

## **PROBLEMATIZACIÓN ACERCA DE LA CONFORMACIÓN Y LA RECOMENDACIÓN DE CONSUMO DEL GRUPO DE ALIMENTOS OPCIONALES DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA 2016**

BARREIRO, Agustina Belén; CORNEJO, Carla Natalia; SICILIANO, Sofía; TABOADA, Andrea Dora; HAGBERG, Cecilia; FLORES, Gabriela.

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina

### **RESUMEN**

Introducción: debido al aumento de las enfermedades crónicas no transmisibles a nivel mundial y su relación con el consumo de productos altos en azúcar, sodio, grasas y energía, se decide realizar una encuesta a Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas para conocer su opinión respecto a la recomendación de consumo de alimentos pertenecientes al grupo denominado “opcionales” establecido por las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) y cuáles de los que actualmente se comercializan, deberían conformar el mismo.

Objetivo: problematizar la conformación y la recomendación de consumo del grupo de alimentos opcionales de las GAPA según la opinión de Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas que residen en el país.

Materiales y métodos: se realizó un estudio descriptivo, exploratorio y de corte transversal. La muestra quedó conformada por 390 Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas que residían en Argentina, contaban con matrícula habilitante y conocían las GAPA 2016. Para el relevamiento de datos se utilizó una encuesta de forma online autoadministrada de opción múltiple utilizando la herramienta de Google Forms.

Resultados: se obtuvo que los profesionales presentan diversidad de opiniones sobre las características atribuidas, la conformación y la recomendación de consumo del grupo de alimentos opcionales de las GAPA 2016.

Conclusiones: es necesaria una revisión de las GAPA para poder delimitar al grupo de alimentos opcionales, de manera que abarque a los productos alimenticios que la industria lanza al mercado de manera continua.

Palabras clave: Grupo 6, GAPA, ultraprocesados, ECNT.

## **ABSTRACT**

Introduction: due to the worldwide increase of chronic non-transmissible diseases and its relation with the intake of products high in sugar, sodium, fat and energy consumption, it is decided to make a survey to graduates in Nutrition and

Nutritionists Dietitians in order to become acquainted of their opinion about the optional food group intake recommendation established by the Food Guidelines for the Argentine Population (GAPA) and what foods that are currently being marketed, should form part of this group.

Goal: to problematize the conformation and intake recommendation of nourishments that are not essential according to the GAPA, based on the opinion of graduates in Nutrition and Nutritionists Dietitians residing in the country.

Materials and methods: a descriptive, exploratory and cross-sectional study was carried out. The sample was conformed by 390 Graduates in Nutrition and Dietitian Nutritionists who resided in Argentina who had an enrollment and were aware of the 2016 GAPA. Regarding the gathering and collection of data, a self-administered and multiple-choice online survey was used using the Google Forms tool.

Results: It was obtained that the professionals present diversified opinions about the attributed characteristics, conformation and intake recommendation of the optional food group from the GAPA 2016.

Conclusions: a review of the GAPAs is necessary in order to delimit and establish the optional food group so that it covers all the food products that the industry releases on a continuous basis.

Keywords: Group 6, GAPA, ultra-processed, NCDs.



## I. INTRODUCCIÓN

El siguiente escrito se realiza en el marco de un trabajo final de grado realizado por alumnas del último año de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires.

Frente a la creciente problemática de aumento de la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) a nivel mundial, junto con la creciente oferta y consumo de alimentos industriales se decide como objetivo general problematizar la recomendación de consumo y conformación del grupo 6 de alimentos (consumo opcional) de las Guías Argentinas para la Población Argentina 2016 (GAPA) y del Manual para la aplicación de las Guías alimentarias para la Población Argentina 2018. (1–3)

Actualmente, se cuenta con evidencia científica que avala la relación existente entre el aumento de la carga de ECNT asociada al consumo masivo de alimentos y bebidas, altos en energía, sodio, azúcar, grasa, conocidos como “ultraprocesados”, “comida chatarra”, “fast food” o “snacks”. (1,4–6)

Según la Resolución 693/2019 las GAPA son un estándar de referencia para la implementación de políticas públicas en lo que respecta al área de alimentación. A su vez, aprueba el Manual para su aplicación como instrumento para la mayor y mejor comprensión de los fundamentos de las GAPA. (7)

Estos instrumentos delimitan a los alimentos en 6 grupos: Verduras y frutas; Legumbres, cereales, papa, pan y pastas; Leche, yogur y queso; Carnes y huevos; Aceites, frutas secas y semillas; y los Opcionales: dulces y grasas. (8,9)

La delimitación del último grupo, presenta contradicciones debido a que ciertos alimentos se encuentran incluidos en dos grupos a la vez y otros quedarían excluidos de los mismos. (8,9)

Asimismo, presentan instancias en las que caracterizan al grupo 6 como aquellos alimentos con alto contenido de azúcar, grasa y/o sal, y otras como alimentos procesados y ultraprocesados. Sin embargo, los conceptos “alimentos procesados” y “alimentos ultraprocesados” no se encuentran aún definidos en el Código Alimentario Argentino (CAA). (10)

Las GAPA sugieren que el aporte de los alimentos opcionales, sea de un 10 a un 17% del valor calórico total diario, basándose en el término de “calorías discrecionales” de las Guías Alimentarias Americanas. Considerando que una vez cubiertas las necesidades de nutrientes, pueden cubrirse las calorías restantes a través de alimentos que sólo aporten energía y no nutrientes. (8,11)

Ante lo previamente mencionado, surge la necesidad de cuestionar a los Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas acerca de la conformación, la caracterización y la recomendación del consumo de alimentos opcionales de las GAPA en el contexto de epidemia de las enfermedades crónicas no transmisibles.

### Contexto a nivel mundial

Durante las últimas décadas se produjeron grandes cambios a nivel mundial: la globalización, con la apertura de los mercados mundiales, los progresos científico tecnológicos, cambios climáticos, culturales y socioeconómicos, que han generado transformaciones en el perfil demográfico, epidemiológico, nutricional de la población, influenciando el patrón alimentario de la sociedad. Esto a su vez, ocasionó un desplazamiento de la cultura alimentaria de cada región. (2,3,12,13)

Nuevos ritmos de comensalidad, el menor tiempo dedicado a la cocina y la disminución de la realización de actividad física, impactaron de manera directa en la salud de las mismas. Surgiendo como consecuencia las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) como principal causa de morbilidad y mortalidad prematura a nivel mundial. (1,3,12)

### Procesamiento de alimentos

Según el Centro de Estudios Epidemiológicos de Salud y Nutrición de la Universidad de San Pablo se considera procesamiento industrial a la serie de operaciones por las cuales alimentos no procesados se convierten en no perecederos, listos para el consumo, pudiendo ser utilizados en preparaciones culinarias de manera simple. (5)

Este establece una clasificación de alimentos denominada NOVA, que determina cuatro grupos según su grado de procesamiento. (14)

Los alimentos de tipo 1 (mínimamente procesados) tiene como fin aumentar la vida útil de los alimentos. (14)

Los de tipo 2 (ingredientes culinarios) resultan de los procedimientos de extracción y purificación a partir de los alimentos mínimamente procesados. (14)

Los del tipo 3 (procesados) se obtienen de la combinación de los grupos 1 y 2. Su principal propósito es aumentar la durabilidad y las cualidades sensoriales. (14)

Los de tipo 4 (ultra procesado) son alimentos industriales con cinco o más ingredientes que en general incluyen alimentos procesados como azúcar, aceite, grasa, sal, antioxidantes, estabilizadores, conservantes y aditivos para aumentar la cualidades sensoriales.(14)

La industria alimentaria desarrolló nuevos productos pertenecientes al último grupo mencionado, con el agregado de aditivos y la combinación de grandes cantidades de azúcar, sodio y grasa para tornarlos apetecibles, sabrosos y adictivos. Según la ANMAT se denomina “aditivo” a las sustancias agregadas con el fin de modificar las características organolépticas de los alimentos, para así, aumentar la aceptabilidad por parte de los consumidores sin intención de nutrirlos. (3,13,15)

Durante los años 2000 y 2013, se observó un progresivo aumento a nivel mundial de las ventas de alimentos y bebidas ultraprocesados, siendo más pronunciado en los países de menor ingreso. Habiendo alcanzado un 48% en América Latina superando ampliamente al aumento de las ventas de estos productos en América



del Norte para el mismo período. Una alimentación de este estilo tiende a impactar de forma negativa en la salud aumentando el riesgo de contraer ECNT. (2,16,17)

### Situación epidemiológica a nivel mundial y en Argentina

Las principales causas de mortalidad a nivel mundial son las enfermedades cardíacas, cerebrovasculares, cáncer, diabetes y respiratorias crónicas. El 71% de las muertes prematuras ocurridas en el mundo es debido a estas causas y continúan en aumento. (1)

Estas enfermedades comparten factores de riesgo relacionados con el estilo de vida: tabaquismo, actividad física insuficiente, uso nocivo del alcohol y alimentación inadecuada. Así como factores de riesgo metabólicos: sobrepeso y obesidad, aumento de la presión arterial, hiperglucemia e hiperlipidemia. (18,19)

Según la OMS, en 2016, el 52% de la población adulta a nivel mundial presentaba exceso de peso (39% sobrepeso y 13% obesidad). (20)

Según la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR) del año 2018, Argentina, presentó el 73,4% de las muertes prematuras por causa de ECNT. Los principales factores de riesgo para el desarrollo de las mismas fueron: exceso de peso (66,1%), consumo de tabaco (22,2%), actividad física baja (64,9%), consumo de frutas y verduras bajo (6%). (21)

Por otro lado, la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNYS) del año 2019 refirió que la prevalencia de exceso de peso fue del 67,9%, afectando a 7 de cada 10 personas. (34% para sobrepeso y 33,9% para obesidad). (22)

Según el Programa Nacional de Salud Escolar 2016 (PROSANE), se obtuvo que casi el 40% de la población estudiada de entre 5 y 13 años padece sobrepeso (predominando en mujeres adolescentes de 10 a 13 años) y obesidad (prevalenciando en los varones adolescentes del mismo rango etáreo). (23)

Asimismo, la Encuesta Mundial de Salud Escolar Argentina 2012 (EMSE) señaló que el 28,6% de los niños entre 13 a 15 años presentaron sobrepeso y el 5,9% presentaron obesidad; el 17,6% refirió haber realizado actividad física en los últimos siete días, mientras que el 50,3% de los niños presentó sedentarismo. (24)

Según datos arrojados por la ENNYS del año 2019, el 13,6% de los niños menores a 5 años presentó exceso de peso, con los siguientes porcentajes, 10% sobrepeso y 3,6% obesidad. (22)

#### Medidas propuestas para solucionar estas problemáticas

Diferentes organismos como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Fondo Mundial para la investigación del Cáncer y el Organismo de Salud Pública del Caribe, buscan concientizar acerca de la importancia de una alimentación saludable, basada en

alimentos frescos o mínimamente procesados y en la necesidad de que cada país formule sus propias Guías Basadas en Alimentos (GABA). La OMS, por ejemplo, desalienta la venta de productos altos en azúcar, sal y grasas en las escuelas. (19,25)

La OPS propone el abordaje a través de políticas multifactoriales y multisectoriales controlando así su carga, magnitud, costo sanitario e impacto socioeconómico. (26)

Dicha organización, establece un modelo de perfil de nutrientes en el que promueve una alimentación tradicional compuesta por alimentos frescos o mínimamente procesados. Por un lado, por contener menos “nutrientes críticos” como: sodio, grasas saturadas, grasas trans, azúcares simples; y por el otro, garantizar el aporte de fibra. (27)

Su propósito es conservar la salud de la población previniendo obesidad y ECNT. Este modelo incluyó dentro de los nutrientes críticos a “otros edulcorantes” debido a que el consumo de estos compuestos estimula la ingesta de productos dulces. (27)

Este modelo puede ser utilizado como herramienta eficaz para la formulación y aplicación de políticas. (27)

Una de las medidas públicas para desalentar el consumo de alimentos no saludables es el impuesto a las bebidas azucaradas y demás alimentos malsanos. (28)

Otra medida es el etiquetado frontal de alimentos en el que se presenta información en la cara principal del envase para garantizar información clara a los consumidores y así, mejorar sus elecciones alimentarias. (29)

Comprometer a las industrias a reformular sus productos para que sean más saludables tiene limitaciones ya que los nutrientes a reducir cumplen en los alimentos diversas funciones (prolongar su vida útil, brindar características propias de cada preparación, aumentar la palatabilidad, etc.). (29,30)

Acompañando a las políticas públicas debe haber una campaña educativa continua que proporcione el entendimiento de las mismas por parte de los beneficiarios garantizando la capacidad de propuesta para mejoras futuras. (5,29,31)

En Argentina fueron implementadas medidas para disminuir el número de casos con ECNT entre ellas: la sanción de la Ley de “Trastornos Alimentarios” (26.396); la ley “Reducción del consumo de Sodio” (26.905); la reformulación del CAA para limitar el aporte de ácidos grasos Trans en los alimentos; la creación de la Guía de Práctica Clínica para la Detección y Tratamiento del Sobrepeso y la Obesidad en el Adulto, junto con el Programa Nacional de Control y Prevención de Enfermedades Crónicas, por parte de la Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles del Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación; la elaboración de las GAPA (2016) junto con el Manual para su aplicación

(2018) que sirvieron para la capacitación de multiplicadores del programa en todo el país. (28,32, 33)

Nuestro país, cuenta con deberes positivos para poder respetar, proteger y realizar el Derecho a la Alimentación Adecuada (artículo 75 de la Constitución Nacional Argentina inciso 22 y el Artículo 2 del PIDESC) pero aún resulta necesario tomar medidas más concretas, debido a que aún no existen políticas impositivas ni de etiquetado frontal provinciales o nacionales. (28,34)

Las primeras GAPA fueron publicadas en noviembre del año 2000. Su objetivo era transmitir conocimientos a la población sobre alimentos saludables, agrupando a los mismos en 6 grupos: cereales, sus derivados y legumbres secas; verduras y frutas; leche, yogur y queso; carnes y huevos; aceites y grasas; azúcar y dulces. Las mismas surgieron debido al excesivo consumo de grasas y azúcares, a la falta de fibra en la alimentación con el consiguiente aumento de problemas de malnutrición. (35)

En el año 2016 se publicó una nueva edición de las GAPA, en la que se reformularon los grupos de alimentos, siendo estos: verduras y frutas; legumbres, cereales, papa, pan y pastas; leche, yogur y queso; carnes y huevos; aceites, frutas secas y semillas y por último opcionales: dulces y grasas, siendo este el orden de prioridad a ser consumidos a lo largo del día, reflejado a través de la gráfica circular. En la misma se destaca el consumo de agua, la reducción del consumo de sal y la promoción de actividad física de manera diaria. (8)

Incorpora 10 mensajes destinados a promover hábitos saludables con el objetivo de prevenir la aparición de ECNT, mejorar el estado de salud y calidad de vida de las personas. Estas últimas guías tienen en cuenta la presencia de las “calorías discretionales” en la alimentación. Este concepto fue desarrollado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA). Estas calorías son el resultado de la diferencia entre la energía necesaria para cubrir nutrientes en un adulto sano y la energía aportada por alimentos de alta densidad nutricional. Pudiendo cubrir diferencia con alimentos de baja densidad nutricional y alta densidad energética. (8,11)

Las mismas, están aportadas por alimentos pertenecientes al grupo de alimentos opcionales (grupo 6). Debido a que el consumo de este grupo representa más del doble de lo recomendado en nuestro país, las GAPA recomiendan que el consumo de éstos se encuentren entre un 10 a un 17% del valor calórico total, sin prohibirlos, sino buscando establecer recomendaciones para elecciones más responsables. (8,9)

### Guías Alimentarias de Latinoamérica

En las Guías Alimentarias de países como Uruguay y Brasil, se hace hincapié en fomentar el consumo de una gran variedad de alimentos naturales o mínimamente procesados, moderar el consumo de alimentos procesados y consumirlos de manera combinada y equilibrada. En cuanto a los ultraprocesados, deben ser

evitados. Ambas guías enfatizan las preparaciones caseras, la producción de alimentos sustentables y la comensalidad. (36)

En cuanto a las Guías Alimentarias de Uruguay y Chile los alimentos ultraprocesados no son incluidos dentro de su gráfica correspondiente, sin embargo estos alimentos se encuentran mencionados o ilustrados en la parte inferior de la misma y desaconsejando su consumo. (36)

Distinto es el caso de las Guías Alimentarias de Bolivia y Paraguay donde no existe mención a los alimentos industrializados. (37,38)

## II. OBJETIVOS

Objetivo general: problematizar la conformación y la recomendación de consumo del grupo 6 de las Guías Alimentarias para la Población Argentina según la opinión de Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas que residen en el país.

Objetivos específicos:

- Valorar el conocimiento y la utilización de las GAPA 2016 por parte de los Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas.

- Conocer la opinión de los/las Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas sobre la recomendación de consumo del grupo de alimentos opcionales (grupo 6) definidos por las GAPA 2016.
- Obtener la opinión de los/las Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas del país acerca de cuáles de los alimentos propuestos en la encuesta, incluirían en el grupo de alimentos opcionales (grupo 6) definidos por las GAPA 2016.
- Caracterizar a los alimentos que componen el grupo de alimentos opcionales (grupo 6) definidos por las GAPA 2016.
- Identificar las características que los Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas le atribuyen a los alimentos que componen el grupo de alimentos opcionales (grupo 6) definidos por las GAPA 2016.
- Examinar el conocimiento y aceptación de la clasificación NOVA de alimentos por parte de los Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas.

### III. MATERIALES Y MÉTODOS

Diseño: estudio descriptivo, exploratorio, de corte transversal a Licenciados en Nutrición y a Nutricionistas Dietistas residentes en Argentina seleccionados por conveniencia durante el mes de Diciembre del año 2019.



Población: Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas, que residan en Argentina, cuentan con matrícula habilitante para ejercer en el país y conozcan las GAPA 2016.

Muestra: Considerando como universo poblacional un total de veinte mil Nutricionistas y Nutricionistas Dietistas matriculados por el Ministerio de Salud de la Nación, se adoptó una medida conservadora en el cálculo del n muestral para garantizar representatividad. Se utilizó el algoritmo correspondiente con máxima de dispersión ( $p=0,5$ ), a su vez se contó con el factor de corrección para poblaciones finitas. El tamaño muestral mínimo para garantizar un error muestral del 5% de las principales variables, estimando un intervalo de confianza del 95% es de 377.

Criterios de inclusión:

- Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas que residan en Argentina y tengan matrícula habilitante.

Criterios de exclusión:

- Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas que no conozcan las Guías Alimentarias para la Población Argentina.
- Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas que no conozcan la distribución de grupos de alimentos de las Guías Alimentarias para la Población Argentina.

Aspectos éticos: los integrantes del presente trabajo garantizan la confidencialidad sobre cualquier información relativa a persona conforme a cumplir con la Ley Nacional de Protección de Datos personales N°25.326. Los datos obtenidos serán utilizados sólo para fines de investigación. La participación en el estudio fue totalmente voluntaria y se contaba con la posibilidad de renunciar a participar si así lo deseaban.

Técnicas empleadas: para el relevamiento de datos se utilizó una encuesta de forma online autoadministrada semiestructurada con preguntas abiertas y cerradas de opción múltiple utilizando la herramienta de Google Forms. La misma fue difundida a través de redes sociales para lograr un mayor alcance a la población en estudio. Para el análisis de los datos se empleó la herramienta Microsoft Excel.

Para cumplir con los objetivos del trabajo se determinaron las siguientes variables:

Variables de caracterización de la muestra:

*Cualitativas:*

- Sexo (femenino, masculino)
- Lugar de residencia (CABA, Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Chubut, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Jujuy, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, San Luis, Santa Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tierra del Fuego, Tucumán.

- Ámbito de desempeño (hospitales, clínicas, sanatorios públicos y privados, actividad privada en consultorios y/o domicilio, geriátrico, neuropsiquiátrico, hospital de día para pacientes con discapacidades, administración de servicios alimentarios, docencia, industria alimentaria y/o laboratorios, salud pública y nutrición comunitaria, nutrición deportiva, investigación científica, otros)

*Cuantitativas:*

- Edad
- Cantidad de años que lleva graduado

Variables de investigación:

*Cualitativas:*

- Conformidad con la recomendación para el grupo de alimentos opcionales de las GAPA.
- Conformación de alimentos pertenecientes al grupo de opcionales.
- Características de los alimentos consideradas para formar parte del grupo 6.
- Conocimiento de la clasificación NOVA.
- Acuerdo con la clasificación NOVA.
- Utilización de las GAPA en el desempeño profesional.

### Desarrollo del instrumento de recolección de datos

La encuesta fue conformada por dos secciones. La primera buscaba obtener características de la muestra y la segunda, información pertinente a la investigación. Con respecto a la variable “Conformación de alimentos pertenecientes al grupo de opcionales” se decidió dividir a los noventa y nueve alimentos en tres secciones de veinticinco alimentos y una sección de veinticuatro, y para lograr representatividad, se les solicitó a los encuestados seleccionar un número del 1 al 4 al azar, presentándose el orden de los mismos de forma aleatoria para ser dirigidos a la sección correspondiente a cada uno.

Posteriormente se ubicó a los distintos alimentos en 12 grupos alimentarios para su posterior análisis. Los grupos fueron:

- Productos a base de leche.
- Yogures adicionados con: cereales azucarados, confites, azúcar y/o fruta.
- Quesos.
- Galletitas.
- Panificados.
- Productos a base de cereales, legumbres y vegetales C.
- Productos a base de carne.
- Productos a base de vegetales.
- Productos a base de frutas.
- Productos con alto contenido de grasa.

- Snacks y golosinas.
- Bebidas sin alcohol.

Análisis del manual Metodológico de las GAPA 2016 y del Manual para la aplicación de las GAPA 2018

En una primera instancia se realizó un análisis exhaustivo del Manual Metodológico de las GAPA 2016 y del Manual para la aplicación de las GAPA 2018. Para luego compararlos y determinar que el grupo de alimentos opcionales presenta contradicciones en su caracterización, recomendación y conformación.

Respecto a las características del mencionado grupo, ambos instrumentos lo definen como alimentos con alto contenido de azúcar, grasa y/o sal, y alimentos “ultraprocesados”. A su vez, coinciden en que los alimentos de dicho grupo poseen bajo contenido de micronutrientes, componentes bioactivos y fibra dietética, siendo los mismos de alta densidad calórica. (8,9)

El Manual para la aplicación de las GAPA por su parte, tiene en cuenta el contenido de “aditivos-conservantes” y “aditivos-colorantes” en los alimentos; además incluye dentro de este grupo a los “procesados”. (9)

En cuanto a su recomendación, ambos instrumentos presentan contradicciones con respecto a su consumo. Por un lado incluyen a este grupo dentro de la gráfica de la alimentación diaria y por el otro, el Manual Metodológico establece que de elegir su consumo este debería limitarse a un 10-17% del valor calórico total diario; a su vez,

el Manual metodológico destaca que su consumo en cantidades razonables, formaría parte de una alimentación saludable. Por otro lado, en el Manual para la Aplicación de las GAPA, se desalienta el consumo diario de este grupo de alimentos. (8,9)

Por último, respecto a la conformación, se determinaron con las dos herramientas tres grupos de alimentos.

El primero corresponde a aquellos alimentos que actualmente conforman el grupo de opcionales:

- Bebidas azucaradas: jugos en polvo, gaseosas, aguas saborizadas, jugos industrializados;
- Alimentos con elevado contenido de azúcar, grasa y sal: golosinas, alfajores, galletitas dulces y saladas, chocolates, amasados de pastelería, panificados dulces o salados, tortas, postres azucarados, productos de copetín (palitos salados y papas fritas de paquete, maní salado, mandioca y/o batata fritas, chizitos) manteca, margarina, grasa animal, crema de leche, fiambres, embutidos, chacinados, achuras, carnes procesadas, preformados de carne o pollo, hamburguesas, bastones de pescado, helados, dulce de leche, mermeladas y dulces industrializados, aderezos, mayonesa, azúcar de mesa, barras de cereal con azúcar agregada, cereales de desayuno con azúcar agregada, caldos, sopas y conservas comerciales.

El segundo grupo, se conformó por los alimentos que si bien correspondían al grupo 6 también se encontraban dentro de otro grupo de alimentos como es el caso de la mayonesa (en el grupo de aceites, frutas secas y semillas), postres elaborados con leche (en el grupo de leche, yogures y quesos), panes, platos de pasta y pizzas congeladas (en el grupo de legumbres, cereales, papa, pan y pasta), quesos (en el grupo de leche, yogures y queso), carnes procesadas incluyendo nuggets de pollo, salchichas, hamburguesas, bastoncitos de pescado, carnes y pescados salados, encurtidos, ahumados o curados, conservas de pescado en aceite (en el grupo de carnes y huevo), salsas sopas y guisos enlatados o deshidratados, verduras enlatadas o envasadas en salmuera y frutas enlatadas con almíbar (en el grupo de verduras y frutas).

El tercer grupo hace referencia a productos alimenticios que no estaban incluidos en ninguno:

- Productos alimenticios a base de leche azucarados.
- Productos alimenticios a base de leche reducidos en azúcar y/o grasas.
- Postres en polvo o listos para el consumo a base de leche reducidos en azúcar y /o grasas.
- Yogures enteros con agregado de cereales y/o pulpa de fruta o vegetal y/o golosinas y/o crema.
- Yogures descremados con agregado de cereales sin azúcar y/o fibra y/o probióticos y/o pulpa de fruta.

- Quesos enteros y/o descremados saborizados y/o reducidos en sodio.
- Productos alimenticios a base de cereales, legumbres y vegetales C en su versión original y/o reducidos en sodio y/o reducidos en grasa.
- Galletitas dulces o saladas adicionadas con fibra y/o ácidos grasos esenciales y/o fitoesteroles y/o reducidos en azúcar y/o sin sal.
- Productos de pastelería o panadería industrializados adicionados con fibra y/o ácidos grasos esenciales y/o reducidos en grasa y/o azúcar y/o sin sal.
- Productos alimenticios a base de carne en su versión original y/o modificados reducidos en grasa y/o reducidos en sodio.
- Productos alimenticios a base de vegetales A y B.
- Productos alimenticios a base de frutas reducidos en azúcar.
- Fruta desecada con/sin agregado de azúcar.
- Productos alimenticios a base de frutos secos.
- Enlatados y conservas industriales en su versión original y/o aquellas modificadas como reducidas en sodio y/o reducidas en azúcar y/o reducidas en grasa.
- Salsas, sopas y caldos industriales reducidos en sodio y/o reducidos en grasa.
- Aderezos industriales reducidos en grasa y/o sodio y/o con el agregado de aceites vegetales.
- Snacks a base de arroz.



- Snack y golosinas sin azúcar agregada y/o con agregado de frutas secas y/o yogur y/o fibra.
- Postres en polvo o listos para el consumo reducidos en azúcar.
- Bebidas listas para el consumo o en polvo, analcohólicas y endulzadas con edulcorantes artificiales.

### Análisis de mercado e identificación de alimentos

Para identificar los alimentos del mercado, se tuvieron en cuenta los grupos mencionados en el apartado anterior. Fueron seleccionados aquellos que se nombraban en dos grupos a la vez o los que no se nombraban en ninguno. Cumplían con las características de dichos grupos 99 alimentos disponibles en bocas de expendio ubicados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en los barrios de Caballito y Palermo, y en la Provincia de Buenos Aires en los barrios Ciudadela y El Palomar.

#### IV. RESULTADOS

Se obtuvieron 441 respuestas de las cuales se excluyeron 51, quedando como válidas 390 para la realización del trabajo.

##### SEXO Y EDAD

La muestra final se conformó por un 95,6% de sexo femenino. La edad mínima fue de 22 años y la máxima de 63 años, siendo el rango etario más representativo el menor o igual a 31 años con un 51,9%.

##### PROVINCIA DONDE RESIDE

La encuesta se realizó a nivel nacional y se obtuvieron respuestas de la mayoría de las provincias del país, las más representadas fueron Buenos Aires (38,4%), CABA (28,9%), Córdoba (4,6%), Santa Fe (4,3%), Formosa (3,5%) y Misiones (3,5%).

##### AÑO DE GRADUACIÓN

Con respecto al año de graduación de los encuestados, el 75,8% de la muestra se graduó luego del año 2009, el 18,7% entre el 1998 y el 2008, y el porcentaje restante antes del año 1997.

## ÁMBITO LABORAL

En cuanto al ámbito de desempeño laboral, la actividad privada en consultorio y/o domicilio figura en un primer lugar con un 60,9%; seguido actividad en hospital, clínica, sanatorio público y privado con un 33,7%; en tercer lugar, docencia con un 33,2%; y en cuarto lugar, salud pública y nutrición comunitaria con un 29,4%. El porcentaje restante ejercía en geriátricos, neuropsiquiátricos, hospitales de día para pacientes con discapacidades, administración de servicios de alimentación, industria alimentaria, nutrición deportiva, investigación científica, medios de comunicación y otros.

## UTILIZACIÓN DE LAS GAPA

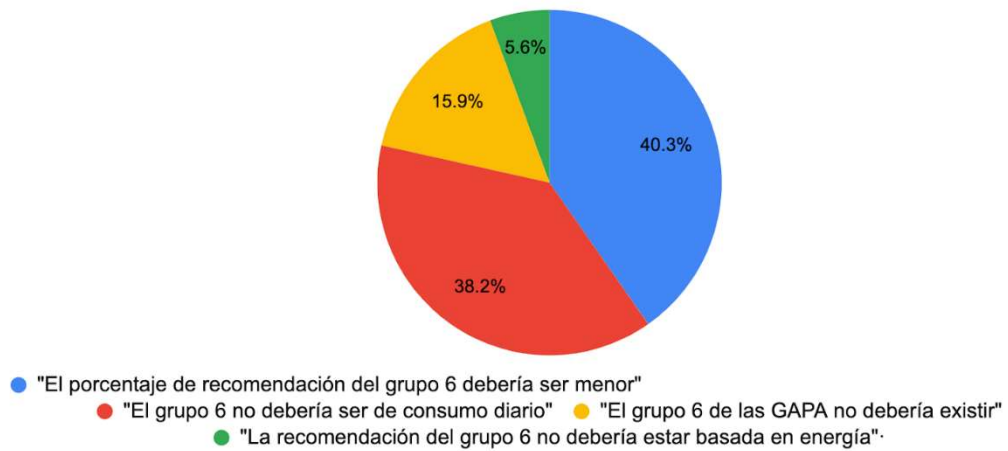
Del total de encuestados, el 71,9% refiere utilizar las GAPA en su ámbito laboral.

## ACUERDO CON RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Se obtuvo que el 52,3% de los encuestados está de acuerdo con dicha recomendación. Para facilitar el análisis de las respuestas que expresaban estar en desacuerdo, se prosiguió a tabular las mismas en cuatro opciones. Esto puede visualizarse en el gráfico nº1.

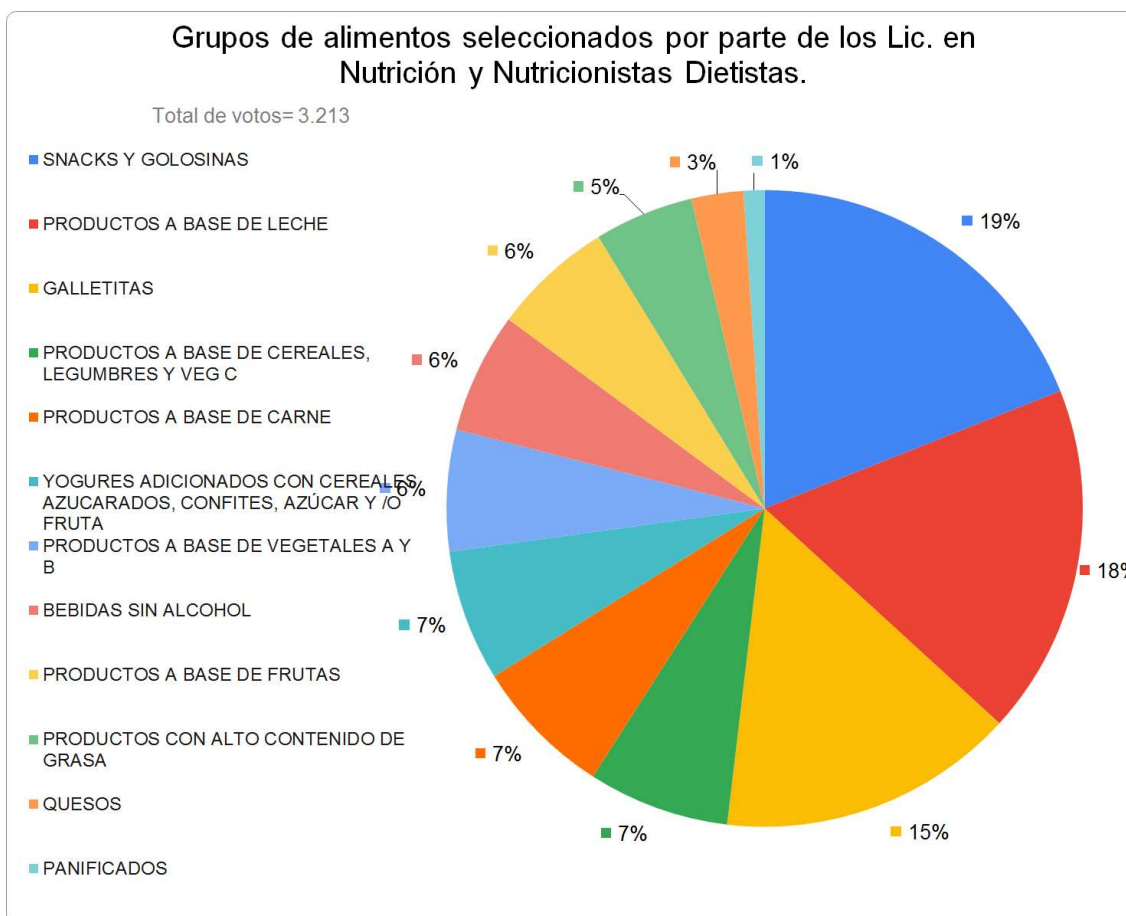
Gráfico n°1: Desacuerdo con la recomendación de consumo del grupo 6.

Desacuerdo con la recomendación de consumo del grupo 6.  
n=184



Fuente: elaboración propia.

Gráfico n°2: Grupos de alimentos seleccionados por los Lic. en Nutrición y Nutricionistas Dietistas.



Fuente: elaboración propia.

En el gráfico puede observarse que más de la mitad de los votos (51,9%) se destinaron principalmente a alimentos de los grupos snacks y golosinas (19%), productos a base de leche (17,8%) y galletitas (15,1%) como aquellos que deberían formar parte del grupo de alimentos opcionales.

En las tablas a continuación, podrán ser visualizados los distintos grupos de alimentos con los alimentos que los conforman. Se presentan en orden decreciente según porcentaje de selección.

Tabla n°1: Snacks y golosinas.

<u>Snacks y golosinas</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Barra de cereal con chocolate	88	14.4
Dulce de leche light	58	9.5
Mousse de chocolate dietético	55	9.0
Flan diet	46	7.5
Chocolate con almendras sin azúcar	45	7.3
Chocolate sin azúcar	45	7.3
Barra de cereal con yogur	43	7.0
Barra de turrón de maní con fibra	41	6.7
Goma de mascar sin azúcar	40	6.5
Dulce de leche sin azúcar	34	5.5
Caramelos sin azúcar	32	5.2
Budín con semillas	27	4.4
Barra de cereal con frutos secos	23	3.7
Gelatina sin azúcar	22	3.6
Maíz inflado diet	11	1.8
Total	610	100

Fuente: elaboración propia.

Los alimentos más seleccionados en este grupo fueron: barra de cereal con chocolate, dulce de leche light, mousse de chocolate dietético, flan diet y chocolate con almendras sin azúcar; estos alimentos representan el 54% de los votos destinados a este grupo.

Aquellos alimentos “sin azúcar” o “light” representan el 63,6%, y aquellos con “agregado de fibra”, “agregado de frutos secos”, “agregado de yogur” o “agregado de semillas” representan el 21,9% de los votos dirigidos a este grupo.

Tabla n°2: Productos a base de leche.

Productos a base de leche	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Postre lácteo con confites de chocolate	86	15.0
Postre lácteo entero saborizado	71	12.4
Leche chocolatada	69	12.1
Leche con azúcar (lista para beber)	57	10.0
Arroz con leche (listo para consumir)	46	8.0
Leche con jugo de frutas	44	7.7
Leche saborizada	42	7.3
Postre lácteo descremado saborizado	40	7.0
Cappuccino (listo para beber)	36	6.3
Arroz con leche light (listo para consumir)	31	5.4
Leche con café (lista para beber)	21	3.7
Leche cultivada endulzada parcialmente descremada sabor vainilla	18	3.1

Leche fermentada diet edulcorada descremada	11	1.9
Total	572	100

Fuente: elaboración propia.

Los siguientes alimentos representan el 57,5% de las elecciones destinadas a este grupo: los postres lácteos con confites de chocolate, postres lácteos entero, leches chocolatadas, leche con azúcar y al arroz con leche listo para consumir.

Tabla n°3: Galletitas.

<u>Galletitas</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Galletitas de arroz rellenas bañadas en chocolate	77	15.9
Biscochitos light	65	13.4
Galletitas dulce con salvado	61	12.6
Galletitas dulce mix de granos	50	10.3
Galletitas dulces con mix de semillas	45	9.3
Galletitas sabor vainilla adicionadas con fibras sin azúcar	44	9.1
Galletitas sin azúcar (con chips, barquillos)	40	8.2
Galletitas saladas con mix de cereales	31	6.4
Galletitas saladas con semillas	28	5.8
Galletitas de agua reducidas en grasas saturadas	15	3.1



Galletitas saladas con omega 9	14	2.9
Galletitas saladas integrales	9	1.9
Cereales con salvado sin sal	6	1.2
Total	485	100.0

Fuente: elaboración propia.

El 65,4% de los votos emitidos para este grupo fueron destinados, en orden decreciente a las galletas de arroz rellenas bañadas en chocolate, las galletitas dulces con salvado y las galletitas dulces mix de granos.

Tabla n°4: Productos alimenticios a base de cereales, legumbres y vegetales c.

<u>Productos alimenticios a base de cereales, legumbres y vegetales C</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Salchicha de soja	45	19.5
Producto deshidratado a base de papa y leche descremada	37	16.0
Producto alimenticio para preparar risotto	37	16.0
Milanesa de soja	31	13.4
Medallones de arroz	22	9.5
Ñoquis a base de calabaza bajo en grasa	19	8.2
Ravioles de parmesano y mozzarella bajo en grasa	15	6.5
Enlatados de legumbres	15	6.5
Medallones de legumbres	10	4.3

Total	231	100.0
-------	-----	-------

Fuente: elaboración propia.

Los alimentos más mencionados en este grupo fueron: las salchichas de soja , el producto deshidratado a base de papa y leche descremada, el producto alimenticio para preparar risotto y las milanesas de soja; simbolizando un 64,9% de los votos destinado a este grupo.

Tabla n°5: Productos alimenticios a base de carne.

<u>Productos alimenticios a base de carne</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Preformado de pollo	67	29.4
Salchicha light	62	27.2
Hamburguesa de carne light	47	20.6
Preformado de Pescado	34	14.9
Enlatado de pescado al aceite	14	6.1
Enlatado de pescado al agua	4	1.8
Total	228	100.0

Fuente: elaboración propia.

Los siguientes alimentos representan el 72,2 % de las elecciones dirigidas al grupo: los preformados de pollo, la salchicha light y la hamburguesa de carne light.

Tabla n°6: Yogures adicionados con: cereales azucarados, confites, azúcar y/o fruta.

<u>Yogures adicionados con: cereales azucarados, confites, azúcar y/o fruta</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Yogur entero con golosinas	52	24.3
Yogur con crema	51	23.8
Yogur entero con cereales con azúcar	30	14.0
Yogur entero endulzado con preparado de zapallo	19	8.9
Yogur con probióticos endulzado parcialmente descremado con preparado de ciruela	15	7.0
Yogur entero saborizado	13	6.1
Yogur entero con frutas y cereales	9	4.2
Yogur entero con frutas	8	3.7

Yogur descremado con colchón de frutas	7	3.3
Yogur descremado con cereales sin azúcar	5	2.3
Yogur descremado con fibra	5	2.3
Total	214	100

Fuente: elaboración propia.

Los alimentos más seleccionados dentro de este grupo fueron: yogur entero con golosinas, yogur con crema y yogur entero con cereales con azúcar; sumando un total de 62,1%.

Tabla n°7: Productos alimenticios a base de vegetales A y B.

<u>Productos alimenticios a base de vegetales A y B</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Salsa lista para consumir	53	26.8
Sopa instantánea deshidratada light	49	24.7
Preformado de vegetales	32	16.2
Medallón de vegetales	29	14.6
Croqueta de vegetales	19	9.6
Enlatado de vegetales	10	5.1
Enlatado de vegetales bajo en sodio	6	3.0
Total	198	100.0

Fuente: elaboración propia.

Del total de votos a este grupo de alimentos, el 51,5% fueron destinado a la salsa lista para consumir y las sopas instantáneas deshidratadas light en este grupo de alimentos.

Tabla n°8: Bebidas sin alcohol.

<u>Bebidas sin alcohol</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Jugo en polvo light para reconstituir	54	27.4
Aguas saborizadas light	46	23.4
Gaseosas light	43	21.8
Jugo de fruta bajo en sodio	31	15.7
Jugo de fruta sin azúcar agregada	23	11.7
Total	197	100.0

Fuente: elaboración propia.

Con respecto al grupo de las bebidas sin alcohol, los productos alimenticios más seleccionados fueron jugo en polvo light para reconstituir, aguas saborizadas light y gaseosas light, representando un 72,6% de los votos para este grupo.

Tabla n°9: Productos a base de frutas.

<u>Productos a base de frutas</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Chips de banana endulzada y desecada	52	26.4
Mermelada light	48	24.4
Puré de fruta listo para consumir	34	17.3
Mermelada sin azúcar agregada	31	15.7
Enlatados de fruta light	29	14.7

Manzana orgánica desecada y en cubos	3	1.5
Total	197	100.0

Fuente: elaboración propia.

De los productos a base de fruta, los chips de banana endulzada y desecada junto con la mermelada light; simbolizan el 50,8% de los votos.

Tabla n°10: Productos con alto contenido de grasa.

<u>Productos con alto contenido de grasa</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
Mayonesa con aceite de oliva	65	40.1
Crema de leche light	43	26.5
Mayonesa de palta	40	24.7
Pasta a base de frutos secos	14	8.6
Total	162	100.0

Fuente: elaboración propia.

El 66,6% de los votos a este grupo fueron destinados a la mayonesa con aceite de oliva y a la crema de leche light.

Tabla n°11: Quesos.

<u>Quesos</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
---------------	--	----------------

Queso entero untable saborizado	42	49.4
Queso descremado untable saborizado	22	25.9
Quesos duros	12	14.1
Queso rallado light	9	10.6
Total	85	100.0

Fuente: elaboración propia.

En el grupo de los Quesos, aquellos untables saborizados tanto enteros como descremados, sumaron un 75,3% de la selecciones destinadas a este grupo. Destacándose el queso untable entero saborizado con una selección de 49,4%.

Tabla n°12: Panificados.

<u>Panificados</u>	Cantidad de veces que fueron seleccionados	Porcentaje (%)
--------------------	--	----------------



Tostadas de arroz	11	32.4
Pan lactal integral	6	17.6
Pan lactal con semillas	5	14.7
Tostadas integrales con fitoesteroles	5	14.7
Pan lactal con omega 9	4	11.8
Pan lactal de salvado sin sal	3	8.8
Total	34	100.0

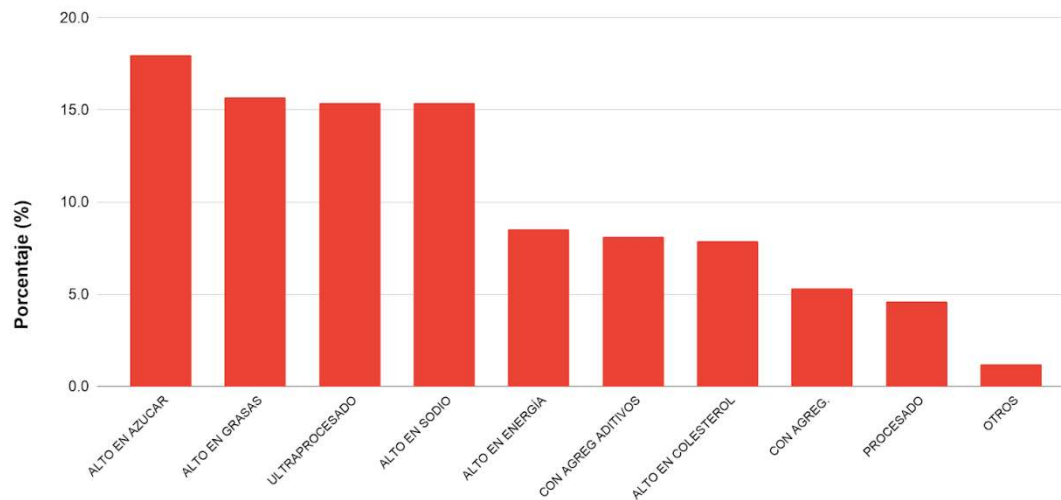
Fuente: elaboración propia.

Dentro del grupo de los Panificados, los más elegidos fueron las tostadas de arroz y el pan lactal integral, representando los mismos el 50% de los votos dirigidos a este grupo.

Gráfico n°3: Características otorgadas por los profesionales al grupo de alimentos opcionales.

Características otorgadas por los profesionales al grupo de alimentos opcionales.

n=390



Características del grupo de alimentos opcionales

Fuente: elaboración propia.

Dentro de las cualidades asignadas, la más seleccionada fue “alto en azúcar” (18%). De forma consiguiente se encontraron “alto en grasas” (15,7%), “alto en sodio” (15,4 %) y “ultraprocesado” (15,4 %). Dentro de las cualidades menos mencionadas se encontraron “con agregado de edulcorantes” (5.3%) y “procesado” (4.6%).

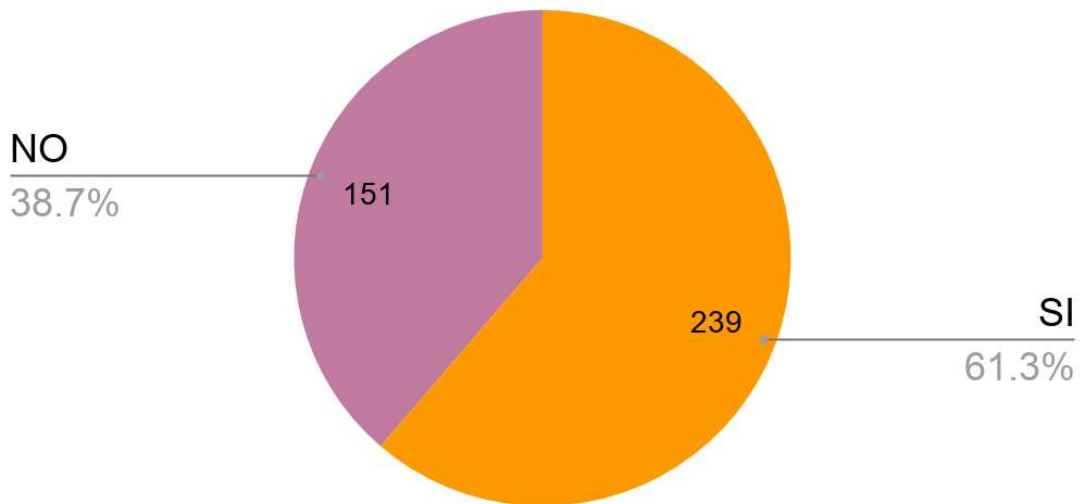
## CONOCIMIENTO Y ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS NOVA

Con respecto a la clasificación de alimentos NOVA, el 61,3% expresó conocer dicha clasificación, y el 88,3% está a favor de la misma.

Gráfico n°4: Conocimiento de la clasificación de alimentos NOVA de los Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas.

## Conocimiento de la clasificación de alimentos NOVA.

n= 390



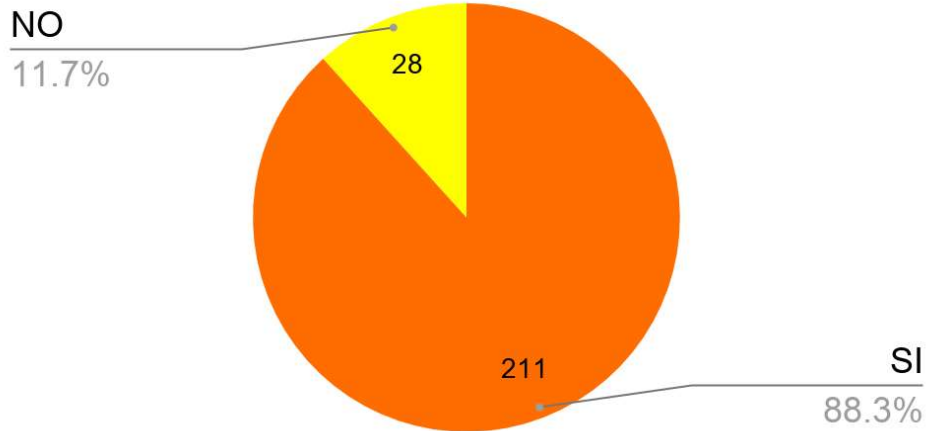
Fuente: elaboración propia.

En el Gráfico n°5 se observa cuántos de aquellos que conocen el sistema de clasificación de alimentos NOVA, están de acuerdo con el mismo.

Gráfico n°5: Acuerdo con el sistema de clasificación de alimentos NOVA.

### Acuerdo con la clasificación de alimentos NOVA.

n= 239



Fuente: elaboración propia.

## V. DISCUSIÓN

Luego de haber detallado los resultados de la encuesta realizada a los Licenciados en Nutrición y Nutricionistas Dietistas, se hará una interpretación de los mismos.

Se pudo observar que los Licenciados en Nutrición manifiestan una gran variedad de opiniones con respecto a la conformación del grupo de alimentos opcionales y su recomendación de consumo diario.

En lo que respecta a la conformación de alimentos opcionales, los profesionales no seleccionaron los alimentos presentados a través de la encuesta de forma homogénea sino que cada uno lo hizo según su propia ideología. Sin embargo, en los grupos que hubo mayor consenso para su inclusión en el mismo fueron snacks y golosinas en sus versiones modificadas light, con agregado de fibra, reducidos en azúcar y/o grasa, productos a base de leche reducidos en azúcar y/o grasa y galletitas también en sus versiones modificadas.

En relación a la recomendación, por un lado algunos profesionales concuerdan con la misma, fundamentando que las GAPA están científicamente avaladas. Por otro lado, los que están en desacuerdo fueron agrupados de la siguiente manera: en

primer lugar los que expresan que el porcentaje de recomendación debería ser menor al indicado por las GAPA, seguido por los que consideran que su consumo no debería ser diario, otros que indican que el grupo no debería existir dentro de las GAPA y en menor medida aquellos que consideran que la recomendación no debería estar basada en calorías.

Se pudo identificar de manera notoria, que los profesionales presentan dos opiniones contrapuestas. Por un lado, aquellos que se manifiestan a favor de la recomendación y por el otro, los que están en contra.

Una de las causas posibles de la diversidad de opiniones podría ser la existencia de fundamentos relacionados a la alimentación, como la definición de “alimento” establecida por el Código Alimentario Argentino a “toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación ‘alimento’ incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.”(10) Desde esta mirada, algunos profesionales podrían sostener que incluso los alimentos ultraprocesados son considerados “alimentos”, aunque sean de baja calidad nutricional, ya que forman parte de la alimentación diaria de la población, sin tener en cuenta que estos impactan de manera directa en la salud ocasionando obesidad y ECNT. (2,5)

Por otro lado, desde la perspectiva de Derecho a la Alimentación, se debe garantizar no sólo la disponibilidad y el acceso a los alimentos en cantidades suficientes; sino que también sean inocuos, nutritivos y culturalmente aceptados, de manera que se logre abarcar a toda la población. (34) Ciertos profesionales podrían sostener, según esta visión de la alimentación, que los alimentos “ultraprocesados” no cumplirían con las condiciones de ser inocuos y nutricionalmente adecuados.

Otra de las causas de la diversidad de opiniones podría deberse a los conflictos de interés por los que se pueden encontrar atravesadas las decisiones, considerando a los mismos como *“situaciones en las cuales el juicio del profesional respecto de un interés primario (la salud del paciente) tiende a ser indebidamente influenciada por un interés secundario (ganancia económica, ventaja personal, reconocimiento, bienestar)”* (39). Las grandes industrias y corporaciones tienen influencia en las investigaciones relacionadas con el impacto de los alimentos en la salud, siendo en muchos casos financiados por estas, buscando de manera implícita su beneficio. (40)

Esta problemática podría verse reflejada en el momento en el que manifiestan acordar con la recomendación, justificándose con que actualmente no está definido el concepto de “ultraprocesado” por el CAA o manifestando que la responsabilidad del consumo es a nivel individual en un contexto de alimentación saludable. Siendo esta última una visión reducida en lo que respecta a la utilidad de las GAPA, dejando de lado su carácter global destinado a la formulación de políticas públicas. (7,8,10)

Por último, esta diversidad de opiniones podría deberse a la falta de conocimiento sobre la temática en cuestión que se refleja en las opiniones obtenidas. Los profesionales manifestaron la necesidad de interiorizarse más en el tema, una carencia de cuestionamiento del material que utilizan en el ámbito de desempeño para dar recomendaciones y la desactualización del material utilizado que no contempla la totalidad de los productos lanzados en el mercado.

Otro aspecto a destacar por lo obtenido en la encuesta es que parte de los encuestados refirió no conocer la clasificación de alimentos NOVA; siendo por el momento, el único sistema que clasifica a los alimentos según su grado de procesamiento. Destacando que las mismas mencionan dicha clasificación tanto en el manual metodológico como en el manual para la aplicación de las GAPA.

La carencia de un criterio unificado tanto en la recomendación de las GAPA y la conformación del grupo de alimentos opcionales, evidencia la falta de consistencia en la reglamentación de nuestro país, para darle mayor solidez a la manera de abordar la problemática de aumento de las ECNT. (28,40)

#### Limitaciones del estudio:

En el mercado existe una amplia cantidad de productos que podrían haber sido evaluados en la encuesta pero por cuestiones de extensión de la misma se delimitó la selección a 99 alimentos, pudiendo generar que ciertos profesionales consideren que algunos no fueron tenidos en cuenta.



En la encuesta diseñada, la totalidad de los alimentos no pudo ser evaluada por la totalidad de la muestra de profesionales debido a que a fines prácticos se dividió a los alimentos en cuatro secciones conteniendo tres secciones de veinticinco y una de veinticuatro, para facilitar la realización de la encuesta y disminuir su extensión.

Al no incluir información nutricional ni especificaciones acerca del origen de los alimentos pudo haber generado dificultades a la hora de incluirlos o no dentro del grupo de alimentos opcionales.

Este trabajo estuvo enfocado exclusivamente al análisis del grupo de alimentos opcionales, no pudiendo afirmar que el resto de los grupos no requieran una revisión a futuro por presentar falencias.

## VI. CONCLUSIONES

Las GAPA y su respectivo Manual de aplicación son el patrón de referencia para el diseño de políticas públicas, regulación, capacitación, evaluación y promoción en lo que respecta a la alimentación. Actualmente presentan contradicciones y no logran abarcar en su definición a todos los alimentos del mercado que deberían ser incluidos dentro del grupo de alimentos opcionales. Sumado a que no existe un criterio unificado por parte de los profesionales en cuanto a la recomendación y conformación del mismo. Es por esto que se concluye que es necesaria una revisión de las GAPA con el fin de tener una herramienta eficaz para la formulación de políticas que puedan contribuir con la disminución de la creciente prevalencia de ECNT. Teniendo en cuenta que hasta el momento, no existe una reglamentación sólida que limite o restrinja la venta y el mercadeo de alimentos ultraprocesados.

## VII. AGRADECIMIENTOS

A la Facultad de Medicina y a la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires por la formación brindada durante estos años.

A nuestras tutoras del trabajo final de grado, las licenciadas Gabriela Flores y Cecilia Hagberg.

Y a nuestros familiares, compañeros de cursada y amigos por acompañarnos incondicionalmente durante ésta etapa tan importante para nosotras.

## VIII. ANEXOS

### Anexo 1. Consentimiento informado

“Si usted acepta participar en la encuesta, los datos obtenidos serán utilizados sólo para fines de investigación. Su participación en el estudio es totalmente voluntaria y puede renunciar a participar si lo deseara. Los integrantes del presente trabajo le garantizan la confidencialidad sobre cualquier información relativa a su persona conforme a cumplir con la Ley Nacional de Protección de Datos personales N°25.326”

### Anexo 2. Encuesta de opinión a profesionales en nutrición sobre el grupo 6 de la GAPA

- 1) Sexo
  - a. Femenino
  - b. Masculino

2) Edad:

3) Reside en Argentina

- a. Si
- b. No

4) Provincia donde reside:

- 1. CABA
- 2. Buenos Aires
- 3. Catamarca
- 4. Chaco
- 5. Chubut
- 6. Córdoba
- 7. Corrientes
- 8. Entre Ríos
- 9. Formosa
- 10. Jujuy
- 11. La Pampa
- 12. La Rioja
- 13. Mendoza
- 14. Misiones
- 15. Neuquén
- 16. Río Negro

17. Salta

18. San Juan

19. San Luis

20. Santa Cruz

21. Santa Fe

22. Santiago del Estero

23. Tierra del Fuego

24. Tucumán

5) ¿Cuenta con matrícula habilitada para ejercer en Argentina?

a) Sí

b) No

6) ¿En qué año se graduó?

7) ¿En qué ámbito se desempeña?

a) Hospitales, clínicas, sanatorios públicos y privados

b) Actividad privada en consultorios y/o domicilio

c) Geriátrico, neuropsiquiátrico, hospital de día para pacientes con discapacidades

d) Administración de servicios alimentarios

e) Docencia

f) Industria alimentaria y/o laboratorios

- g) Salud Pública y Nutrición comunitaria
  - h) Nutrición Deportiva
  - i) Investigación científica
  - j) Otros
- 8) ¿Conoce las GAPA 2016?
- a) Sí
  - b) No
- 9) ¿Utiliza habitualmente en su ámbito laboral las GAPA?
- a) Sí
  - b) No
- 10) ¿Conoce la distribución de alimentos de las GAPA?
- a) Sí
  - b) No
- 11) ¿Qué características cree que debería tener un producto para ser incluido dentro del grupo de alimentos opcionales (grupo 6)? Puede seleccionar más de una.
- a) Ser ultraprocesado
  - b) Ser procesado
  - c) Alto en azúcar
  - d) Alto en grasas

- e) Alto en colesterol
- f) Alto en Sodio
- g) Con el agregado de aditivos
- h) Con el agregado de edulcorantes
- i) Alto en energía
- j) Otros

12) A) Las GAPA recomiendan limitar el consumo de calorías provenientes de alimentos del grupo de opcionales, como máximo entre un 10 al 17% del Valor Calórico Total. Por ejemplo, en una dieta de 2000 kcal esto equivale de 200 a 340 Kcal diarias. ¿ Está de acuerdo con dicha recomendación?

- a) Sí
- b) No

B) Justifique brevemente la respuesta anterior.

13) ¿Conoce la clasificación de alimentos NOVA?

- a) Sí
- b) No

14) ¿Está de acuerdo con dicha clasificación?

- a) Sí



b) No

Seleccione un número para pasar a la siguiente sección

a) 1

b) 2

c) 3

d) 4

15) De los siguientes alimentos, ¿Cuáles considera que se encuentran en el grupo 6 de alimentos de las GAPA?

Sección 1:

1. Yogur entero saborizado
2. Yogur entero con cereales con azúcar
3. Yogur entero con frutas
4. Barra de cereal con frutos secos
5. Barra de cereal con yogur
6. Galletitas saladas con semillas
7. Galletitas saladas con mix de cereales
8. Pan lactal integral
9. Pan lactal con semillas
10. Quesos descremados untables saborizados
11. Quesos enteros untables saborizados

12. Leche con jugo de fruta
13. Leche con azúcar lista para beber
14. Hamburguesa de carne light
15. Preformados de pollo
16. Enlatados de pescado al agua
17. Enlatados de pescado al aceite
18. Caramelo sin azúcar
19. Gelatina sin azúcar
20. Chocolate con almendras sin azúcar
21. Yogur entero endulzado con preparado de zapallo
22. Sopas instantáneas deshidratada light
23. Producto deshidratado a base de papa y leche descremada
24. Ñoquis sabor calabaza bajo en grasa
25. Postre lácteo con confites de chocolate

## Sección 2:

1. Yogur entero con frutas y cereales
2. Yogur entero con golosinas
3. Yogur descremado con colchón de frutas
4. Galletitas saladas con omega 9
5. Galletitas saladas integrales
6. Crackers de salvado sin sal

7. Pan lactal con omega 9
8. Pan lactal de salvado sin sal
9. Queso rallado light
10. Quesos duros
11. Leche con café lista para beber
12. Capuchino listo para beber
13. Dulce de leche sin azúcar
14. Pasta a base de frutos secos
15. Preformados de pescado
16. Preformado de vegetales
17. Enlatados de vegetales
18. Enlatados de vegetales bajos en sodio
19. Gaseosas light
20. Barra de turrón de maní con fibra
21. Galletitas de agua reducidas en grasas saturadas
22. Maíz inflado dietético
23. Ravioles de parmesano y muzzarella bajos en grasa
24. Leche cultivada endulzada parcialmente descremada
25. Producto alimenticio para preparar risotto con champiñones

### Sección 3:

1. Yogur descremado con cereales sin azúcar

2. Yogur descremado con fibra
3. Galletitas dulces mix de granos
4. Galletitas dulces con mix de semillas
5. Tostada integral con fitoesteroles
6. Crema de leche light
7. Arroz con leche (listo para consumir)
8. Arroz con leche light (listo para consumir)
9. Dulce de leche light
10. Salchicha light
11. Salchicha de soja
12. Medallones de vegetales
13. Milanesa de soja
14. Jugo de fruta sin azúcar agregada
15. Jugo de fruta bajo en sodio
16. Puré de fruta (listo para consumir)
17. Chocolate sin azúcar
18. Chicle sin azúcar
19. Mayonesa de palta
20. Manzana orgánica desecada en cubos
21. Budín con semillas
22. Leche fermentada dietética edulcorada descremada

23. Yogur con probióticos endulzado parcialmente descremado con preparado de ciruela

24. Salsa lista para consumir (fileto, portuguesa, bolognesa)

#### Sección 4:

1. Barra de cereal con chocolate
2. Galletitas dulces con salvado
3. Tostadas de arroz
4. Leches saborizadas
5. Leche chocolatada
6. Postres lácteos enteros saborizados
7. Postres lácteos descremados saborizados
8. Mousse de chocolate dietético (polvo para preparar)
9. Flan dietético
10. Medallones de arroz
11. Croquetas de vegetales
12. Medallones de legumbres
13. Enlatados de frutas light
14. Enlatados de legumbres
15. Jugo en polvo light para reconstituir
16. Aguas saborizadas light
17. Mermelada light

18. Mermelada sin azúcar agregada
19. Galletita de arroz bañada con chocolate rellena
20. Mayonesa con aceite de oliva
21. Galletitas sabor vainilla adicionadas con fibra sin azúcar
22. Galletitas sin azúcar (con chips/barquillos)
23. Chips de banana endulzada y desecada
24. Yogur con crema
25. Bizcochos light

## IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. OMS [Internet]. Ginebra. Enfermedades no transmisibles; 2018 [Consultado 23 de Diciembre de 2019]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>
2. OPS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington, DC: OPS; 2015. [Consultado el: 23 de Diciembre de 2019]. Disponible en: [http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645\\_esp.pdf](http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf);
3. Morón C, Schejtman A. Evolución del consumo de alimentos en América Latina. Morón C., Zacarías I., De Pablo S., editores. Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición. Santiago de Chile: 1997. p. 57-74
4. OMS. Informe sobre la salud en el mundo: 2002: reducir los riesgos y promover una vida sana. Ginebra: OMS; 2002 [Consultado el 12 de Noviembre de 2019] Disponible en: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42557/WHR\\_2002\\_spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42557/WHR_2002_spa.pdf)
5. Monteiro C, Cannon G. El gran tema en nutrición y salud pública es el ultraprocesamiento de alimentos [Internet]. Lima: Ministerio de Salud de Perú; 2012. [Consultado el: 14 de Octubre de 2019] Disponible en: <http://www.paho.org/nutricionydesarrollo/wp-content/uploads/2012/05/Monteiro-Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf>
6. Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. Buenos Aires. Boletín de Vigilancia. Enfermedades no transmisibles y de Factores de riesgo; Febrero 2016. [Consultado el: 5 de Noviembre de 2019] Disponible en Internet en: [http://www.msal.gob.ar/ent/images/stories/vigilancia/pdf/2016-2\\_boletin-de-vigilancia-8.pdf](http://www.msal.gob.ar/ent/images/stories/vigilancia/pdf/2016-2_boletin-de-vigilancia-8.pdf)
7. Ministerio de Salud y Desarrollo Social [Internet]. Buenos Aires. Resolución 693/2019; 2019 [Consultado el: 28 de Diciembre de 2019]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-693-2019-322439/texto>
8. Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. Guías Alimentarias para la Población Argentina, 2016. [Consultado el: 1 de Octubre de 2019]. Disponible en: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001007cnt-2017-06\\_guia-alimentaria-poblacion-argentina.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001007cnt-2017-06_guia-alimentaria-poblacion-argentina.pdf)

9. Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. Manual para la aplicación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina, 2018. [Consultado el: 1 de Octubre de 2019]. Disponible en: [http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001011cnt-2018-12\\_manual-aplicacion\\_guias-alimentarias-poblacion-argentina.pdf](http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001011cnt-2018-12_manual-aplicacion_guias-alimentarias-poblacion-argentina.pdf)
10. Poder Ejecutivo Nacional. Código Alimentario Argentino. Ley 18.284. Decreto 2126/1971 [Consultado el: 19 de noviembre de 2019] Disponible en: <https://www.argentina.gov.ar/anmat/codigoalimentario>
11. USDA [Internet]. 2015-2020 Guías Alimentarias Americanas, Diciembre 2015. [Consultado el: 10 de Octubre de 2019] Disponible en Internet en: [https://health.gov/dietaryguidelines/2015/resources/2015-2020\\_Dietary\\_Guidelines.pdf](https://health.gov/dietaryguidelines/2015/resources/2015-2020_Dietary_Guidelines.pdf)
12. Arnaiz MG. La obesidad como problema social: la ideación sobre su carácter crónico, plurifactorial y epidémico. En: Romaní O., Larrea C., Fernandez J., coordinadores. Antropología de la medicina: metodologías e interdisciplinariedad: de las teorías a las prácticas académicas y profesionales. 2008. p. 63–78.
13. Fischler, C. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. Gazeta de Antropología [Internet] 2010 [Consultado en: 10 de Septiembre de 2019] 26 (1). Disponible en: [https://www.ugr.es/~pwlac/G26\\_09Claude\\_Fischler.html](https://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html)
14. Monteiro CA, Cannon G, Moubarac J-C, Levy RB, Louzada MLC, Jaime PC, et al. NOVA The Star Shines Bright . World Nutrition Journal [Internet]. 2016 [Consultado el: 5 de Septiembre de 2019]; 7 (1-3): 28-38. Disponible en: <https://archive.wphna.org/wp-content/uploads/2016/01/WN-2016-7-1-3-28-38-Monteiro-Cannon-Levy-et-al-NOVA.pdf>
15. Poder Ejecutivo Nacional. Código Alimentario Argentino. Ley 18.284. Decreto 2126/1971. [Consultado el: 10 de diciembre de 2019] Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/webanmat/codigopa/CAPITULO\\_XVIII\\_Aditivos\(actualiz-2009-10\).pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/codigopa/CAPITULO_XVIII_Aditivos(actualiz-2009-10).pdf)
16. Ludwig DS. Technology, diet, and the burden of chronic disease. JAMA [Internet] 2011 [Consultado el 5 de Octubre de 2019];305(13):1352–3. Disponible en: <https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/896031>
17. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IRR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. Public Health Nutrition [Internet]. 2010 [Consultado el: 15 de noviembre de 2019]; Volumen 14: 5–13. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.1017/s1368980010003241>



18. OMS. Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles 2014. Ginebra: OMS; 2014. [Consultado el: 4 de noviembre de 2019] Disponible en: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149296/WHO\\_NMH\\_NVI\\_15.1\\_spa.pdf?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149296/WHO_NMH_NVI_15.1_spa.pdf?sequence=1)
19. OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud: informe de la Secretaría. Ginebra: OMS; 2004. [Consultado el: 4 de noviembre de 2019] Disponible en: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/21211/A57\\_9-sp.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/21211/A57_9-sp.pdf)
20. OMS [Internet]. Ginebra. Obesidad y Sobrepeso; 2018 [Consultado el: 5 de noviembre de 2019]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
21. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. 4ta Encuesta nacional de Factores de Riesgo [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; 2019. [Consultado el: 4 de octubre de 2019]. Disponible en: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001622cnt-2019-10\\_4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001622cnt-2019-10_4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo.pdf).
22. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. 2° Encuesta nacional de Nutrición y Salud [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; 2019. [Consultado el: 4 de octubre de 2019] Disponible en: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001565cnt-ennys2\\_resumen-ejecutivo-2019.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001565cnt-ennys2_resumen-ejecutivo-2019.pdf).
23. Ministerio de Salud de la Nación. Programa Nacional de Salud Escolar (PROSANE) [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación; 2016 [Consultado el 18 de Diciembre del 2019]. Disponible en: <http://iah.salud.gob.ar/doc/Documento97.pdf>
24. Ministerio de Salud de la Nación. Encuesta Mundial de Salud Escolar [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación; 2012 [Consultado el: 15 de Diciembre de 2019]. Disponible en: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001599cnt-2014-09\\_encuesta-mundial-salud-escolar-2012.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001599cnt-2014-09_encuesta-mundial-salud-escolar-2012.pdf)
25. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Roma. Guías alimentarias basadas en alimentos; 1996 [Consultado el: 18 de Noviembre de 2019]. Available from: <http://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/background/es/>
26. Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud. Plan de acción para el control y prevención de las enfermedades no transmisibles en las Américas 2013-2019 [Internet]. Washington, DC: OPS/OMS; 2014 [Consultado el: 14 de

Diciembre de 2019] Disponible en: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/plan-accion-prevencion-control-ent-americas.pdf>

27. Organización Panamericana de la Salud. Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud [Internet]. Washington, DC: OPS; 2016 [Consultado el 28 de Octubre de 2019] Disponible en: [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11662:paho-nutrient-profile-model&Itemid=41739&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=11662:paho-nutrient-profile-model&Itemid=41739&lang=es)
28. Fernández A, Mejía RM. BASTA Bebidas Azucaradas, Salud y Tarifas en Argentina. Enfoque Multidisciplinario [Internet]. CEDES; 2018. [Consultado el: 28 de diciembre de 2019]. Disponible en: <http://repositorio.cedes.org/handle/123456789/4527>
29. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Etiquetado Frontal de Alimentos [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; 2018 [Consultado el 20 de diciembre de 2019]. Disponible en: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001380cnt-2019-06\\_etiquetado-nutricional-frontal-alimentos.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001380cnt-2019-06_etiquetado-nutricional-frontal-alimentos.pdf)
30. Pollak, R. Estudio panorámico de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva: Alimentos saludables. Alimentos alineados con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Reducción de azúcares en alimentos [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, 2016 [Consultado el 14 de diciembre de 2019]. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/est\\_agr\\_estudio-panoramico-alimentos-alineados-oms-reduccion-de-azucars.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/est_agr_estudio-panoramico-alimentos-alineados-oms-reduccion-de-azucars.pdf)
31. Instituto Nacional de Salud Pública de México. Análisis de regulaciones y prácticas para el etiquetado de alimentos y bebidas para niños y adolescentes en algunos países de América Latina (Argentina, Chile, Costa Rica y México) y recomendaciones para facilitar la información al consumidor [Internet]. México DF: Instituto Nacional de Salud Pública de México; 2016. [Consultado el: 27 de Octubre de 2019] Disponible en: <https://www.unicef.org/panama/media/871/file/An%C3%A1lisis%20sobre%20etiquetado%20de%20alimentos.pdf>
32. Poder Ejecutivo Nacional. Ley Nacional de Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio en la Población. Ley 26.905. Boletín Oficial [Internet]. Decreto 16/2017. [Consultado el: 18 de diciembre de 2019]. Disponible en: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001634cnt-2014-08\\_ley-sodio-26.905.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001634cnt-2014-08_ley-sodio-26.905.pdf)

33. Ministerio de Salud de la Nación. Alimentación Saludable, Sobrepeso y Obesidad en Argentina [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación; 2017. [Consultado el: 3 de Noviembre de 2019] Disponible en:  
[http://www.msal.gov.ar/images/stories/ryc/graficos/0000001137cnt-2017-09\\_cuadernillo-obesidad.pdf](http://www.msal.gov.ar/images/stories/ryc/graficos/0000001137cnt-2017-09_cuadernillo-obesidad.pdf)
  
34. Organización de las Naciones Unidas. Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales [Internet]. 1986 [cited Nov, 3 2019]. Available from:  
<https://drive.google.com/file/d/0B5xoiWrdYbaKbUZjekhwhUhpCYm8/view>
  
35. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. Guías Alimentarias Para la Población Argentina [Internet]. Buenos Aires: AADYND; 2000. Argentina 2000.
  
36. Ministerio de Salud de Uruguay. Guía Alimentaria para la Población Uruguaya [Internet]. Montevideo: Ministerio de Salud de Uruguay; 2016. [Consultado el: 28 de diciembre de 2019] Disponible en:  
[https://www.paho.org/uru/index.php?option=com\\_docman&view=download&category\\_slug=publications&alias=516-guia-alimentacion-2016-6&Itemid=307](https://www.paho.org/uru/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=publications&alias=516-guia-alimentacion-2016-6&Itemid=307)
  
37. Ministerio de Salud de Bolivia. Guías Alimentarias para la Población Boliviana [Internet]. La Paz: Ministerio de Salud de Bolivia; 2014. [Consultado el: 28 de diciembre de 2019] Disponible en:  
[https://www.minsalud.gob.bo/images/Libros/DGPS/PDS/p342\\_bt\\_dgps\\_uan\\_BASES\\_TECNICAS\\_DE\\_LAS\\_GUIAS.pdf](https://www.minsalud.gob.bo/images/Libros/DGPS/PDS/p342_bt_dgps_uan_BASES_TECNICAS_DE_LAS_GUIAS.pdf)
  
38. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición. Guías Alimentarias del Paraguay [Internet]. Asunción: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; 2015 [Consultado el: 23 de Diciembre de 2019] Disponible en: <http://www.fao.org/nutrition/education/food-based-dietary-guidelines/regions/countries/paraguay/es/>
  
39. La Rosa Rodríguez E. Conflictos de Interés. Acta bioethica. [Internet]. 2011 [Consultado el 23 de Noviembre de 2019]; 17( 1 ): 47-54 Disponible en:  
[https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1726-569X2011000100006&lng=en](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-569X2011000100006&lng=en). <http://dx.doi.org/10.4067/S1726-569X2011000100006>.
  
40. Piaggio LR. El derecho a la alimentación en entornos obesogénicos: Reflexiones sobre el rol de los profesionales de la salud. Salud Colect [Internet]. 2016 [Consultado el: 30 de Diciembre de 2019];12:605–19. Disponible en:  
<http://dx.doi.org/10.18294/sc.2016.934>

