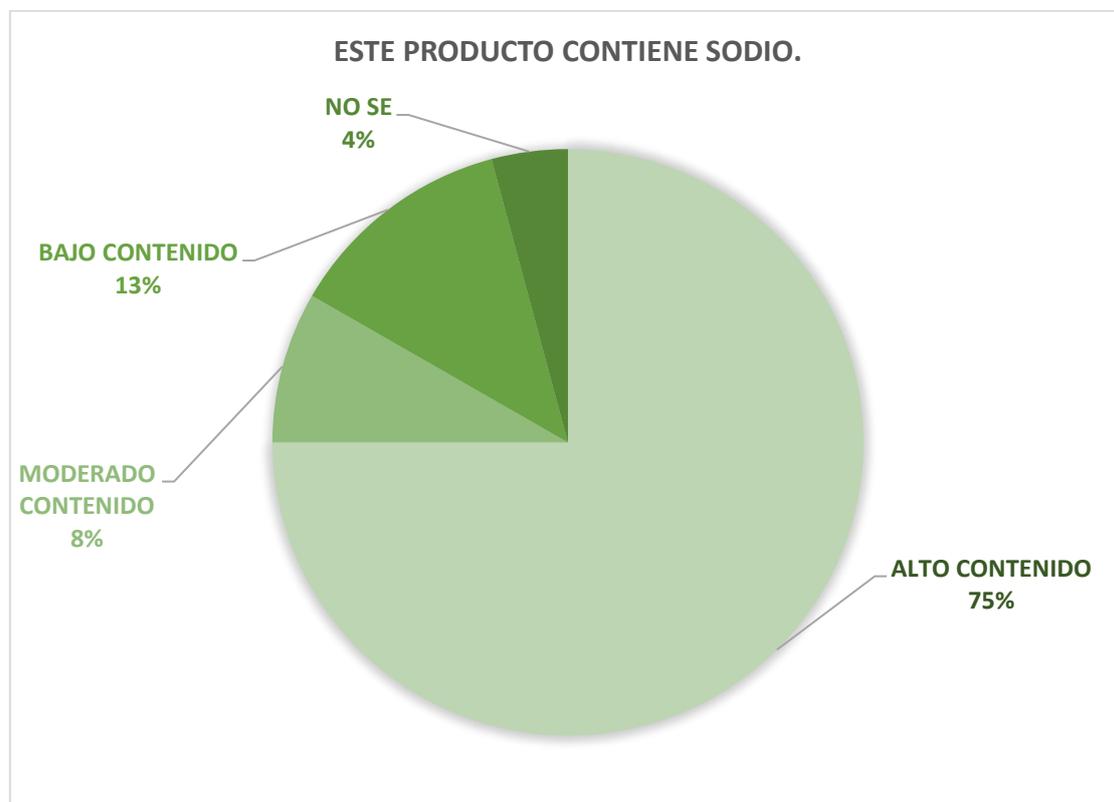


En el GRÁFICO X b, podemos distinguir la cantidad de personas, por año, que eligieron entre las opciones 10 gr, 12,50 gr, 32 gr y 35 gr.

TABLA XII. CONTENIDO DE SODIO DEL PRODUCTO 2.

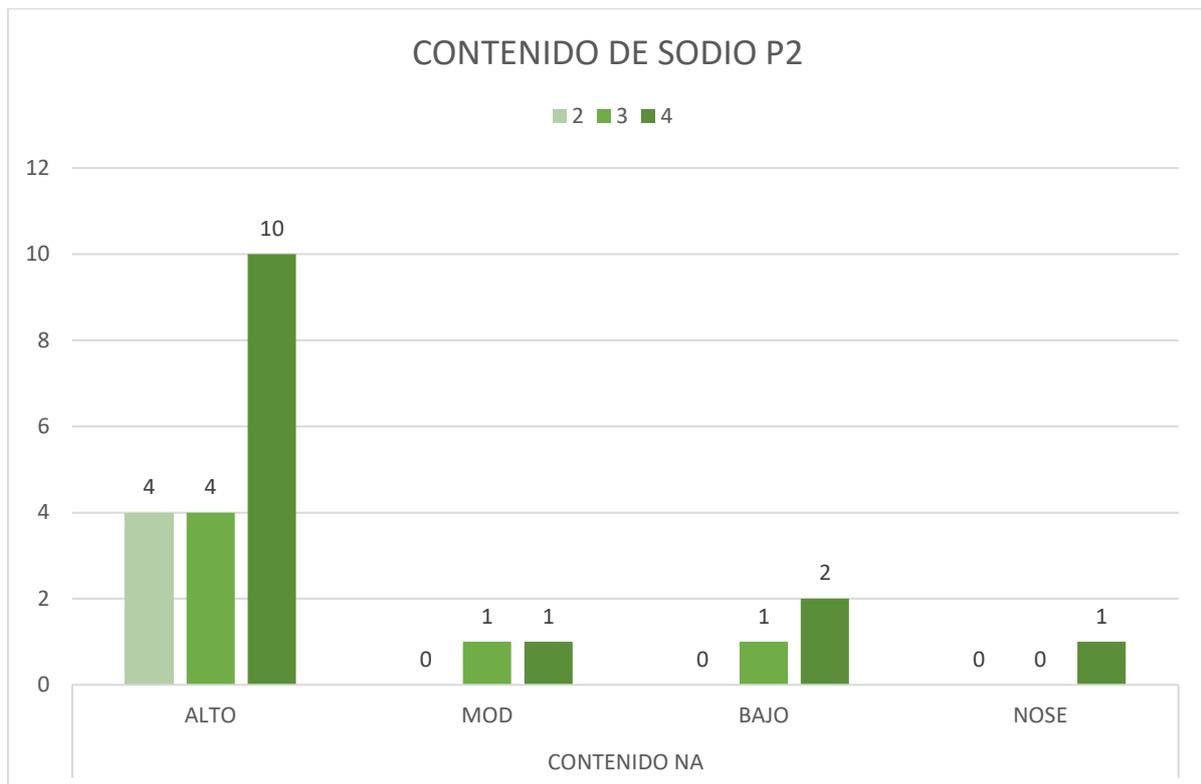
	CANTIDAD	PORCENTAJE
Alto contenido.	18	75%
Moderado contenido.	2	8%
Bajo contenido.	3	13%
No sé.	1	4%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO XII a. CONTENIDO DE SODIO DEL PRODUCTO 2.



En el GRÁFICO XII, podemos visualizar los participantes, en su mayoría 75% (n=18), eligieron la respuesta correcta, es decir, que el producto N°2 tiene alto contenido del mineral sodio.

GRÁFICO XII b. CONTENIDO DE SODIO DEL PRODUCTO 2.

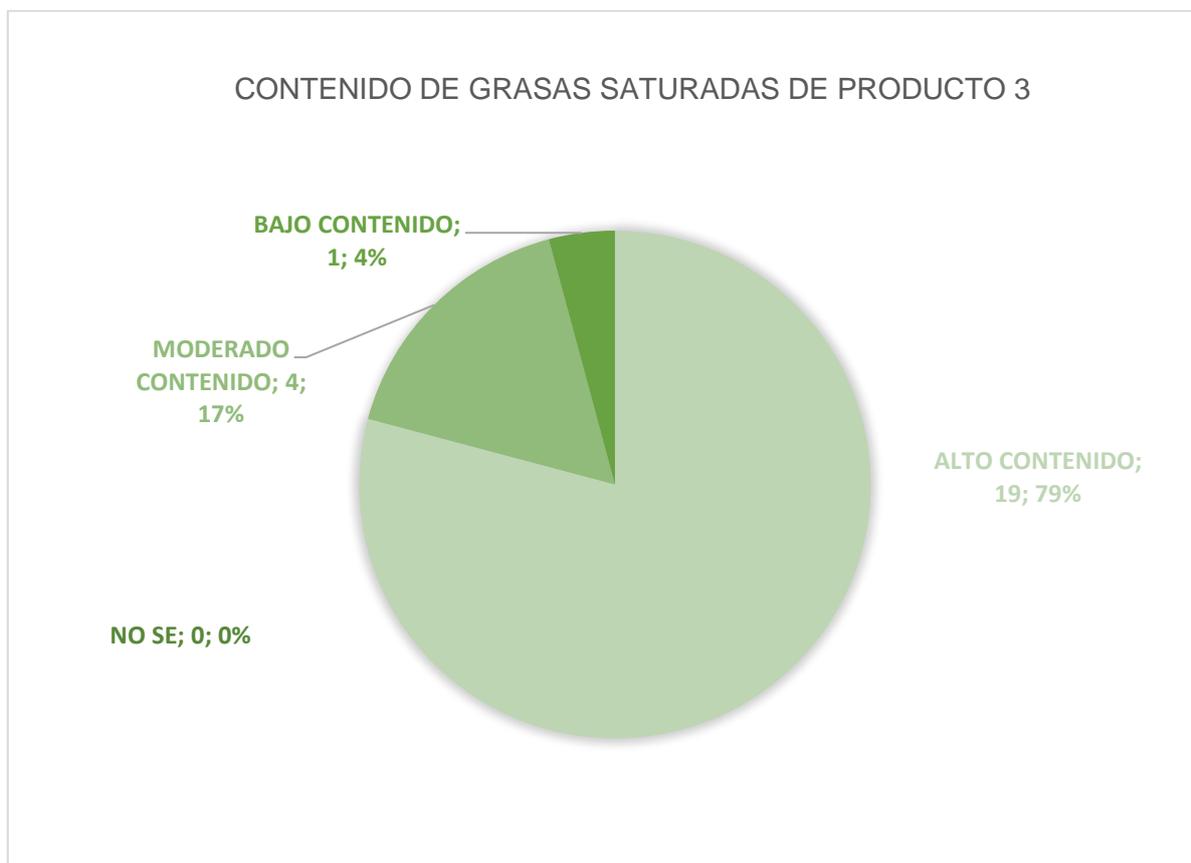


En el GRÁFICO XII b, podemos visualizar los participantes, divididos por curso y opción, que el producto N°2 tiene alto contenido del mineral sodio. Podemos ver, que la mayoría, en todos los cursos, eligió de manera correcta, que el producto 2 tiene un alto contenido de sodio.

TABLA XIII. CONTENIDO GRASA SATURADA PRODUCTO Nº3.

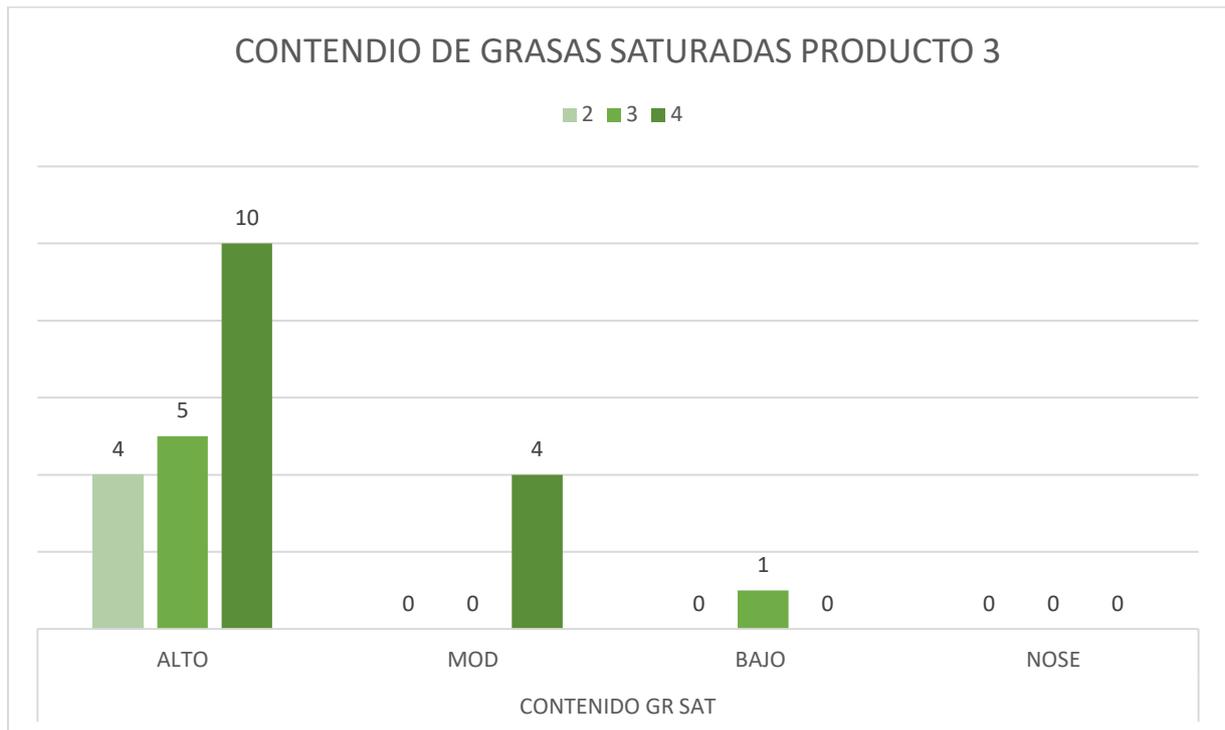
	CANTIDAD	PORCENTAJE
Alto contenido.	19	79%
Moderado contenido.	4	17%
Bajo contenido.	1	4%
No sé.	0	0%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO XIII a. CONTENIDO GRASA SATURADA PRODUCTO Nº3.



Podemos visualizar que en el GRÁFICO XIII, que la opción correcta, es decir, alto contenido en grasas saturadas, fue la elegida, con un 79% (n=19), por sobre las demás.

GRÁFICO XIII b. CONTENIDO GRASA SATURADA PRODUCTO Nº3.

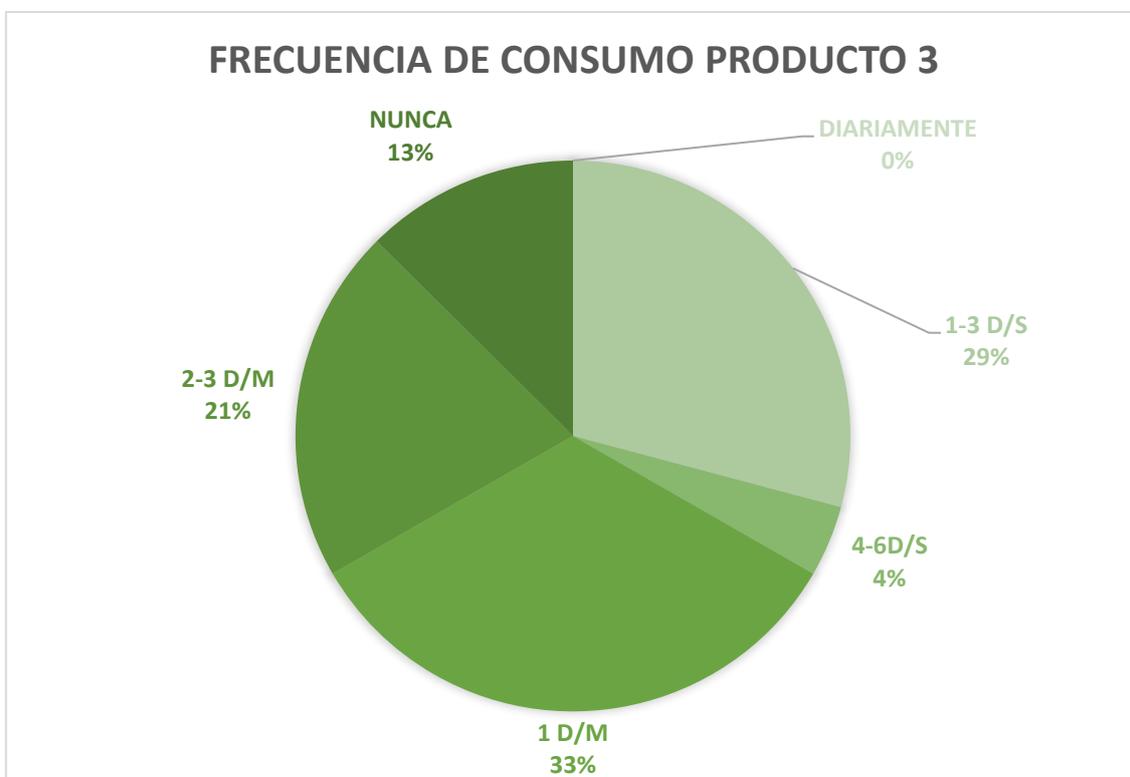


Podemos visualizar que en el GRÁFICO XIII b, que la opción correcta, es decir, alto contenido en grasas saturadas, fue la elegida, por la mayoría de los participantes de según la división de cursos.

TABLA XIV. FRECUENCIA DE CONSUMO DEL PRODUCTO Nº3.

	CANTIDAD	PORCENTAJE
Diariamente	0	0%
1-3 días a la semana.	7	29%
4-6 días a la semana.	1	4%
1 día al mes.	8	33%
2-3 días al mes	5	21%
Nunca.	3	13%
TOTAL	24.	100%

GRÁFICO XIV. FRECUENCIA DE CONSUMO DEL PRODUCTO Nº3.



En el GRÁFICO XIV, podemos ver, que la opción más elegida, es la frecuencia de consumo del producto 3 de 1 día al mes, 33% (n=33). La siguen la opción de 1 a 3 días a la semana, con 29% (n=7), la opción de 2-3 días al mes con un 21% (n=5), nunca con un 13% (n=3), para finalizar con la opción de 4 a 6 días a la semana con un 4% (n=1).

DISCUSIÓN.

Es deber del licenciado en nutrición, ahora estudiantes, comprender el etiquetado nutricional, con el propósito de poder enseñar a sus pacientes el uso y manejo del etiquetado nutricional y que sea el consumidor quien tenga la libertad de elegir que producto consumir según sus necesidades físicas, económicas, sociales y culturales; ya que la función del rótulo, es orientar a los consumidores en la elección de los alimentos de su dieta.

El objetivo del estudio fue evaluar el nivel de comprensión del rotulado nutricional de los estudiantes de 1º (primer) a 4º (cuarto) año de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Concepción del Uruguay, en la Ciudad de Santa Fe, en los meses de septiembre y octubre del año 2023.

Analizando los resultados de las encuestas y comparándolos con los antecedentes, es posible generar una discusión al respecto de la comprensión del etiquetado nutricional por parte de los estudiantes de licenciatura en nutrición con el fin de ser utilizado como un recurso eficiente en la elección y compra de alimentos.

Si tomamos como primera medida las edades de los participantes, expresadas en el Gráfico I, las mismas están comprendidas entre 20 y 32 años, con un promedio de 26,42 años. Siendo la de mayor porcentaje (17%) los 28 años (n=4). Si agregamos la variable sexo, encontramos una predominancia del género femenino, con un 87% (n= 21), este último dato coincide con el estudio de Carosia, Fernández y col. (2020) donde la mayor parte de los participantes se conformó por mujeres. También es destacable decir, que la mayor parte de los participantes pertenece al 4º año, con un 58%.

En el momento de preguntar si los participantes leen el rótulo y con qué frecuencia lo hacen, se obtuvo que la mayor parte de los estudiantes, 87%, leen el rótulo. Lo mismo sucede en el estudio que realizaron Baudín y Romero (2020), donde se reportaron que la mayoría de las respuestas son afirmativas. Mientras que, la frecuencia con que los estudiantes leen el mismo es ocasionalmente con un 67%, seguido por un 25% que lo lee siempre. Si confrontamos la frecuencia de consumo con el trabajo de Carosia, Fernández y col. (2020) encontramos una igualdad, donde la mayoría de los alumnos de dicha universidad leen algunas veces el rotulado. Y al igual que lo dicho anteriormente, en el trabajo de Raggio y Berrondo (2018) donde se obtuvo los mismos resultados, la mayoría lee de forma ocasional, 65%, el rótulo nutricional, en el mismo, y se ve reflejado que aquellos que leen ocasionalmente el rótulo, consideran relevante la lectura de grasas, con un 34%. En el estudio de Castro Barrios (2019),

destacan que sólo el 52% de los adolescentes no lee el etiquetado cuando compra el producto y sólo el 48% lo realiza de manera adecuada.

Entre los motivos por el cual no utilizan el rótulo, podemos enumerar en orden: la falta de tiempo (n=9), aquellos no contestan (n=7), continuado porque son poco visibles y la letra es pequeña (n=5) y como última, se prefirió la falta de interés (n=3). Es destacable decir que la opción “no lo entiendo” no fue elegida por ninguno de los participantes. Si comparamos con el estudio de Baudín y Romero (2020), donde la mayor parte de los encuestados refirieron que no leen el etiquetado de los alimentos por la falta de comprensión de la etiqueta (n=48) seguido la premisa que sólo se fijan en el precio (n=42) y por último no es considerado importante (n=16). Se puede destacar, en el estudio de Gerbotto y col (2019), que la incomprensión y el desinterés aparecen como las causas de la desconsideración del rótulo nutricional para los jóvenes en particular. En el estudio realizado por Raggio y Berrondo (2018), los entrevistados que declararon no leer el etiquetado, referenciaron que se debe a que no les interesa, no entienden lo que dicen, les resulta pequeño el tamaño de las letras y como último, confían en el producto y siempre compra el mismo. Si tenemos en cuenta a Castro Barrios (2019), el 48% de los encuestados se siente influenciado por el precio del producto y sólo el 15% por el etiquetado frontal; también destacando que sólo el 52% de los adolescentes no lee el etiquetado cuando compra el producto y sólo el 48% lo realiza de manera adecuada.

Si nos referimos a señalar lo que se conoce respecto a que informa el sistema GDA, vemos que un 67% de los encuestados conocen que es lo que se enuncia en el mismo, es decir, que comunica la cantidad de energía (expresada en kilocalorías), grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sodio referenciados al porcentaje que estos representan en una dieta promedio de 2000 kilocalorías. La segunda opción más elegida, con un 17% es donde se expresa que el sistema GDA sólo informa la denominación de venta del alimento, la lista de ingredientes, los contenidos netos de nutrientes y la identificación de origen; siendo estos criterios que deben estar enumerados en el etiquetado nutricional de manera obligatoria. La tercera opción más elegida, en un 12%, nos indica el desconocimiento de los encuestados sobre qué informa el mismo. Mencionando, por último, que el 4% de los participantes señalaron que se informa sólo cantidades netas de energía (kcal), grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sodio referenciados al porcentaje que estos se encuentran en exceso en una dieta promedio de 2000 kcal. En el estudio realizado por Castro Barrios (2019), se identifica que el 75% de los participantes identificaban de forma correcta el contenido del etiquetado nutricional, es decir, los valores de energía del producto, junto con la cantidad de

gramos y porcentaje de otros nutrientes; seguido a esto, el 15% indicó que solo contenía datos referidos al fabricante y un 5% no tiene conocimiento frente al tema.

En cuanto a las calorías, mencionaremos, que, casi la mitad de los encuestados, 46% (n=11), interpretaron correctamente que el total de kilocalorías del producto 1 es de 780 kcal, mientras que un 38% (n=9) considera que el valor energético total de este producto es de 104 kcal.

Casi la misma cantidad de participantes, el 42%, fue capaz de distinguir el contenido de azúcar en la mitad del envase. La mayoría de las respuestas correctas como informa el GRÁFICO X b, muestra que los alumnos de 4º año, fueron los que tuvieron los aciertos. En el estudio de Carosia, Fernández y col. (2020), casi un 75% de las personas que participaron fueron capaces de reconocer el total de calorías y al igual que ocurrió en este estudio, aunque, porcentaje menor, fue capaz de distinguir la cantidad de azúcar.

Si hablamos de la identificación de porciones que deben de consumir en una base de 2000 kcal, el 46% fue capaz de distinguir la cantidad de porciones que se deben consumir para cubrir los requerimientos diarios de este con una base de 2000 kcal, es decir, un total de 12,5 porciones. Al igual que pasó con la cantidad de azúcar en la mitad del envase, el curso con mayores aciertos fue 4º, como se muestra en el GRÁFICO XI b. En el estudio de Carosia, Fernández y col., 2020, sólo un 35,3% fue capaz de distinguir correctamente el número de porciones por envase del primer producto para cubrir el valor máximo de recomendación de azúcares.

El producto nº2, tiene un alto contenido de sodio por porción, y así también fue reflejado en la encuesta, donde el tercer cuarto de los entrevistados (75%, n=18) lo eligió con amplitud, como se muestra en el GRÁFICO XII a; en tanto el GRÁFICO XII b, La mayor parte de los participantes de 4º año (n=10), y entre los participantes pertenecientes a 2º y 3º año, no hay diferencias significativas entre sus respuestas (n= 4).

Respecto al contenido de grasas saturadas del producto 3, un 79% (n=19), como muestra el GRÁFICO XIII a, respondieron que el producto tiene alto contenido de grasas saturadas. Al igual que con el contenido de sodio, los participantes de 4º año fueron los que predominaron en esta elección (n=10), seguidos por los alumnos de 3º año (n=5). Según el estudio realizado por Raggio y Berrondo (2018), el contenido de grasa siempre es el dato más relevante para la elección de productos. Hablando sobre la frecuencia de consumo de este producto, como muestra el GRÁFICO XIV, el 33% (n=8) seleccionaron la opción de consumirlo 1 vez al mes, seguido por un 29% (n=7) de quienes lo consumirían entre 1 y 3 días a la semana.

CONCLUSIÓN.

Como resultado del análisis de los datos y su interpretación estadística, se puede elaborar la siguiente conclusión:

Así podemos continuar, y, hemos de mencionar al primer objetivo planteado, es decir, el porcentaje de estudiantes de nutrición que conocen y leen la información que brinda el rótulo nutricional es alto, pero la lectura del mismo es ocasional. En cuanto a las personas que no lo lee o lo usa algunas veces, los motivos principales son la falta de tiempo y por la poca visibilidad y tamaño de la letra.

Del mismo modo, al mencionar el objetivo número dos, es posible establecer que la gran mayoría de los estudiantes comprende el sistema. Un 46%, pudo reconocer la cantidad de calorías que hay en total en el primer producto, y un 42% es capaz de distinguir cuántos gramos de azúcar hay en la mitad del envase. En igual porcentaje y número que al total de calorías del primer producto, los participantes lograron descifrar la cantidad de porciones de este a consumir para cubrir el requerimiento de azúcar diarios con base en una dieta de 2000 kilocalorías. En cuanto al segundo producto, un 75% del alumnado, seleccionó que posee un alto contenido en sodio. Para finalizar, hablamos del 3 producto, y respecto a esta pregunta, se debe decir que, al igual que lo ocurrido con el 2 producto y su contenido de sodio, un 79% de los alumnos respondieron de manera certera que es un producto alto en grasas saturadas y en cuanto a su consumo, se puede decir que la frecuencia de elección es 1 día al mes, con un 33%, seguido por la elección de consumo de entre 1 a 3 días a la semana, un 29%, y para finalizar el ranking, 2 a 3 veces por mes, 21%.

Cuando hablamos de rótulo nutricional, sabemos que debe de ser información rápida y fácil de comprender tanto para los entendidos en el tema como para los consumidores. Son los licenciados en nutrición quienes tienen un rol fundamental en expresar lo que comunica y que significa, teniendo, el entendimiento de este, como la meta fundamental. Es misión del nutricionista favorecer el estado nutricional de un individuo o población, educar de manera continua en alimentos y nutrientes, y facilitar la lectura e interpretación del etiquetado, por lo cual debe estar altamente capacitado.

Es tarea de los consumidores, elegir los productos alimentarios de la manera más informada posible, más allá de su conocimiento, o no, en nutrición, y así distinguir entre que alimento es saludable y cuál no. Y así, gracias a estos conocimientos, abarcar aspectos de su vida como creencias, costumbres, hábitos y economía, sin condicionar la elección alimentaria en ningún

momento y así facilitar, limitar, o acceder al consumo de alimentos según preferencias, más allá del marketing o las estrategias de venta por parte del elaborador.

Es destacable afirmar que el presente estudio no tuvo como objetivo específico evaluar la capacitación ni futuro desempeño de los estudiantes, aunque se esperaba que los mismos tengan un mayor conocimiento acerca del tema y su comprensión. Cabe mencionar el hecho de que se estudió una población, que en un futuro se encargará de transmitir y enseñar a la comunidad (individual o poblacionalmente), la lectura de los etiquetados y así, entregar el poder a cada persona que asiste a un consultorio, en un ámbito público y/o privado, la realización de compras saludables para su calidad de vida presente y futura.

Por lo mencionado en el párrafo anterior, y para concluir esta tesina, debo destacar que el fin de este estudio, fue conocer el nivel de comprensión del etiquetado nutricional de los estudiantes, si los mismos identificaban los nutrientes críticos y si es de interés de los mismos la práctica de la lectura y el análisis de la misma a la hora de la elección y compra de un producto para consumo.

El incentivo fue saber si la difusión brindada por otros profesionales o estudios realizados previamente a este estudio, y que se usaron como base para la elaboración de esta tesina, es de utilidad tanto para la enseñanza de la educación nutricional y en la promoción de la salud pública.

Una de las razones es la conciencia sobre la salud que genera, colaborando con los consumidores a tomar decisiones informadas sobre sus hábitos alimenticios, contribuyendo a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (diabetes, hipertensión arterial, obesidad). Asimismo, proporciona transparencia, al expresar la información clara y precisa sobre los nutrientes e ingredientes de un producto. Otra razón para fomentarlo y enseñarlo, es la regulación y el desarrollo de políticas públicas efectivas que promuevan la salud pública y protejan a los consumidores. Y la última razón, pero no menos importante, es el impacto que genera el etiquetado en la salud pública, influyendo en las tendencias de consumo y la contribución a una mejor salud pública.

El etiquetado, más en mi futura profesión, es una herramienta fundamental para evaluar la calidad nutricional de los alimentos, asesorar a pacientes o clientes, desarrollar planes de alimentación personalizados, realizar análisis críticos de la información nutricional y educar a la población sobre la importancia de una alimentación saludable.

Es necesario para mí destacar que la enseñanza de un etiquetado nutricional, tanto en la universidad como posteriormente en una consulta o charla nutricional es un tema complejo, que abarca aspectos de salud, educación y regulación que hizo relevante el estudio de la comprensión de los futuros licenciados del mismo.

Desde mi visión, para fomentar la lectura de toda la población, pero en especial de los estudiantes y futuros licenciados en nutrición, propongo emplear ejemplos prácticos en las clases con etiquetas, utilizando productos reales para explicar conceptos. Otra forma de enseñar las etiquetas es comparando uno o más productos, para mostrar diferencias entre nutrientes. También, es muy importante hacer hincapié en los términos: calorías, grasas, hidratos de carbono/carbohidratos, proteínas, azúcares, sodio y demás nutrientes que pueden aparecer en las mismas. Fomentar desde la facultad la lectura de etiquetas y la importancia del uso de las mismas, fomentando actividades prácticas mediante la creación de un plan de comidas saludables o planes saludables.

Para finalizar y dar un cierre a esta conclusión, al analizar los resultados, la respuesta afirmativa a la lectura y análisis del rotulado fue uno de los puntos más positivos de analizar, ya que, como se menciona anteriormente, es una herramienta útil a la hora de la relación alimento-persona, que muchas veces se ve dañada por diferentes factores. A pesar de que la lectura del mismo es de forma ocasional, por falta de tiempo, una relación clara en la sociedad en que vivimos. Por esta última razón y la justificación dada en esta conclusión, es que la implementación de un etiquetado nutricional por la República Argentina es un avance para la comunicación empresa-consumidor y reforzar así las políticas de salud pública.

RECOMENDACIONES.

Saber usar el rotulado nutricional como herramienta importante, va a facilitar al consumidor en la elección del producto de acuerdo a sus necesidades nutricionales y energéticas, gustos y preferencias, religión, creencias, costumbres y economía. Es el licenciado en nutrición quien debe guiar en el entendimiento del mismo, ayudando al paciente a comprenderlo y brindar las herramientas para eso.

Por esto, recomendamos, formar a los alumnos, para que esta herramienta sea de fácil comprensión para ellos y así, que el rótulo de alimentos sea una estrategia en el consultorio.

Para esto, proponemos educar a los futuros licenciados a través de talleres o agregando esta información a la curricula de la materia educación nutricional, y así brindar herramientas y conocimientos básicos del mismo y sus formas de aplicarlo a la comunidad.

LIMITACIONES DEL ESTUDIO.

Respecto a las limitaciones, podemos nombrar que los participantes se olvidaban de completar el consentimiento informado, no se pudo comparar a los alumnos de 1º año, ya que los mismos no participaron de la encuesta y la elección de más de una opción en las respuestas.

También mencionaremos el tiempo que se demoró en la recolección del mail de los alumnos, lo que llevó a un retraso en la investigación.

BIBLIOGRAFÍA.

1. Acosta, N.; Cabrera, Y.N.; Kavaliauskas, M.I.; Ramirez, S.A. y Gonzalez, F.S. (2019). Estado actual del conocimiento sobre porciones, medidas caseras y equivalencias y sus aplicaciones prácticas. *Revista Nutrición Investiga*. 4 (1).
2. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y Ministerio de Salud de la República Argentina. (2022). Manual de aplicación: Rotulado Nutricional Frontal. *Aplicación de la Ley N° 27642 y el Decreto N° 151/22*.
3. Allamandi, L., Tiscornia, M.V., Castronovo, L. y Guarnieri, L. (2018). Etiquetado frontal de productos alimenticios en Argentina. *Salud Colectiva*, 14 (3), 645 – 648. DOI: <https://doi.org/10.18294/sc.2018.2048>
4. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, Resolución en conjunto con SAGPyA. (2005). Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Buenos Aires, Argentina.
5. Antico, R. M. (2012). El profesor Dr. Pedro Escudero y su obra.
6. Asociación de Escuelas Universitarias de Nutrición de la República Argentina (ASEUNRA). (2010). Carrera de Licenciatura en Nutrición: solicitud de inclusión en el Artículo 43 de la Ley de Educación Superior. *ASEUNRA, Unidad de Vinculación Académica en Nutrición (UVAN)*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
7. Arce Quint, E.I. (2016). Historia de la carrera de nutrición y dietética. *Revista “Cuadernos”*. 51 (1) 70-71.
8. Baudín, F.A, Romero, M.C. (2020). Comprensión de los consumidores del etiquetado nutricional para la compra de alimentos envasados. *Revista española de nutrición comunitaria*, 26 (3), 8.
9. Borg, A., Güiraldes, C., Chichizola, N., y Britos, S. (2017). *Perfiles nutricionales y etiquetado frontal de alimentos. Definiciones, estado de situación y discusión del tema en la Argentina*. Buenos Aires, Argentina.
10. Canicoba, M., A de Baptista, G. y Visconti, G. (2013). Funciones y competencias del nutricionista clínico. Documento de consenso. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*. 23 (1) 146-172.
11. Carosia, C.; Fernández, C.; Salmerón, M.; Senlle, J.; Zimmer, E. (2020). Comprensión del sistema de etiquetado frontal voluntario argentino en estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de la UBA. *Revista Nutrición Investiga*, 5. (303 - 354).
12. Castro Barrios, S. N. C. (2020). *Conocimientos, actitudes y prácticas del etiquetado frontal en alimentos procesados por adolescentes del IEPG Madre Admirable, San Luis, 2019*. Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Nutrición. Universidad Nacional Federico Villarreal, San Luis, Lima, Perú.

13. Cenarro Guerrero, T. y Ruíz Chércoles, E. (2016). La importancia del etiquetado. *Asociación Española de Pediatría de Atención Primaria*. 3, 357 – 367.
14. Cerra, B. Ríos, B. y Allemandi, L. (2018) *Mapeo Normativo – Etiquetado Frontal de Alimentos*. “Proyecto de Investigación”. Fundación Interamericana del Corazón, Buenos Aires, Argentina.
15. Cervera, P., Calpés, J y Rigolfas, R. (2004), *Alimentación y Dietoterapia. Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. Aravaca, Madrid, España: McGRAW-HILL – INTERAMERICANA DE ESPAÑA, S.A.U.
16. Código Alimentario Argentino (2005). Capítulo V: normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. *Resolución Conjunta SPRyRS*, 149.
17. Coigdarripe, S.A., Dezar, G.V. y Ortigoza, L. del V. (2014). Rotulado Nutricional: una estrategia educativa con adolescentes. *Revista Aula Universitaria*, 16 (190-200).
18. Damián Bastidas, N., Chala Florencio, R. J., Chavez Blanco, R. y Mayta Tristán, P. (2016) Lectura, uso e interpretación de etiquetas nutricionales en usuarios de gimnasios de Huancayo, Perú 2015. *Nutrición Hospitalaria*, 33 (6), 1410 – 1477.
19. Del Campo, M.L., Martinich, E.M., Navarro, A. y Alzate, T. (2017). El nutricionista educador: concepciones de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. *Revista Universidad y Salud*. 2017;19 (2). 215-225. DOI: <http://dx.doi.org/10.22267/rus.171902.84>
20. De Girolami, D. y González Infantino, C. (2014). *Clínica y terapéutica en la nutrición del adulto*. Lanús, Buenos Aires, Argentina: Editorial El Ateneo.
21. Espinosa Huerta, A., Luna Carrasco, J. y Morán Rey, F.J. (2015). Aplicación del etiquetado frontal como medida de Salud Pública y fuente de información nutricional al consumidor: una revisión. *Revista Española de Nutrición Comunitaria* 21 (2): 34-42. DOI:10.14642/RENC.2015.21.2.5101.
22. Gerbotto, M., Lemoine, M.G, Ojeda, F.N. & Romanutti, E. (2019). La interpretación del rótulo nutricional de jóvenes de la Ciudad de Rosario, Argentina, *Actualización en Nutrición*, 20 (1), (07 – 14).
23. Gonzáles Santana, S.R., Romero Gonzáles, J., Tamer Salcido, M.H., y Guerra Jaime, A. (2015), Un estudio del etiquetado nutricional. *Cultura Científica y Tecnológica*, (47). 39-52.
24. Gritz Roitman, E. (2012). *Evaluación del grado de lectura e interpretación del rotulo nutricional de los alimentos envasados por parte del profesional de la salud*. Tesis de licenciatura no publicada. Bogotá, D.C, Colombia.
25. Hernandez, M. y Carmuega, E. (2018). *Sistemas de perfilado nutricional: bases metodológicas para su análisis*. Centro de estudios sobre nutrición infantil, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina. Libro Digital, PDF.

26. Hernández Rosado, G. (2018). *El etiquetado nutricional, un cambio*. Tesis de grado no publicada. Universidad de La Laguna, San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife, España.
27. Karavaski, N.; Curriá, M. (2019). La importancia de la correcta interpretación del rotulado nutricional. *Revista Fronteras en Medicina*, 15(1), 31 – 35.
28. López, L.B; Poy, S. (2012). Historia de la Nutrición en la Argentina: nacimiento, esplendor y ocaso del Instituto Nacional de la Nutrición. *DIAETA*, 30 (140), 39-46.
29. López, L. B.; Suares, M. M. (2005). *Fundamento de la Nutrición Normal*. Buenos Aires, Argentina: El Ateneo.
30. Marichal, M. E (2016). Historia de la regulación del derecho alimentario en Argentina (1880 – 1970). *Revista de Historia del Derecho*, 52 (131 - 166).
31. Mariño García, A.; Nuñez Velázquez, M. y Gámez Bernal, A. I. (2016). Alimentación saludable. *Revista Acta Médica de Cuba* 17 (1).
32. Martínez Ramos Méndez, A. (2018) La lectura de etiquetas de información nutrimental. *Revista Mexicana de Pediatría*. 85 (5) 157 – 161.
33. MERCOSUR (1994). Resolución N° 18/1994, Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados. Disponible: http://www.puntofocal.gob.ar/doc/r_gmc_18-94.pdf
34. MERCOSUR. (2003) Reglamento Técnico Mercosur sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos envasados, Resolución N° 46/03. Montevideo, Uruguay, 10/12/2003.
35. Melchor Cardona, M., Rodríguez Manjarrés, J. D. y Díaz Rengifo, M. A. (2016) Comportamiento de compra y consumo de productos dietéticos en los jóvenes universitarios. *Pensamiento y gestión* (41). 174 – 193.
36. Ministerio de Salud de la República Argentina. (2020). Guías Alimentarias para la Población Argentina. Buenos Aires, Argentina.
37. Morón, P., Kleiman, E., Moreno, C. y Basso, N. (2013). Guía de rotulado para alimentos envasados. SAGPyA, Ministerio de Agroindustria, Presidencia de la Nación Argentina.
Disponible: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>.
38. Organización Mundial de la Salud (2002). *Estrategia Global de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos*. Ginebra, Suiza. Departamento de Inocuidad de los alimentos, Organización Mundial de la Salud.
39. Organización Mundial de la Salud - OMS (2018). Codex Alimentarius, normas internacionales de los alimentos.
40. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2007). *Etiquetado de los Alimentos*, Codex Alimentarius. Viale delle Terme di Caracalla, Roma, Italia.

41. Perales, A. (2019). Formación ética como soporte del desarrollo moral del alumno de las carreras de Ciencias de la Salud: hacia una enseñanza centrada en las necesidades del estudiante como persona. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública* 36 (1), 100 – 105. DOI: <https://doi.org/10.17843/rpmesp.2019.361.4314>
42. Raggio, L. y Berrondo, V. (2018). Conocimiento y percepciones sobre la lectura de la etiqueta de los alimentos: estudio de un caso en Uruguay. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde* 13 (4); 891 – 900. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2018.32827>
43. Ravelli, S.D., Domínguez, J.M. y Falicoff, C.B. (2021). La práctica profesional de la Licenciatura en Nutrición: expectativas y percepciones de alumnos, tutores y docentes sobre su rol profesional. *InterCambios. Dilemas y transiciones de la educación superior*. 8 (2). DOI: <http://doi.org/10.29156/inter.8.2.6>
44. Risso Patrón, V., Hansen, E., Valle Ruidiaz, A. (2018). Etiquetado frontal de alimentos. *Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad de la Secretaría de Gobierno de Salud, Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Presidencia de la Nación Argentina*.
45. Sarmiento Peretti, M. J. (2024). Ley N° 27642 y el etiquetado de alimentos, ¿es suficiente para garantizar el derecho a una alimentación adecuada?
46. Schreier, S.D. (2010). Breve historia de la Nutrición en la República Argentina. *Sociedad Argentina de Nutrición*.
47. Stern, D., Tolentino, L., y Barquera, S. (2011). *Revisión del etiquetado frontal: análisis de las Guías Diarias de la Alimentación (GDA) y su comprensión por estudiantes de nutrición en México*. Instituto Nacional de Salud Pública. Cuernavaca, Morelos, México.
48. Villalba, M. J. Etiquetado frontal de alimentos: una medida para garantizar un derecho humano fundamental.
49. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_actualiz_2021-08.pdf. Código Alimentario Argentino. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), Ministerio de la Salud de la República Argentina. (25/03/2022).
50. <https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>. Ley de Etiquetado Frontal. Ley Simple: ley de etiquetado frontal. Ministerio de Justicia, Argentina. (25/03/2022).
51. <https://infoalimentos.org.ar/informes/documentos-tecnicos/255-el-codigo-alimentario> El Código Alimentario. INFOALIMENTOS (25/03/2022)
52. http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/capitulo2.asp . Portafolio educativo en temas clave en Control de la Inocuidad de los alimentos. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). 28/03/2022.

53. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/nutrition-labelling/es/>. Codex Alimentarius, Normas Internacionales de los Alimentos, Nutrición y etiquetado. Organización Mundial de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de la Salud. 26/03/2022.
54. <https://www.mercosur.int/quienes-somos/en-pocas-palabras/> . ¿Qué es el MERCOSUR? MERCOSUR. 29/03/2022.
55. <http://www.sice.oas.org/trade/mrcsrs/resolutions/Res1894.asp> . Mercado Común del Sur (MERCOSUR) – Resoluciones del Grupo del Mercado Común. Sistema de Información sobre Comercio Exterior, Organización de los Estados Americanos. 29/03/2022.
56. <http://www.conal.gob.ar/CAA.php>. Código Alimentario Argentino. Comisión Nacional de Alimentos (CONAL). 06/04/2022.
57. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario> . Código Alimentario Argentino. Ministerio de Salud, ANMAT. 06/04/2022.
58. <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-18284-21841/texto> Normativa, Ley 18284/1969, Poder Ejecutivo Nacional (P.E.N). 11/04/2022.
59. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_i_caa.pdf Capítulo I, disposiciones generales. Argentina. 11/04/2022.
60. <http://www.senasa.gob.ar/tags/codigo-alimentario-argentino> Código Alimentario Argentino, decreto Nacional 815-1999. Poder Ejecutivo Nacional. 11/04/2022.
61. <http://www.senasa.gob.ar/normativas/ley-nacional-18284-1969-poder-ejecutivo-nacional> Ley Nacional 18284/1969. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). 11/04/2022.
62. <https://ucu.edu.ar/project/licenciado-a-en-nutricion/> Licenciatura en Nutrición. Universidad de Concepción del Uruguay, Facultad de Ciencias Médicas. (12/04/2022).
63. http://www.anmat.gov.ar/alimentos/alimentos_diet_y_light.pdf Alimentos “Light” y “Diet”: no siempre sirven para bajar de peso. ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica), Ministerio de Salud, Presidencia de la Nación. (15/04/2022).
64. <https://www.caserosada.gob.ar/informacion/actividad-oficial/36337-juan-carlos-ongania-1966-1970> Juan Carlos Onganía, Casa Rosada Oficial, Presidencia de la Nación Argentina. (15/04/2022).
65. <https://fmdiabetes.org/etiquetas-nutrimientales-significado-reducido-bajo-sin/> Significado de reducido, bajo, sin calorías en las etiquetas nutrimentales. Federación Mexicana de Diabetes. (15/04/2022).
66. <https://www.fmed.uba.ar/carreras/licenciatura-en-nutricion-institucional/historia> Licenciatura en Nutrición - Institucional. Historia. Facultad de Medicina- UBA. Universidad de Buenos Aires. (20/10/2023).

67. <https://nutricion.fcm.unc.edu.ar/resena-historica/> La Escuela de Nutrición – Escuela de Nutrición. Universidad Nacional de Córdoba. (20/10/2023).
68. <https://www.aadynd.org.ar/diaeta/seccion.php?n=41> Escuela de nutricionistas... 80 años en la Argentina. DIAETA, Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. (20/10/2023).
69. <https://escuelanutricion.fmed.uba.ar/historia.html> Reseña Institucional. Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires (20/10/2023).
70. https://www.fao.org/3/w8612s/W8612s01.htm#P42_2324 Norma general del CODEX para el etiquetado de los alimentos preenvasados. FAO/OMS (22/10/2023).
71. <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/90000-94999/94919/norma.htm> Reglamento técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. INFOLEG, información legislativa. Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, Presidencia de la Nación. (23/10/2023).
72. López, M. C. (27/12/2017). La importancia de leer el etiquetado nutricional de los alimentos. *Tribuna de Periodistas (TdP)*. <https://periodicotribuna.com.ar/18752-la-importancia-de-leer-el-etiquetado-nutricional-de-los-alimentos.html>
73. <https://www.paho.org/es/temas/etiquetado-frontal> Etiquetado Frontal – OPS/OMS. Organización Panamericana de la Salud. (27/10/2023)
74. <https://iessantafe.edu.ar/about-us/centro-regional-ucu/> Centro Regional UCU/IES. Centro Regional Santa Fe, Instituto de Estudios Superiores y Universidad de Concepción del Uruguay. (27/10/2023).
75. <https://www.google.com/maps/place/Tucum%C3%A1n+2721,+S3000+Santa+Fe+de+la+Vera+Cruz,+Santa+Fe/@-31.6464782,-60.7083117,16.75z/data=!4m6!3m5!1s0x95b5a9a535a50355:0x434e3055629dc11!8m2!3d-31.6464462!4d-60.7082386!16s%2Fq%2F11f3xj27fh?entry=ttu> IES SANTA FE. Google Maps. (27/0/2023)
76. <https://iessantafe.edu.ar/> IES SANTA FE. IES SANTE FE. (27/10/2023).
77. <https://dle.rae.es/edad> Edad, definición de la Lengua Española. Real Academia Española (27/10/2023)
78. <https://dle.rae.es/sexo> Sexo, definición de la Lengua Española. Real Academia Española (27/10/2023).
79. <https://dle.rae.es/estudiante> Estudiante, definición de la Lengua Española. Real Academia Española. (27/10/2023).
80. <https://dle.rae.es/curso> Curso, definición de la Lengua Española. Real Academia Española. (27/10/2023).
81. <https://www.unl.edu.ar/carreras/licenciatura-en-nutricion/> Licenciatura en Nutrición - UNL. Universidad Nacional del Litoral. (01/11/2023).

82. <https://ucu.edu.ar/project/licenciado-a-en-nutricion/> Licenciatura en Nutrición – UCU: Somos Futuro. Universidad de Concepción del Uruguay. (01/07/2024).
83. <https://gualaguaychu.gov.ar/noticia/20923-ley-de-promocion-de-alimentacion-saludable:-una-herramienta-para-promover-habitos-escolares-saludables> . Ley de Promoción de Alimentación Saludable: una herramienta para promover hábitos escolares saludables. Gualeguaychú, orden y gestión. (10/07/2024).
84. <https://infoalimentos.org.ar/temas/nutricion-y-estilos-de-vida/627-ley-de-etiquetado-nutricional-frontal-en-argentina> . Ley de etiquetado nutricional frontal en Argentina. Ç INFOALIMENTOS, Consejo Argentino sobre Seguridad de Alimentos y Nutrición. (10/07/2022)

ANEXOS

Anexo I.

Carta de Autorización a la Coordinadora General de la Carrera Licenciatura en Nutrición.

Paraná,... de agosto de 2023

Srita/Sra Coordinadora General de la Carrera de Licenciatura en Nutrición, Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa Fe.

STAMATTI, Delfina:

De mi mayor consideración.

Por la presente, la que suscribe, SCHNEIDER KUNZKE, Nerea del Rosario, DNI N° 38.514.302, estudiante de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa Fe, se dirige a Ud. a fin de solicitar autorización para llevar a cabo el trabajo de campo de tesina de grado titulado: “COMPRESIÓN Y LECTURA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE EL AÑO 2023”, dirigida por la Licenciada en Nutrición POLLANO, Camila.

Es necesario informar que la actividad que se desea realizar es un cuestionario online a los alumnos que concurran a la Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa fe; razón por la cual, he de requerir el mail de los mismos.

He de destacar que quienes decidan participar en dicha investigación tendrán la garantía de que se brindará confidencialidad tanto de la información obtenida de los datos, como de identidad.

Sin otro particular y a la espera de su respuesta,

Saluda a Ud. atentamente,



SCHNEIDER KUNZKE, Nerea del Rosario.

DNI:38.514.302

Anexo II.

Consentimiento Informado dirigido a los alumnos de la Universidad de Concepción del Uruguay, Sede Santa Fe.

Paraná, de de 2023

“COMPRESIÓN Y LECTURA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL ARGENTINO, EN ESTUDIANTES DE 1º (primer) A 4º (cuarto) DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY, SEDE SANTA FE, DURANTE EL AÑO 2023”, es una investigación que estoy realizando como trabajo de tesis de grado con el fin de obtener el título de Licenciada en Nutrición.

Cabe mencionar que los datos obtenidos mediante la encuesta que se realizará sólo serán utilizados con el fin de respaldar mi investigación. Dicho esto, se preservará, garantizará y reservará la identidad de toda persona que responda esta encuesta. Esta última no figurará en dicho trabajo.

La decisión de participar en la misma es individual y voluntaria.

Desde ya, agradezco su colaboración y predisposición.

SCHNEIDER KUNZKE, Nerea del Rosario.

El/la que suscribe,
estudiante de la carrera Licenciatura en Nutrición en la Universidad de Concepción del Uruguay, perteneciente al año de la misma, otorga a SCHNEIDER KUNZKE, Nerea del Rosario, DNI N°38.514.302, el consentimiento para que realice la encuesta.

.....
FIRMA, ACLARACIÓN DEL PARTICIPANTE

Anexo III.

Encuesta.

Apellido y Nombre:

Edad:

EN NEGRITA, ESTÁN RESALTADAS LAS RESPUESTAS CORRECTAS.

A partir de este momento, para responder, señale según crea la opción correcta.

1. Sexo:

- a) Femenino.
- b) Masculino.

2. Edad (años):

3. Año de la carrera en la que está cursando:

- a) 1º año.
- b) 2º año.
- c) 3º año.
- d) 4º año.

4. ¿Lees el rotulado nutricional con frecuencia en el momento de elegir/comprar un alimento y/o bebida?

- a) Si.
- b) No.

5. ¿Con que frecuencia?

- a) Siempre.
- b) Nunca.
- c) Algunas veces.

6. Señale el motivo por el cual no lo utiliza:

- a) Falta de interés.
- b) Falta de tiempo.
- c) No lo entiendo.
- d) Son poco visibles y el tamaño de la letra es muy pequeña.
- e) Otra: _____.

7. ¿Conoce el etiquetado nutricional frontal (GDA) que se utiliza en Argentina de manera voluntaria?

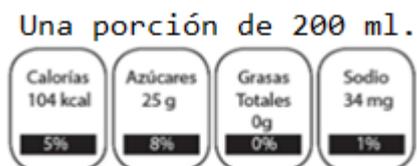
- a) Si.
- b) No.

8. Señale lo que conoce respecto a lo que este sistema informa:

- a) **Cantidad de energía (Kcal), grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sodios referenciados al porcentaje que estos representan en una dieta promedio de 2000 kcal.**
- b) Denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos de nutrientes e identificación de origen.
- c) Sólo cantidades netas de energía (kcal), grasas totales, grasas saturadas, azúcares, fibra y sodio.
- d) Cantidad de energía (kcal), grasas totales, grasas saturadas, azúcares y sodio referenciados al porcentaje que estos se encuentran en exceso en una dieta promedio de 2000 kcal.
- e) No sé.

9. ¿Cuántas kcal tiene en total el producto 1?

Producto 1:



*% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2000 Kcal. Contenido neto del producto 1,5 litros, cantidad de porciones 7,5.

- a) 208 kcal.
- b) 104 kcal.
- c) **780 kcal.**
- d) 520 kcal.

10. ¿Cuántos gramos de azúcar hay en la mitad del envase del producto 1?

Producto 1:

Una porción de 200 ml.



*% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2000 Kcal. Contenido neto del producto 1,5 litros, cantidad de porciones 7,5.

- a) **93,75 gr.**
- b) 50 gr.
- c) 25 gr.
- d) 62,5 gr.

11. ¿Cuántas porciones del producto 1 tendrías que consumir para cubrir el requerimiento de azúcares diarios con base en una dieta de 2000 kcal?

Producto 1:

Una porción de 200 ml.



*% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2000 Kcal. Contenido neto del producto 1,5 litros, cantidad de porciones 7,5.

- a) 10,5 porciones.
- b) 32 porciones.
- c) **12,5 porciones.**
- d) 35 porciones.

12. Viendo el contenido de sodio del producto 2, consideras que este producto tiene:

Producto 2:

Una porción de 440 g aporta



% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2 000 Kcal.

- a) **Alto contenido de sodio.**
- b) Moderado contenido de sodio.
- c) Bajo contenido de sodio.
- d) No sé.

13. Viendo el contenido de grasa saturada del producto 3, consideras que este producto tiene:

Producto 3:



% De los nutrientes diarios recomendados basados en una dieta de 2 000 Kcal.

- a) **Alto contenido de grasa saturada.**
 - b) Moderado contenido de grasa saturada.
 - c) Baja cantidad de grasa saturada.
 - d) No sé.
14. ¿Con qué frecuencia consumiría el producto 3?
- a) Diariamente.
 - b) 1 – 3 días en la semana.
 - c) 4 – 6 días a la semana.
 - d) **1 día al mes.**
 - e) 2 – 3 días al mes.
 - f) Nunca.