

CALIDAD NUTRICIONAL Y GRADO DE PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS INCORPORADOS EN EL PROGRAMA PRECIOS CUIDADOS EN LA REGIÓN DEL AMBA EN EL AÑO 2022

FLORES, Gisela; GOVORCHIK, Daniela; ROLDÁN, Micaela Agata; SERRA,
Antonela; VILLEGAS, Patricia; RUSSO, Virginia; HANSEN, Eliana

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas,
Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina

RESUMEN

En 2014 se creó el Programa de Precios Cuidados (PPC), con el fin de controlar la suba de precios, y mejorar la accesibilidad a la canasta básica familiar. Por su parte, el dilema que suscita el consumo elevado de productos procesados y ultraprocesados, junto con las altas prevalencias de enfermedades crónicas no transmisibles, impulsaron la aprobación de la Ley N°27.642 de “Promoción de la Alimentación Saludable” en 2021.

El presente trabajo evalúa la calidad nutricional de los alimentos y bebidas analcohólicas incorporados en el Programa, a través de un estudio observacional analítico de corte transversal.

Se diseñó una base de alimentos y bebidas analcohólicas incluidos en el Programa para la región del AMBA (N=881), en el periodo mayo y septiembre del 2022. Se categorizó la muestra de acuerdo al grado de procesamiento, según el Sistema de Clasificación NOVA. Se realizó estimación de azúcares totales y añadidos para los alimentos que no tenían declarado. Se clasificaron según el alcance establecido por la Ley N°27.642 y su Decreto Reglamentario 151/2022. El sistema de perfil de nutrientes utilizado fue el de OPS para analizar la calidad nutricional en relación al exceso de contenido en nutrientes críticos (azúcares, grasas saturadas, totales y sodio) calorías, y presencia de edulcorantes y/o cafeína.

Los resultados muestran que el 78,7% de los alimentos corresponden a las categorías de procesados y ultraprocesados, y 94,6% tienen al menos un nutriente crítico en exceso.

PALABRAS CLAVES: Programa de Precios Cuidados, Alimentos procesados, Productos ultraprocesados, Calidad alimentaria, Organización Panamericana de la Salud, Etiquetado frontal de alimentos.

ABSTRACT

In 2014, the Care Price Program (PPC) was created in order to control price increases and improve accessibility to the basic family basket. For its part, the dilemma caused by the high consumption of processed and ultra-processed products, together with the high prevalence of chronic non-communicable

diseases, prompted the approval of Law No. 27,642 on the "Promotion of Healthy Eating" in 2021.

The present work evaluates the nutritional quality of the foods and non-alcoholic beverages included in the Program, through an analytical cross-sectional observational study.

A database of foods and non-alcoholic beverages included in the Program for the AMBA region (N=881) was designed, in the period May and September 2022. The sample was categorized according to the degree of processing, according to the NOVA Classification System . Estimation of total and added sugars was made for foods that had not been declared. They were classified according to the scope established by Law No. 27,642 and its Regulatory Decree 151/2022. The nutrient profile system used was that of PAHO to analyze the nutritional quality in relation to the excess content of critical nutrients (sugars, saturated and total fats, and sodium), calories, and the presence of sweeteners and/or caffeine.

The results show that 78.7% of the foods correspond to the categories of processed and ultra-processed, and 94.6% have at least one critical nutrient in excess.

KEY WORDS: Careful Price Program (PPC), Processed foods, Ultra-processed products (UP), Food quality, Pan American Health Organization, Front end food labeling.

I. Introducción

I.a. Problemática a tratar

Descripción de la situación alimentaria y epidemiológica en la Argentina.

La salud es fundamental para el desarrollo óptimo de nuestras potencialidades como seres humanos (1) y para el total disfrute de la misma, es necesario comprender que existen condicionantes o determinantes de la misma (2).

Estos determinantes de la Salud, comprenden un conjunto de factores personales, sociales, económicos y ambientales (2). Los cuales a su vez se pueden clasificar en dos grandes grupos; uno de ellos que involucra cuestiones más macro, con entera responsabilidad multisectorial del Estado (determinantes económicos, sociales y políticos) y por otro lado los que son responsabilidad del sector salud, que involucran no solo aspectos que son inherentes a este ámbito sino también aquellos aspectos relacionados con los estilos de vida, los factores ambientales, genéticos, y biológicos de la población (3). Dentro del factor que involucra el estilo de vida, encontramos a la alimentación como uno de los determinantes más importantes de los estadios de salud-enfermedad (3).

La alimentación a nivel mundial, en estos últimos tiempos, ha ido adoptando importantes modificaciones en torno al patrón alimentario, principalmente en aquellas poblaciones urbanas (4). Según un informe de la OMS, en América Latina la mayor parte de los alimentos que se consumen son procesados y ultraprocesados (5). En Argentina, el consumo de alimentos ultraprocesados, representan el 23% de la energía total ingerida por la población y es reconocido

como un componente negativo de la alimentación, junto con el azúcar proveniente de las bebidas azucaradas e infusiones, y en tercer lugar, las galletitas dulces” (6). Posicionando a las dietas insalubres y la falta de actividad física, como principales factores determinantes del estado de salud (7).

Para el año 2018, Argentina, según los datos de la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo, registró mayor incidencia asociada al consumo de sal y baja en el consumo de frutas y verduras (8). En el año 2019, la 2da Encuesta de Nutrición y Salud registró uno de los mayores aumentos asociados al consumo de alimentos no recomendados (bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas) con un alto contenido en azúcares, grasas, sal; en detrimento por debajo de la cantidad recomendada diaria de alimentos de mejor calidad nutricional como carnes, huevos y leche, siendo más inferior aún el consumo de frutas y verduras (9). En concordancia con estos datos, otros estudios muestran que, en los últimos 20 años, se observa un descenso en el consumo de frutas y verduras del 41% y 21% respectivamente; en tanto que se duplicó el consumo de gaseosas y jugos en polvo (10). El consumo de bebidas azucaradas que integra a las gaseosas, jugos, aguas saborizadas y otras bebidas sin alcohol en Argentina según las ENGHO 2017-2018 (g/ml día) es de 305,9 gr/ml día (11).

Como se referenció anteriormente, en Argentina, estos cambios en las prácticas alimentarias no distan mucho de la realidad mundial descrita anteriormente y afectan especialmente y en mayor medida a los grupos que se presentan en situación de mayor vulnerabilidad social y económica (9). Esta situación aplica para todos los rangos de edad, aunque es más crítico en las

infancias; que presentó el peor patrón alimentario registrado, consumiendo un 40% más de bebidas azucaradas, el doble de productos de pastelería o productos de copetín y el triple de golosinas, con respecto a la población adulta (9).

Esta relación entre el nivel socioeconómico y el patrón de consumo fue estudiada también por el CESNI que a través de un estudio observacional pudo determinar que los patrones de consumo de la población argentina, destinado al grupo de alimentos y bebidas se relacionaba directamente con los ingresos totales percibidos por cada hogar según la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (2012-2013) (12). A medida que aumentaban los ingresos en cada grupo familiar, la elección alimentaria (que define el patrón de consumo posterior) mejoraba en calidad, cantidad y diversidad nutricional eligiendo más frutas y verduras, incluyendo distintos tipos y cortes de carne, con consumo de leche a diario, pudiendo incluso incorporar otros alimentos como frutas secas, semillas y granos enteros. Lo mismo ocurría con las preparaciones caseras, que eran más elaboradas cuando el ingreso monetario del grupo familiar aumentaba, empleando más alimentos frescos como verduras, frutas, carnes, diversos tipos de cereal y legumbres; en detrimento de aquellas preparaciones a base de productos que no necesitarán de alguna preparación previa (enlatados, salsas listas, puré instantáneo) y de aquellos de contratación externa, como deliverys, etc. (11, 12,13)

En Argentina la situación económica favoreció la adopción de estilos de vida poco saludables (14). La creciente subida inflacionaria registrada, para el cual el índice de inflación acumulado hasta junio de 2022, fue del 36,2% según los

últimos datos oficiales publicados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INDEC); sumado a la creciente incertidumbre en torno a la suba constante de precios en bienes y servicios, terminaron por licuar el poder adquisitivo de toda la población (15).

Así como el INDEC actualiza el valor inflacionario mes a mes, también actualiza el precio promedio de la Canasta básica alimentaria (CBA), junto al valor de la Canasta básica total (CBT). Dónde la primera de ellas comprende solo a los insumos de orden alimentario, como son los alimentos y bebidas que satisfacen los requerimientos nutricionales, calóricos y proteicos; con importancia para la medición de la Línea de Indigencia (LI) (16); y la segunda la suma de la CBA más otros bienes de consumo no alimentarios con importancia en la medición de la línea de pobreza (LP). La actualización mensual, en el valor de ambas, se realiza a través del índice de precios al consumidor (16) El INDEC monitorea la "variación intermensual" que tienen los precios de bienes y servicios, para un año base definido. Valor que para junio de este año se registró del 5,3%. El objetivo de dar a conocer el valor mensual de ambas canastas se basa en poder determinar la situación socioeconómica actual del país, ya que las mismas son solamente aplicables como indicadores socioeconómicos. Por lo cual se entiende que la CBA responde a una "canasta normativa" usada como variable socioeconómica y no al de una "canasta saludable" que pueda ser consumida, como se presumiría (17). Para el mes de junio del año 2022, el valor calculado para ambas canastas fue superior al salario mínimo vital y móvil (18, 19). Con lo cual, la suba constante de precios y el bajo poder adquisitivo, disminuye toda posibilidad de poder acceder a los

bienes de la CBA; dejando de manifiesto una inseguridad alimentaria latente. En Argentina el 15,5% de los niños menores de 18 años sufrieron inseguridad alimentaria severa en el último año; 2 millones de chicos/as, sufrieron hambre por falta de recursos; 4,5 millones de niños y adolescentes de entre 0 y 17 años, viven en hogares en los cuales, por problemas económicos, se redujo la cantidad de alimentos consumidos (20).

Respuesta “unilateral” a las problemáticas emergentes en el país.

El problema del acceso a los bienes de la CBA se correlaciona de forma directa a los contextos socioeconómicos por los cuales atraviesa un país (4).

Ya en el año 2002, desde el Ministerio de Desarrollo Social, con énfasis en esta mirada, fue que se avanzó con la aprobación del “Programa de Nutrición y Alimentación Nacional” o también llamada “Ley de Seguridad Alimentaria” a través de la Ley de emergencia N° 25.724 (21). En 2003, se reestructuran los programas de asistencia alimentaria y mediante una resolución del Ministerio de Desarrollo Social se pone en marcha la Ley N° 25.724 del “Plan Nacional de Seguridad Alimentaria” (PNSA) con el propósito de posibilitar el acceso de los sectores más postergados de la sociedad (22). Mediante su creación se nuclearon acciones de programas anteriores como el “Fondo Participativo de Inversión social” (FOPAR) (implementado a partir del año 1995 y financiado por el banco mundial), “Pro Huerta” (23) (creado en el año 1990, mediante la Resolución N°239/90), “Programa de Emergencia Alimentaria” (creado a fines del año 2001, y aprobado por el Decreto 108/2002 (24) de duración anual),

incorporando nuevas acciones como la Educación Alimentaria y Nutricional.
(25)

El PNSA se diferencia de programas anteriores porque su aplicación involucra la unificación de: Programas de alimentación a grupos vulnerables (FOPAR), de transferencias condicionadas (transferencias de dinero para la compra de alimentos), y de apoyo a la oferta de alimentos (Pro Huerta); además de que comparte con algunos la modalidad de gestión descentralizada (26). Más tarde, en el año 2020 para fortalecer todas las acciones que llevaba a cabo el PNSA, bajo la responsabilidad del Ministerio de Desarrollo Social, se crea el “Plan Argentina contra el Hambre”, a través de la Resolución N°8/2020, con el fin de promover la seguridad y soberanía alimentaria, con especial énfasis en los sectores de mayor vulnerabilidad socioeconómica, fortaleciendo las redes de acceso a la CBA; involucrando nuevas líneas de acción, como la Tarjeta Alimentar (Programa de transferencia condicionada), en tanto que mantiene otros como la Asistencia Alimentaria a través de la entrega de módulos alimentarios a niños/as, mujeres embarazadas, personas mayores a 70 años, personas con discapacidad, entre otros (27).

Desde el Ministerio de Economía, también se fueron implementando medidas, desde hace tiempo, para mejorar la accesibilidad de los alimentos pertenecientes a la canasta básica, pero con foco en la constante suba de precios y el nivel de ingresos (28).

En 1952 a través del “Plan de Estabilización Social” (incluido dentro del segundo Plan Quinquenal) se tomaba la primera iniciativa de controlar los

precios, seguido de un congelamiento voluntario de precios para el año 1967. Para el año 1985, se intentó mantener el control de precios a través del "Plan Austral", que, según la CEPAL, este combinaba medidas monetarias y fiscales con un congelamiento de precios y salarios. En 1987 se implementa un nuevo plan, el programa de "Precios Máximos", a través de la Resolución N°250/1987, (29) el cual solo estaba destinado a congelar el precio de 80 productos seleccionados de alimentos y bebidas (Harina de trigo y de maíz, arroz, fideos, pan, aceite mezcla, agua mineral, azúcar, galletitas, pan, sal, caldos concentrados, gaseosas, té en saquitos, yerba mate, crema de leche, dulce de leche, vino común y cerveza); que luego a través de una nueva Resolución N°251/1987 (29), termina por incorporar otros alimentos como carnes (novillito de cerdo, pollo, asado, carnaza de paleta, bola de lomo, nalga; entre otros), salchichas, fiambres y hamburguesas. Ya para el año 2005 se instala un nuevo acuerdo de precios que solo involucra a 228 productos entre ellos (alimentos, insumos de higiene personal y limpieza) con el fin de mantener estables los precios de la canasta básica. En 2013 se implementa una medida similar, "Mirar para cuidar" que abarcaba más productos de consumo esencial llegando a ser un total de 500 (30). Mientras tanto, se estructuran los pilares de una nueva política emergente, el "Programa Nacional de Precios Cuidados" publicado a fines del año 2013 que entra en vigencia para el año 2014, a través de la Resol.N°20/2014; con el fin de que la población pueda acceder a bienes de consumo selectivo (alimentos, bebidas, y otros bienes de consumo personal) a precios de referencia, a través de un acuerdo voluntario de partes entre el Estado, quien delegaba completa autoridad de negociación a través de

la Resol. N°2/2014, a la Subsecretaría de Comercio interior para acordar con las Empresas procesadoras y distribuidoras de estos bienes adscritos, quienes al firmar se comprometían a mantener por un tiempo determinado de 3 meses los precios de sus productos en góndolas visibles de los principales comercios también adheridos en el acuerdo (31).

El Programa de Precios Cuidados que continúa en vigencia, en un principio incluía a 194 productos, (31 productos de almacén, 8 bebidas, 12 cortes de carne, 12 lácteos, 10 alimentos de verdulería y 5 de panificación) con muy pocos supermercados y proveedores interesados en participar (32). Luego de la primera revisión y actualización trimestral, en marzo del 2014, se incorporaron nuevos alimentos y se ampliaron las grandes cadenas de supermercados participantes con la suma de nuevos proveedores y nuevas primeras marcas. Para junio del mismo año, se lograron concretar importantes acuerdos con mayoristas y distribuidores en beneficio a los pequeños comercios barriales y de proximidad en todo el país, a través de la Resol N°168/2014 del Ministerio de economía y finanzas públicas, con la creación del Programa “Red Federal de Comercios de Proximidad de Argentina”, que consideraba fundamental incluirlos en el acuerdo para un mayor alcance de la población al programa (33).

Para inicios del año 2015, se mantenía una canasta con variedad de alimentos, que incluía frutas y verduras, primeras marcas de lácteos, semillas, 15 variedades de aceite, huevo, una mayor variedad de panificados, cortes de carne y pollo y variedad en productos aptos celíacos. Sin embargo, para fines de ese mismo año, se presenta mayor oferta de productos ultraprocesados,

bebidas azucaradas, menor variedad de frutas y verduras, pasando de ofertar 10 variedades en sus inicios, a concluir en tan solo 2 (manzana y papa) a fines del año 2018. Se agregaron las bebidas alcohólicas que no estaban incluidas en sus inicios, declinando también en la variedad de oferta de alimentos aptos para personas celíacas. En el caso de la carne, se mantuvieron sólo los cortes vacunos y grasos (picada común y espinazo), se excluyó definitivamente la oferta de huevos y se redujo la cantidad de aceites con 2 variedades de girasol y 2 de mezcla (34).

Para el año 2022 se logró recuperar una amplia gama de productos alimentarios (variedad de aceites vegetales), y se incluyeron otros más, como alimentos frescos (lechuga, tomate, cebolla, papa y manzana), y congelados de algunas verduras (brócoli, acelga, espinaca) (35). Desde el Ministerio de Desarrollo Productivo, no se consideraría necesario el hecho de incluir más productos frescos, y variedad de alimentos de mejor calidad nutricional, en respuesta a que la implementación de la Política de Precios Cuidados no pretende mejorar el perfil nutricional de la población, sino el de otorgar “precios de referencia” (35).

En 2020 resurge el “Programa de Precios Máximos” antes implementado, bajo la Resol. N°1050/2021 emitida por la Secretaría de Comercio Interior el 10 de octubre, que dictaba la fijación temporal de precios máximos de ventas al consumidor, debido a la emergencia sanitaria, producto de la pandemia por COVID-19; situación que favoreció el alza de precios en productos de todos los rubros (alimentos, higiene personal, limpieza). El programa se fundamentaba en la necesidad de retrotraer el precio de los productos de la canasta familiar

que incluían, a un total de 1.432 artículos, al precio asignado el 1 de octubre para el mismo año, por un periodo de 3 meses, tiempo que fue consensuado por los principales representantes de las empresas participantes (36). Para el mismo año, en junio, se inaugura un nuevo programa “Súper Cerca”, a través de la Resolución 991/2021. La cual consistía en un acuerdo de precios con 24 grandes empresas para que 70 productos de la canasta básica alimentaria lleguen a los comercios de cercanía a precios fijos por 180 días (37). El mismo estaba conformado por 30 productos de almacén, 10 lácteos, 2 variedades de panificados, 5 bebidas sin alcohol. Programa que marcó su continuidad para inicios de este año (marzo/2022), a través del comunicado oficial del Ministerio de Desarrollo Productivo y de Comercio Interior.

Otro programa similar fue el de “Cortes Cuidados”, que abarca 7 cortes de carne más representativos del consumo de la población argentina (Tira de Asado, vacío, Matambre, Falda, Tapa de Asado, Nalga y Paleta) a precios acordados hasta fines de diciembre del corriente año. Este último incluye a mil bocas de expendio en todo el territorio argentino, entre ellos supermercados, hipermercados, minimarkets, mayoristas, comercios de cercanía, ferias y cooperativas y se reglamentó a través de la Resolución N°50/2022 (38) de la Secretaría de Comercio Interior y la Resol. N°405/2022, del Ministerio de desarrollo productivo.

La mirada sanitaria dentro de las políticas implementadas

Las políticas desarrolladas en la Argentina suelen enfocarse solo en solucionar los problemas de acceso a los bienes de consumo de la canasta básica,

olvidando la cuestión alimentaria de lo que se ofrece, en términos de calidad nutricional, que garanticen de forma favorable el derecho pleno a gozar de un buen estado de salud (18). Al no considerarse las problemáticas nutricionales emergentes en los distintos ámbitos de acción, que también son de orden público y que ocurren como consecuencia de las malas prácticas alimentarias adoptadas, se perpetúan las dietas inadecuadas con mayor incidencia de morbi-mortalidad asociada; obstaculizando los cambios profundos que se pretenden alcanzar, por la falta de políticas integrales que contemplen la visión general del presente (7, 11).

Frente a este panorama de la Argentina, con un 72% de muertes atribuibles a las enfermedades no transmisibles (8), con foco en la prevención para garantizar el derecho pleno a la salud y a una alimentación adecuada y con el fin principal de que los consumidores puedan contar rápidamente con información clara, sencilla, precisa y no engañosa de lo que eligen comprar, advirtiéndoles sobre los posibles excesos en nutrientes críticos que ciertos productos alimentarios podrían tener, es que se establece la Ley N° 27.642 de “Promoción de la Alimentación Saludable” publicada en el Boletín oficial en noviembre del año 2021(39). La cual le concede al Poder Ejecutivo un plazo de noventa (90) días para reglamentar la misma y dictar normas complementarias, si así fuese necesario; en tanto que el decreto 151/2022 publicado en marzo del presente año, en el Boletín Oficial delega completo poder de autoridad al Ministerio de Salud de la Nación quien será el ente responsable de ejecutar la ley y la reglamentación plena del decreto (39).

Dentro de las líneas de acción que incluye esta ley, está la implementación del etiquetado frontal, como Sistema de Advertencia Nutricional. El cual consiste en emplear sellos con forma de octógonos negros en la zona frontal del envase de alimentos y bebidas analcohólicas, que informen sobre el contenido de nutrientes críticos en exceso mediante la especificación del término “EXCESO EN AZÚCARES”, “EXCESO EN GRASAS TOTALES”, “EN GRASAS SATURADAS”, “EXCESO EN CALORÍAS”, “EXCESO EN SODIO” “CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE PARA NIÑO/AS”, “CONTIENE CAFEINA, EVITAR EN NIÑO/AS” (39). La adopción de este sistema de advertencia, es obligatoria en Perú desde el 2017, en Chile desde el año 2016, en Uruguay desde el año 2018 y en México desde el año 2020. En Colombia se adoptó el modelo de advertencia circular y en la actualidad reclama una reforma jurídica por considerarla ineficaz y generadora de mayor confusión (40).

La determinación de cada valor máximo permitido, que es el que luego será signado como “EXCESO” en debido caso, para cada uno de los nutrientes críticos (azúcares, grasas, sal), se realizó en función de los límites establecidos por el Sistema de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), considerándolo como el más adecuado según las Guías Alimentarias para nuestra población (GAPA) (39).

Esta Ley también incluye implementar Educación Alimentaria Nutricional en las escuelas para contribuir al desarrollo de hábitos más saludables desde edades tempranas. Dicha Ley también involucra la regulación de la publicidad, promoción y patrocinio de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que

contengan algún sello de advertencia, y que estén dirigidos a niñas, niños y adolescentes (39).

Como antecedente de esta ley en nuestro país, solo se encontraba la normativa Nacional que rige en el Código Alimentario Argentino a través de la Ley N°18.284, la cual establece en su Capítulo V (art. 220 al 246) pautas para la rotulación y publicidad de los alimentos, consideradas insuficientes (41).

Algunas de las normas establecidas antes y que se apoyan en el fundamento de esta ley son: La información como derecho, tal como dispone el texto constitucional en su artículo 42, donde se detalla que la misma deberá ser adecuada y veraz; así como también clara y accesible fortaleciendo la autonomía en el poder de elección (42). La Ley 24.240 de Defensa del consumidor también complementa las premisas que detalla esta ley al delegar en el proveedor la responsabilidad absoluta de suministrar obligatoriamente y en forma “cierta, clara y detallada” todo lo relacionado con las características esenciales de los bienes y servicios que este provea, así como también las condiciones de su comercialización (artículo 4º de la Ley 24.240).

I.b. Justificación

Con suma importancia sobre el contexto epidemiológico sobre el cual nuestro país se encuentra inmerso, desde finales del siglo XX, es que nos resulta fundamental abordar para nosotras, como futuras nutricionistas, la calidad de la dieta actual, la cual avanza progresivamente hacia una alimentación inadecuada, en paralelo a la inseguridad alimentaria asociada al acceso limitado a los alimentos más saludables como consecuencia de los niveles de pobreza y bajos ingresos presentados en nuestro país. De acuerdo a lo

desarrollado hasta ahora, las condiciones que determinan los estados de salud de las personas son bastante complejas, involucrando no solo aspectos cotidianos de la vida, sino también aspectos económicos, sociales y culturales que terminan por incidir de igual forma en la salud; de ahí surge la importancia en la creación de políticas públicas integrales, que consideren como principio universal a la salud (1,2,3).

Cuestión que nos lleva a reflexionar sobre dos cuestiones que involucran al Programa de Precios Cuidados y a La ley de Promoción de la Alimentación Saludable. A través del Programa de Precios Cuidados, se busca mejorar la accesibilidad de los productos alimentarios que son de consumo cotidiano (31), y a través de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable se busca crear consumidores más informados sobre lo que comen o eligen comer bajo las premisas de una alimentación saludable (39) , pero el interrogante en cuestión es ¿Cuántos de los bienes alimentarios que impulsa el Estado bajo el programa económico de Precios Cuidados, incluye alimentos saludables si los analizamos con los elementos desarrollados para implementar la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

I.c. Hipótesis

Más del 50% de los alimentos y bebidas incluidos dentro del Programa Nacional de Precios Cuidados, que son ofertados en diferentes comercios de la región del AMBA, en el periodo de mayo-septiembre del año 2022, tienen exceso en contenido de nutrientes críticos y calorías principalmente.

I.d. Objetivo General

Evaluar el grado de procesamiento y la calidad nutricional de los alimentos y bebidas incorporados en el Programa Precios Cuidados en la región del AMBA en el año 2022.

I.e. Objetivos Específicos

1. Categorizar a los alimentos y bebidas incluidos en el listado del Programa Precios Cuidados, para el periodo de mayo a septiembre del año 2022, según su grado de procesamiento de acuerdo al Sistema de Clasificación NOVA.
2. Determinar el porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas del listado del Programa Precios Cuidados que presentan nutrientes críticos y calorías en exceso, y presencia de edulcorantes y/o cafeína, según Ley N° 27.642.

II. Materiales y Métodos

El presente trabajo es un estudio observacional analítico de corte transversal, que se desarrolló en diferentes etapas.

II.a. Diseño de la investigación

1. Análisis de la política de “Precios Cuidados” en la región del AMBA y la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y Decreto Reglamentario 151/2022, conocida como Ley de etiquetado frontal.

En primera instancia se realizó una búsqueda de información del Programa de Precios Cuidados y la Ley de Promoción de alimentación saludable para su

posterior análisis (31,39). Se realizó en el periodo de mayo-septiembre del año 2022, para la región del AMBA; a través de páginas oficiales del Gobierno y el Boletín Oficial.

2. Clasificación de alimentos y bebidas según el grado de procesamiento, de acuerdo al Sistema NOVA del año 2010.

Se realizó la clasificación de los alimentos y bebidas analcohólicas incluidas dentro del PPC en Alimentos sin procesar o mínimamente procesados; Ingredientes culinarios procesados; Alimentos procesados, y Productos ultraprocesados, según el Sistema NOVA del año 2010 (5).

3. Categorización de los alimentos y bebidas según el alcance de la Ley y el Decreto: exceptuados/ no alcanzados/ alcanzados.

Según la Ley N° 27642 se consideró:

Alimentos y bebidas **exceptuados**: aquellos que se encuentran enmarcados por el artículo 7 de la reglamentación 151/2022, el cual detalla explícitamente que se exceptúan de la colocación del sello en la cara principal del empaque, alimentos como azúcar común, aceites vegetales, frutos secos y sal común de mesa.

Alimentos y bebidas **alcanzados**: aquellos que declaren en su lista de ingredientes la presencia de uno o más nutrientes considerados como "críticos" (sodio, azúcar, grasas, edulcorante, cafeína) como especifica el artículo 6 de la reglamentación 151/2022. Quedando por fuera de la reglamentación con la identificación de "**no alcanzados**" aquellos que no contengan el agregado de ningún nutriente crítico.

Para la identificación de los mismos se realizó la búsqueda detallada de sus ingredientes en páginas oficiales de la empresa encargada de la elaboración y procesamiento del producto o en su defecto en páginas no oficiales como open food facts, app como equilibrar Link (<https://comoequilibrar.com.ar/>), y otros motores de búsqueda en Google.

4. Diseño de la base de datos y recolección de la información de composición química de los alimentos y bebidas alcanzados por Ley 27642 y el Decreto Reglamentario 151/2022.

5. Clasificación de los alimentos y bebidas alcanzados por la Ley 27642 y el Decreto reglamentario 151/2022 según el Sistema de Perfil de Nutrientes de la OPS.

II.b.Muestra

El programa de precios cuidados consta de un total de 1.321 artículos, de los cuales 966 pertenecen al grupo de alimentos y bebidas (31).

De los 966 alimentos incluidos dentro de esta última actualización del Programa, para la categoría bebidas, un total de 85 productos pertenecen al tipo de bebidas alcohólicas (44 vinos, 17 cervezas, 12 aperitivos, 5 fernet, 4 licores, 1 champagne, 1 coñac, 1 ginebra). Quedando un restante de 881 alimentos y bebidas analcohólicas con interés a evaluar según el nivel de procesamiento, de acuerdo al Sistema de clasificación NOVA.

De esos 881 productos no se logró encontrar 3 tipos de premezclas rotuladas bajo la marca "Poo" resultando 878 productos con interés a evaluar según el

tipo de clasificación correspondiente con los elementos de la Ley N° 27.642; en “exceptuados” según el Artículo N° 7, “no alcanzados” y a los “alcanzados” por poseer al menos el agregado de uno o más nutrientes críticos, según el Artículo N° 6 de la reglamentación 151/2022.

Del análisis se puede identificar que 55 alimentos y bebidas analcohólicas quedan identificados como “exceptuados”, y son aquellos alimentos como azúcar común, aceites vegetales, frutos secos y sal común de mesa. Mientras que el decreto 151/2022 de “Promoción de la alimentación saludable” en su Artículo N°7, también especifica que se deben exceptuar aquellos que presten concordancia con el SPN de la OPS, siendo los alimentos y bebidas para usos especiales, como ser los sucedáneos de la leche materna y suplementos alimentarios igualmente exceptuados, aunque estos no se encuentran presentes en esta muestra.

Por su parte, 306 productos se categorizan como “no alcanzados” correspondiendo a aquellos que no contienen el agregado de ningún nutriente crítico; y por último 517 productos son categorizados como “alcanzados” por la normativa nacional vigente. Entre ellos, los que declaren en su lista de ingredientes la presencia de uno o más nutrientes considerados como críticos (azúcares, grasas, sodio, edulcorante y cafeína) como especifica el Artículo N° 6 de la reglamentación 151/2022.

Por lo tanto, para la evaluación de la calidad nutricional de acuerdo a los elementos contemplados en la Ley N°27.642, se consideró solo al grupo de alimentos y bebidas analcohólicas, resultando una muestra total de 517 productos (n=517), los cuales quedarían alcanzados por la normativa vigente.

II.c. Técnicas empleadas

Variables de estudio:

Variable cuantitativa: Composición nutricional de los alimentos y bebidas; definida para los siguientes atributos (calorías, azúcares, grasas totales, grasas saturadas, sodio). La escala de medición para estos atributos fue continua, y cuya unidad de medida fue expresada en gramos. Para los atributos “contiene café” y “contiene edulcorante”, la operacionalización fue SI/NO y medida a través de una escala cualitativa nominal dicotómica. El instrumento para medir la variable fue el rótulo alimentario.

Variable cualitativa: Calidad nutricional de los alimentos y bebidas, según la presencia de sellos, con la denominación de “EXCESO EN” y “CONTIENE”: La escala de medición usada para esta variable fue nominal politómica.

Operacionalización:

- EXCESO EN AZÚCARES.
- EXCESO EN GRASAS TOTALES.
- EXCESO EN GRASAS SATURADAS
- EXCESO EN CALORÍAS.
- EXCESO EN SODIO.
- CONTIENE EDULCORANTE, EVITAR EN NIÑOS/AS.
- CONTIENE CAFEÍNA, NO RECOMENDABLE PARA NIÑOS/AS.

La búsqueda de información sobre el listado completo de ingredientes y composición química de los alimentos y bebidas analcohólicas alcanzadas por

la norma fue realizada a través de fuentes primarias y secundarias de información.

Fuentes primarias:

- Páginas oficiales del alimento y/o bebida analcohólica analizada.
- Búsqueda y relevamiento de productos en diferentes cadenas de supermercados, minimarkets, mayoristas, almacenes de cercanía y comercios de barrio.

Fuentes secundarias:

- Páginas no oficiales (sitios web, app como equilibrar)

Del relevamiento primario se recopilaron fotos de los envases (cara principal y dorso) o en su defecto dónde estuviese la declaración detallada de su listado de ingredientes (base) en algunos de ellos. Se tomaron en promedio 2-3 fotos por producto.

Con respecto a la porción se consideró la porción lista para consumo, que declara el envase y está definida dentro del rótulo de alimentos; y para productos en polvo su porción reconstituida lista para consumo, con el fin de evitar posibles sesgos de error en la cuantificación y análisis posterior de datos. También se consideró, para alimentos sólidos, líquidos y bebidas, la igualdad de 1g=1ml, para fines prácticos.

Dentro de la enorme diversidad de productos ofertados a través de la política de precios cuidados, en el tiempo de búsqueda (mayo-septiembre del año 2022) no se logró encontrar la totalidad de los alimentos y bebidas listados en la descripción del programa que quedarían alcanzados por la norma, quedando

un total de 17 productos con la denominación "no encontrados", sobre los cuales se prosiguió a definir sus características sensoriales de acuerdo a la denominación de venta del producto (por ejemplo, obleas dulces con relleno sabor frutilla) para posteriormente buscar un producto que guarde similitud con aquel producto en cuestión, en mercados locales e internacionales, tomando como referencia la metodología usada en el estudio realizado por el Ministerio de salud de la nación, en relación a la concordancia de los SPN con las GAPA (43).

Estimación de azúcares totales

Los azúcares totales según el CAA son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento (44).

Para el desarrollo de la estimación de azúcares totales los datos se obtuvieron del relevamiento del producto informado en los rótulos, de las páginas oficiales y de la app "Cómo equilibrar" En los casos donde no se declararon los mismos, la información se obtuvo teniendo en cuenta los siguientes criterios establecidos: características sensoriales, listado de ingredientes declarados y denominación de venta del producto (por ejemplo, obleas rellenas sabor frutilla). Se utilizaron estos criterios para buscar el nutriente en cuestión, en otras marcas que guarden similitud teniendo las consideraciones previas y que si declaren azúcares (de forma voluntaria) en el mercado local; y en los casos donde no se pudo encontrar en el mercado local, se buscó en mercados internacionales de países que sí tenían la declaración obligatoria de azúcares; siguiendo la metodología válida usada en el estudio realizado por el Ministerio

de salud de la nación, en relación a la concordancia de los SPN con las GAPA (43). Por último, en los productos donde en sus ingredientes solo se detalla azúcar, jarabe de glucosa, pulpa o jugo de fruta, se estimó que el 100% es azúcar total (45).

Aquellos en los cuales se declara para este atributo un valor de 0 g, pero que, sin embargo; en la lista de sus ingredientes se encontraba la presencia de azúcar agregada, se estimó el contenido con homólogos de similares características que si lo declaran.

No se plantearon criterios de exclusión, porque el excluir alimentos que no declaran el contenido en azúcares nos evitaba la perfilación del atributo “EXCESO EN AZÚCARES” siendo de gran fortaleza e interés para el análisis conjunto del objetivo del trabajo planteado.

Estimación de azúcares agregados

Los azúcares agregados o añadidos, según el manual de la ANMAT (45) son aquellos que se agregan durante el procesamiento o elaboración de un alimento/bebida a nivel industrial o de forma casera sin este tenerlo de forma intrínseca o propia.

Previo a la Resolución y reglamentación de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable, la declaración de este atributo (azúcares) no era obligatoria y no existía, hasta ese entonces, la definición detallada de lo que comprendía el término “azúcar agregada” ni la obligatoriedad en su cuantificación; encontrándonos en el momento de elaboración de esta tesina con la necesidad consensuada de estimar un valor final, cercano al real, sobre las bases de la actual reglamentación (39), teniendo en cuenta la metodología

validada del Sistema de Perfil de Nutrientes de la OPS (46), y la metodología validada del estudio realizado por el Ministerio de salud de la nación, en relación a la concordancia de los SPN con las GAPA (39).

Antes sólo se comprendía como “agregado de azúcar” al agregado de azúcar *solo* como ingrediente durante la elaboración de un producto (CAA). Hoy en día, con la nueva ley comprendemos que el concepto de azúcar agregada es más global y específico de lo que se conocía, donde no solo se considera al azúcar como un agregado, sino que también a otros mono y disacáridos naturales como sintéticos y derivados de estos e incluso al agregado de ingredientes que contienen naturalmente azúcar en su composición, como miel o jarabes que son agregados durante la elaboración de un producto (45). Motivo por el cual, para la estimación de este valor fue importante considerar no sólo la declaración cuantitativa, sino también la lectura cualitativa y detallada de su listado de ingredientes.

La estimación se realizó en un total de 508 alimentos/bebidas, por grupo de alimentos. (VER **ANEXO I**).

Todo alimento con un valor menor o igual a 0,5 g % de azúcar total declarada o estimada, se consideró que contiene 0 azúcares libres. En el caso de los alimentos con un contenido mayor a 0,5 g % de azúcares totales (declarados o estimados), se realizó la estimación de los azúcares libres teniendo en cuenta el criterio utilizado por el Sistema de Perfil de Nutrientes de la OPS (46).

Clasificación de alimentos y bebidas alcanzadas según Sistema de Perfil de Nutrientes de la OPS establecido por el Decreto Reglamentario 151/2022.

Para esto se utilizó la “Calculadora de sellos del sistema de sellos y advertencias nutricionales” del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos, de INAL-ANMAT (47).

6. Construcción de indicadores

a. Porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas según el grado de procesamiento de acuerdo al Sistema de Clasificación NOVA del año 2010.

Cantidad total de alimentos y bebidas según procesamiento “x”

X100 cantidad total de alimentos y bebidas evaluadas

La variable “x” puede ser: Alimentos sin procesar o mínimamente procesados; Ingredientes culinarios; Alimentos procesados; Productos ultraprocesados.

b. Porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas alcanzados que llevarán sellos.

Cantidad total de alimentos y bebidas que llevarán sello

X100 cantidad total de alimentos y bebidas evaluadas

c. Porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas alcanzados que quedan etiquetados según tipo de sello de advertencias alimentos.

Cantidad total de alimentos y bebidas con sello exceso en “Y”

$x \times 100 =$ cantidad total de alimentos y bebidas con sellos

Las variables “y” pueden ser: “Exceso en azúcares”, “Exceso en grasas totales”, “Exceso en grasas saturadas”, “Exceso en calorías”, “Exceso en sodio”, “Contiene edulcorantes, no recomendable en niños/as”, “Contiene cafeína. Evitar en Niños/as”

d. Porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas alcanzados que quedan etiquetados con “x” cantidad de sellos de advertencias.

Cantidad total de alimentos y bebidas con un sello “X”

$X \times 100 =$ cantidad total de alimentos y bebidas evaluadas

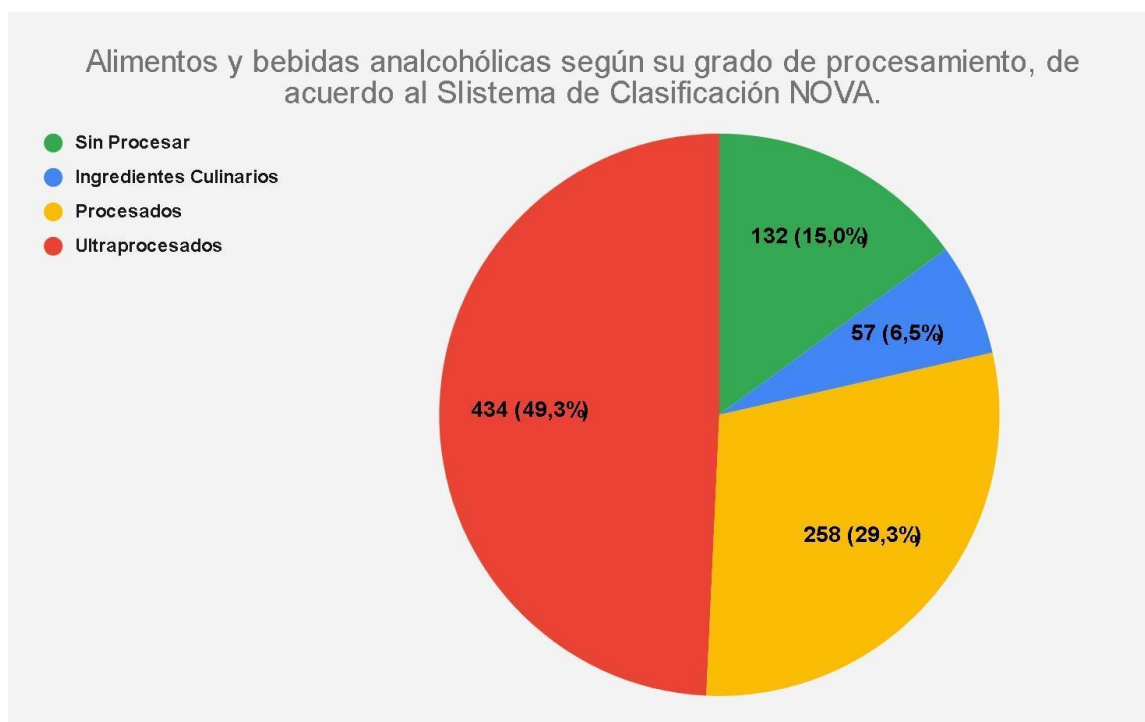
Los valores que puede tomar “x” son: 1 sello, 2 sellos, 3 sellos, 4 sellos, 5 sellos, 6 sellos y 7 sellos.

III. Resultados

De los 966 alimentos y bebidas incluidos dentro de esta última actualización del Programa, para la categoría bebidas, un total de 85 productos pertenecen al tipo de bebidas alcohólicas. De estas últimas, 44 son vinos, 17 cervezas, 12 aperitivos, 5 fernet, 4 licores, 1 champagne, 1 coñac, 1 ginebra. Quedando un restante de 881 alimentos y bebidas analcohólicas con interés a evaluar según el nivel de procesamiento.

Gráfico N°1: Porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas, pertenecientes al Programa de Precios Cuidados para mayo-septiembre

del año 2022, según el grado de procesamiento de acuerdo al Sistema de Clasificación NOVA del año 2010. (n=881).



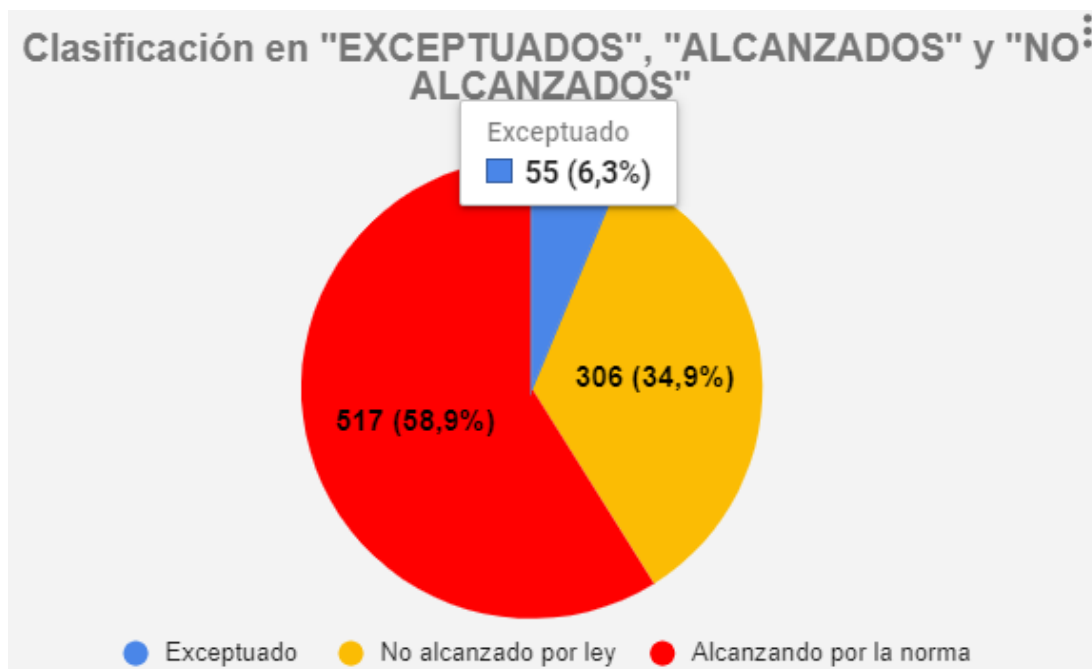
Fuente: Elaboración propia.

Del total de 881 alimentos y bebidas analcohólicas que se encuentran incluidas dentro del PPC; el 49,3 %, pertenece a la categoría de ultraprocesados; el 29,3 %, pertenece a la categoría de procesados; el 15 %, pertenece a la categoría de sin procesar y el 6,5% pertenece a la categoría de ingredientes culinarios. Un total del 78,6 % pertenecen a las categorías de productos procesados y ultraprocesados de los cuales 88 son bebidas analcohólicas, 54 son galletitas, 11 son aderezos, 16 snacks, 14 son embutidos, 39 son yogures, 14 son postres y 35 son quesos.

De esos 881 productos no se logró encontrar 3 tipos de premezclas rotuladas bajo la marca “Poo” resultando 878 productos con interés a evaluar según el tipo de clasificación correspondiente con los elementos de la Ley N° 27.642.

De esa muestra de 878 alimentos y bebidas analcohólicas, se identifica al grupo de los “exceptuados” según el Artículo N° 7 de la Ley; a los “no alcanzados” y a los “alcanzados” por poseer al menos el agregado de uno o más nutrientes críticos, según el Artículo N° 6 de la reglamentación 151/2022.

Gráfico N°2: Porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas, pertenecientes al Programa de Precios Cuidados para mayo-septiembre del año 2022, que han quedado exceptuados, alcanzados por la norma o no alcanzados por la Ley y el Decreto. (n=878).



Fuente: Elaboración propia.

Del análisis se puede identificar que el 6,3%, quedan identificados como “exceptuados”, el 34,9% se categorizan como “no alcanzados” y el 58,9% como “alcanzados” por la normativa nacional vigente, correspondiendo a aquellos alimentos y bebidas que declaren en su lista de ingredientes la presencia de uno o más nutrientes considerados como críticos (azúcares, grasas, sodio, edulcorante y cafeína) como especifica el Artículo N° 6 de la reglamentación 151/2022.

A los fines de cumplir con el objetivo de evaluar la calidad nutricional de los alimentos y las bebidas analcohólicas incorporadas dentro del PPC , asociado a la cantidad y el tipo de sellos de advertencia, que la nueva ley reglamenta y que estos productos podrían tener, se observan los siguientes resultados:

Del total de 517 alimentos y bebidas analcohólicas que son alcanzadas por la Ley 27.642 y el Decreto 151/2022, 489 productos tienen al menos un sello, y 28 no tienen sellos, representando un valor porcentual del 94,6% y 5,4% respectivamente.

Para el nutriente crítico de azúcares; que llevará el sello de “EXCESO EN AZÚCARES”, no pudo considerarse el total de los productos con sellos (n=489), ya que no se logró estimar de ese total la cantidad de azúcares agregados para 4 productos (conito para helado, caja de alfajor dulce de leche yuca pack x 6, galletas de arroz s/TACC Tosti y galletitas de agua crackers sin sal Smams). Por lo cual, se consideró un subgrupo de **485** alimentos y bebidas analcohólicas alcanzadas por la norma, que fue el total sobre los que sí se

pudo estimar un valor. De la submuestra de 485 productos que llevan sellos de advertencia; 253 llevan el sello de “EXCESO EN AZÚCARES”, representando un 52,2 %. Los 232 productos restantes, que equivalen al 47,8 % no llevan el sello correspondiente.

Del total de 489 productos que llevan sellos de advertencia; 172 llevan el sello de “EXCESO EN GRASAS TOTALES”, representando un 35,2%. Los 317 productos restantes, que equivalen al 64,8 % no llevan el sello correspondiente.

Del total de 489 productos que llevan sellos de advertencia; 181 llevan el sello de “EXCESO EN GRASAS SATURADAS”, representando un 37%. Los 308 productos restantes, que equivalen al 63 % no llevan el sello correspondiente.

Para la colocación del sello “EXCESO EN CALORÍAS”, se considera el cumplimiento de 2 parámetros; ***además de tener exceso en calorías, deberá tener también exceso en al menos un nutriente crítico que aporte calorías como lo son las grasas totales, las grasas saturadas y/o los azúcares [47].***

Del total de 489 productos que llevan sellos de advertencia; 173 llevan el sello de “EXCESO EN CALORÍAS”, representando un valor porcentual del 35,40 %. Los 316 productos restantes, que equivalen al 64,6 % no llevan el sello correspondiente.

Cuadro N°1: Cantidad y porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas con exceso en calorías, que llevarán el sello de advertencia de 1 o más de

los siguientes nutrientes críticos; exceso en azúcares, exceso en grasas totales, exceso en grasas saturadas. (n=173)

EXCESO EN CALORÍAS	N°	%
+ EXCESO EN AZÚCARES:	55	31,8
+ EXCESO EN GRASAS TOTALES:	18	10,4
+ EXCESO EN GRASAS SATURADAS:	5	2,9
+ EXCESO EN AZÚCARES Y EXCESO EN GRASAS TOTALES:	6	3,5
+ EXCESO EN AZÚCARES Y EXCESO EN GRASAS SATURADAS:	13	7,5
+ EXCESO EN GRASAS TOTALES Y EXCESO EN GRASAS SATURADAS:	42	24,3
+ EXCESO EN AZÚCARES, EXCESO EN GRASAS TOTALES Y EXCESO EN GRASAS SATURADAS:	34	19,6

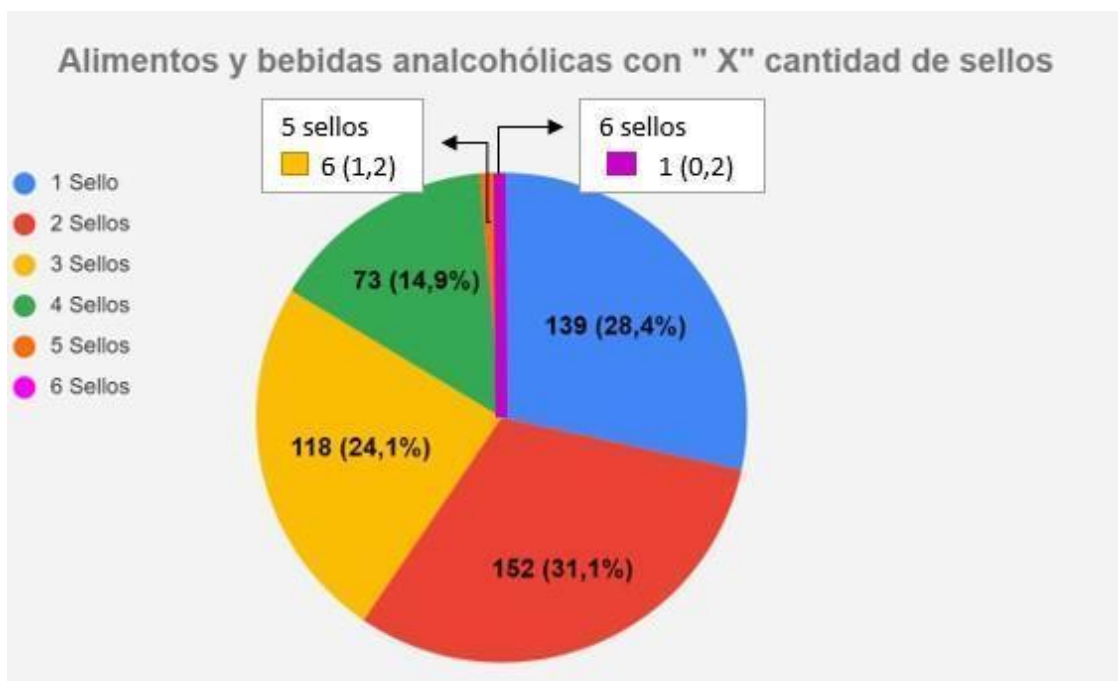
Fuente: Elaboración propia.

Del total de 489 productos que llevan sellos de advertencia; 254 llevan el sello de "EXCESO EN SODIO", representando un 51,9 %. Los 235 productos restantes, que equivalen al 48,1 % no llevan el sello correspondiente.

Del total de 489 productos que llevan sellos de advertencia; 14 de ellos llevan la leyenda precautoria de "CONTIENE EDULCORANTE, EVITAR EN NIÑOS/AS", representando un 2,9 %. Los 475 productos restantes, que equivalen al 97,1 % no llevan la leyenda precautoria correspondiente.

Del total de 489 productos que llevan sellos de advertencia; 91 de ellos llevan la leyenda precautoria de “CONTIENE CAFEÍNA, NO RECOMENDABLE PARA NIÑOS/AS”, representando un 18,6 %. Los 398 productos restantes, que equivalen al 81,4 % no llevan la leyenda precautoria correspondiente.

Gráfico N° 3: Porcentaje de alimentos y bebidas analcohólicas, pertenecientes al Programa de Precios Cuidados para el mes de mayo-septiembre del año 2022, que tendrán “1 sello”, “2 sellos”, “3 sellos”, “4 sellos”, “5 sellos”, “6 sellos” y “7 sellos” (n=489).



Fuente: Elaboración propia

IV. Discusión

El Programa de Precios Cuidados, entró en vigencia en el año 2014 y continúa en la actualidad, su finalidad sigue siendo que la población pueda acceder a bienes de consumo masivo (alimentos, bebidas y otros bienes de consumo personal) a precios máximos de referencia, mediante un acuerdo entre las empresas procesadoras y distribuidoras junto con la Subsecretaria de Comercio. Esta política, meramente económica, surge por iniciativa del Ministerio de Economía con el fin de lograr un control de precios en la mayoría de los alimentos que eligen los argentinos y que se ven reflejados en la Canasta básica Familiar (28,30).

En el año 2016, un estudio realizado por el CESNI reveló las características del consumo cotidiano que ha ido teniendo la población en los últimos 20 años, sobre los cuales se fundamentan los bienes alimentarios que se incluyen en esa canasta y, sobre el cual se enmarca el vigente programa de alcance Nacional (11). Se destaca un aumento en el consumo de masas de tartas y empanadas, carne picada, productos cárnicos semielaborados como salchichas, embutidos y derivados, yogures, postres, gaseosas, jugos, galletitas, panes envasados y comidas listas para consumir, entre otros; con una disminución asociada en el consumo de frutas, verduras, legumbres, granos enteros, semillas y leche. Determinando que este consumo cotidiano, representativo de la población argentina, es carente nutricionalmente, y que propicia un cambio hacia patrones de consumo poco saludables, con mayor demanda sobre los productos procesados y ultraprocesados, situación que coincide con los resultados relevados de nuestro estudio el cual registró una

mayor oferta, por parte del PPC, destinada a los productos procesados y ultraprocesados, representando un porcentaje del 78,6% dentro de los cuales se destacan la mayor oferta destinada a los grupos de galletitas dulces y saladas, postres, yogures, bebidas azucaradas, cereales refinados, carnes procesadas como salchichas, medallones de carne y pollo, embutidos, patés y panes envasados refinados

Además, existe una escasa oferta destinada al grupo de frutas, verduras y legumbres secas, con nula oferta de frutos secos, semillas y granos enteros, y una pobre variedad en el tipo de aceites, siendo en su mayoría mezcla y únicamente de girasol los más encontrados. En el mismo sentido, se observa una mínima variedad de cortes de carne, y la mayoría son cortes grasos (tapa de asado, carne picada común, roast beef y espinazo).

Se puede afirmar que la calidad nutricional de estos alimentos coincide con los resultados arrojados por la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (10) del año 2019 donde el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados va en aumento para todos los grupos etarios. Con respecto a la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo del año 2018 el consumo de azúcar agregada supera la recomendación establecida; donde la población consume 91 g/día siendo la recomendación de 50 g/día, lo mismo ocurre con la ingesta de sodio el cual se consume a diario 7.8 g y la recomendación es de 5 g/día (8).

Según los datos relevados de la Encuesta Mundial de Salud Escolar (2018) el 33,2% de los estudiantes de 13 a 17 años consumió bebidas azucaradas, en

las últimas semanas de realizada esa encuesta, y el 9,9% refirió consumir alimentos más de 3 veces a la semana, en lugares de comida rápida, mostrando un empeoramiento gradual y progresivo hacia patrones alimentarios poco saludables, en comparación a ediciones anteriores (48).

Por otro lado, los datos de las mencionadas encuestas indican también que el consumo de alimentos saludables y el aumento del IMC, presentan diferencias significativas según el nivel de ingresos: a menor ingreso, mayor es la prevalencia de IMC mayor a 35 y menor es el consumo de alimentos saludables. Además, la Encuesta Nacional de Gasto de los Hogares del año 2018 demuestra que, a menor ingreso, mayor es el porcentaje destinado a los alimentos ultraprocesados representando un 38%; mientras que para las personas con mayores ingresos fue del 20%(12). Es por ello que, al formar parte de una política antiinflacionaria, interpretamos que el PPC, si bien está destinado a toda la población residente en la Argentina, afecta en mayor medida a los individuos con menores ingresos.

Otro dato importante a tener en cuenta es el precio ligado a los alimentos, que según datos oficiales del INDEC, estos precios son los que más han ido en aumento. En septiembre de este año la suba de alimentos y bebidas no alcohólicas fue del 6.7% incluyendo al grupo de las verduras, tubérculos, legumbres, aceites y frutas frescas y secas. Sumado al Índice de Precios al Consumidor que aumentó un 6,2% y lleva acumulado este año a nivel general el 66,1% (49) Situación que deja al descubierto la posible ineficacia que estaría teniendo el actual programa, ya que hasta el momento no ha logrado contener

la suba de precios destinado a los mismos. Este hecho dificulta el acceso de toda la población a los bienes de la canasta, sumado a que no favorece los cambios necesarios en las prácticas alimentarias, con foco en la prevención y control de las problemáticas de salud nutricional que actualmente existen con mayor prevalencia.

Teniendo en cuenta todo el entramado socio-epidemiológico descrito, se promulgó la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y su respectivo Decreto Reglamentario, que permite guiar a los consumidores en la compra y garantizar el derecho a la salud y una alimentación adecuada brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas, para promover la toma de decisiones acertadas, y resguardar los derechos de los consumidores (39).

Según los datos relevados, de los 517 productos del PPC que se encuentran alcanzados por la Ley, el 51,9% presentan “EXCESO EN AZÚCARES”; el 72,34%, tienen “EXCESO EN GRASAS” (totales y saturadas); el 35,80%, “EXCESO EN CALORÍAS” (asociado al exceso en grasas y/o azúcares); y el 52,05% posee “EXCESO EN SODIO”. Quedando, del total de alimentos incluidos en el PPC y que se encuentran alcanzados por la Ley, un 94,6% con al menos un sello de advertencia en su envase. Según un estudio realizado sobre el “Consumo de energía y nutrientes críticos en la Argentina” (50), en el período comprendido entre 1996-1997 y 2017-2018, este consumo fue en aumento, con respecto a la cantidad y proporción de energía proveniente de productos ultraprocesados, siendo del 56%, donde la energía proveniente de

las grasas saturadas fue del 76%, y de azúcares agregados del 56%. Y donde el sodio proveniente de los productos ultraprocesados aumentó un 61%. Frente a esta antesala y con la oferta del actual programa, podemos ver cómo se pueden profundizar los problemas de salud asociados al tipo de prácticas alimentarias.

De acuerdo a lo relevado, el PPC se focaliza en la problemática económica, con una mirada aislada sobre la cual se encuentra inmersa el país, ya que la mayoría de los productos que se ofrecen en el PPC se basan en alimentos envasados que en su mayoría son procesados y ultraprocesados, dejando de lado a los alimentos sin procesar o mínimamente procesados que mes a mes vienen en alza, lo que imposibilita su posterior acceso a través de su compra. Lo cual, denota la desarticulación en torno a las políticas que se vienen implementando desde los diferentes sectores del Estado para llevar a cabo una alimentación saludable para la población argentina en busca de mejorar no solo la accesibilidad, la cual denota la creciente inseguridad alimentaria; sino también la calidad nutricional de lo que se consume (18).

Por todo lo expuesto se considera que el PPC, como política estatal, se desentiende de las problemáticas nutricionales vigentes, ya que su mayor implicancia es económica, hecho por el cual, a través del análisis efectuado, resulta importante que a través del mismo se favorezca el acceso económico a alimentos saludables, haciendo foco en las problemáticas nutricionales alimentarias que en la actualidad nos afectan y son las que luego mayores gastos presupuestarios nos generan en términos de salud. Ya que, como

consecuencia de sostener estas malas prácticas alimentarias, se propicia y profundiza la incidencia de mayores problemáticas en salud.

Limitaciones: Dada la cantidad de productos incluidos en el programa se tornó dificultoso poder encontrarlos a través de un solo medio; motivo por el cual, los productos que en su página oficial no declaran la información nutricional y los ingredientes en detalle, se debieron relevar en comercios adheridos. Asimismo, se encontraron errores de información suministrada en páginas oficiales por lo que se debió corroborar dicha información en góndola.

Una limitación general, fue la no correlación encontrada en la información suministrada por el mismo rótulo, el cual detalla en su listado la presencia de ingredientes que luego en la composición nutricional no aparecían y viceversa.

Las empresas en el inicio de este trabajo no se encontraban en la obligación de declarar los azúcares totales ni añadidos, por lo que nos resultó dificultoso contar con dicha información. Para ello se tuvo que realizar una búsqueda y comparación con productos homólogos que se encuentran en distintos países que sí declaran esta información para determinar la composición nutricional.

Para el caso de los azúcares, del total de productos analizados hubo algunos que no declaran azúcares totales y agregados por lo cual se necesitó consensuar un método cuantitativo para determinar estos valores.

Implicancias: Lograr la incorporación de nuevos productos dentro de la lista del PPC, a fin de poder brindarle a la población una mejoría en la calidad nutricional manteniendo una menor variación en los precios.

V. Conclusiones

En respuesta a los objetivos planteados al inicio del presente trabajo, evaluamos el grado de procesamiento y la calidad nutricional de los alimentos y bebidas alcohólicas incluidas en el Programa Nacional de Precios Cuidados para la región del AMBA en el año 2022, con los elementos que detalla la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable y el sistema NOVA del año 2010; que luego de un exhaustivo análisis de la bibliografía existente, junto con la interpretación de nuestros propios resultados, llegamos a las siguientes conclusiones:

- Los alimentos y bebidas incluidos dentro del Programa Nacional de Precios Cuidados, que son ofertados en diferentes comercios de la región del AMBA, en el periodo de mayo-septiembre del año 2022, tienen exceso en contenido de nutrientes críticos.
- Del total de alimentos y bebidas incluidos dentro del Programa Nacional de Precios Cuidados, que son ofertados en diferentes comercios de la región del AMBA, en el periodo de mayo-septiembre del año 2022, el 78,7% pertenecen a las categorías de procesados y ultraprocesados.
- Con respecto a los nutrientes críticos, de un total de 517 productos alcanzados por la norma reglamentaria, 489 productos llevarán 1 o más sellos, representando un porcentaje del 94,6% respectivamente.

Frente a estos resultados se proponen las siguientes premisas:

- Realizar una revisión y modificación de los productos ampliando la oferta de los alimentos que son más saludables (legumbres, distintos tipos de cereales, no solo de trigo, integrales, avena, salvado, pseudocereales como ser trigo sarraceno, quínoa, frutas, verduras, cortes de carne, y productos para celíacos) e incluir otros nuevos como ser frutos secos y pescados frescos.
- Teniendo en cuenta la Ley de Promoción para la Alimentación Saludable, es necesario llegar a un acuerdo donde intervengan diferentes organismos del estado mejorando la oferta de alimentos de mejor calidad nutricional, bajando la brecha de desigualdad en la oferta de productos, ofreciendo más alimentos que no tengan sellos.
- Acompañar a las empresas elaboradoras de alimentos y de bebidas alcohólicas para que ofrezcan mejor calidad de sus productos.
- Reducción del IVA sobre los alimentos de mejor calidad nutricional que se encuentren dentro del PPC.
- Que las empresas productoras y procesadoras de alimentos sean parte de un programa de incentivo impositivo, para que mejoren la calidad de los productos que ofertan dentro del programa.

Por todo ello consideramos, que toda política pública estatal, destinada a las prácticas alimentarias y nutricionales, deberán considerar el contexto epidemiológico actual desde una mirada integral.

De acuerdo con todo lo planteado, se espera que este trabajo sirva como referencia para futuras investigaciones relacionadas a la temática.

VI. ANEXOS

ANEXO I

ESTIMACIONES DE AZÚCARES:

- *Aceitunas:* El azúcar agregado se estimó sobre el azúcar total, dado que el hc corresponde a las aceitunas, el azúcar total corresponde a los conservantes y acidulantes agregados.
- *Aceto balsámico:* tanto el azúcar total como la agregada se estimaron al 100% sobre los hidratos de carbono que declaran, por tener en sus ingredientes el mosto de uva.
- *Aderezo:* solo algunos tenían declarado los azúcares totales con diferencia sobre los hc. Observando la lista de ingredientes, se consideró que estos corresponden a azúcares añadidos, por lo que con esta información se procedió a estimar en aquellos que no tenían declaración de azúcares totales ni añadidos.
- *Agua saborizada:* Los mismos corresponden a jugos o pulpas de frutas, por lo que se los considero 100 % azúcar total y añadido.
- *Alfajores:* para estimar el alfajor Jorgito x 6 unidades se procedió a sacar la información del manual de aplicación del rotulado nutricional frontal de la ANMAT (46), ya que detalla un producto similar. Y el alfajor de chocolate Sol Serrano de este último. El alfajor de dulce de leche Sol Serrano, no se pudo

encontrar, por lo que, viendo los ingredientes, se procedió a estimar toda la información del alfajor glaseado Terrabusi, que se encuentra en la aplicación como equilibrar. El alfajor torta triple Terrabusi, se estimó viendo los ingredientes que estos corresponden a azúcar agregada.

- *Azúcar bajas calorías:* para este producto se estimó que el 100% de los hidratos que declara es en forma de azúcar agregada.
- *Bebidas:* Para este grupo se estimó, que el total de azúcares que declara es 100% azúcar agregada.
- *Bizcochuelo:* Se estimó el azúcar añadido con homólogos que si los declaran.
- *Budines:* se estimaron los azúcares agregados con homólogos encontrados en la aplicación como equilibrar.
- *Cacao:* se estimó la cantidad de azúcar añadido restando el azúcar proveniente de la lactosa de la leche en la porción declarada.
- *Café:* Aquellos que son torrados tienen azúcar, ya que se usa el mismo durante su procesamiento, estimando que el 10% de la composición del mismo es azúcar (51), considerada como agregada; en cambio, aquellos que poseen leche en su composición, se estimó que el 25% de los hidratos de carbono corresponden a la lactosa, considerando el restante como azúcar añadido.
- *Caldo:* En aquellos que está declarado el azúcar total, por los ingredientes que contiene, se consideró la misma 100% como añadida. En el caso que el

azúcar total no está declarado se estimó utilizando la proporción de otro en el listado.

- *Cereales* Aquellos que tienen declarado azúcares totales diferentes a los hc, estos se consideraron 100% como azúcar agregada. En otros casos fueron estimados por homólogos que sí lo informaban. En los cereales de arroz se utilizaron homólogos del exterior.
- *Chocolate*: el chocolate marca “Tokke” posee esta información en su rotulado, el restante se estimó a partir de este.
- *Condimentos*: para este grupo se estima que la cantidad de azúcar añadido es igual a la cantidad de azúcares totales.
- *Conservas*: para este grupo se consideró el 100% de azúcar total que declara como azúcares añadidos.
- *Crema de leche*: Se estima un valor final de 0 ya que no declara la presencia de azúcar agregada en su listado de ingredientes.
- *Dulces de batata y membrillo*: se estima que el 100% del azúcar total que declara es en forma de azúcares añadidos.
- *Dulce de leche*: Según el laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales, la fórmula de elaboración en 1 kg de dulce de leche hay 2530 gr, de los cuales 2080 gr corresponden a los 2 lts de leche (82%) y 450 gr al azúcar añadido (18%).
- *Fajitas*: Se estiman sobre un homólogo que si tiene la información detallada

en la aplicación como equilibrar.

- *Flan*: Para este producto reconstituido con leche (que aporta azúcar de forma intrínseca) se realizó un cálculo de diferencia de azúcares. Se restó a la cantidad de azúcares totales declarada la cantidad de azúcar intrínseca que aporta 100 ml de leche fluida.

- *Galletitas dulces y saladas*: 46 de 52 galletitas se consideraron según sus ingredientes y composición que el 100% de los azúcares añadidos provienen de los azúcares totales.

1 de las galletitas saladas contiene dentro de sus ingredientes azúcar extrínseco (jarabe de glucosa) y declara 0 g de azúcares totales, por lo que se terminó estimando con un homólogo de similares características.

1 de las galletitas saladas aporta JMAF en cantidades insignificantes y declara 0 g azúcares totales.

1 galletita salada no aporta azúcares extrínsecos y declaran 0 g de azúcares totales.

No se encontraron homólogos de 2 productos, para la estimación de azúcares agregados, con esa descripción.

13 galletitas dulces tienen declarado el contenido de leche como uno de los últimos ingredientes, por lo cual se estima que el contenido intrínseco de azúcar en forma de lactosa no es significativo, ya que según el Capítulo v del CAA, el orden de los ingredientes se encuentra de manera decreciente (42)

Por ejemplo, las galletitas Mana leche aportan 3% de leche en polvo, significa que en una porción de 30 g contienen 0,9 g de la misma, aportando solo 0,48 g de azúcar intrínseco.

- *Gaseosas*: en el caso de las bebidas gasificadas, los productos que tienen declarado en su composición hidratos de carbono se considerará que el 100% corresponde a azúcares totales y añadidos.
- *Grisines*: se realizó la comparación con un homólogo de Don Satur y se estimó que el 100% de los azúcares añadidos provienen de los totales.
- *Gelatinas*: para este producto se consideró según sus ingredientes y composición que el 100% de los azúcares es en forma de azúcares agregados.
- *Helado bombón*: Se realizó la comparación con un helado bombón de Grido de similar composición.
- *Helados tricolor*: se realizó la comparación con un homólogo tricolor de Grido ya que este último sí declaraba los azúcares totales, determinando que el 100% es en forma de azúcar añadido por el listado de sus ingredientes.
- *Helados en polvo para reconstituir*: En este caso se utilizó un homólogo de Uruguay marca "Hornex" reconstituido, la cual tiene declarado en su composición nutricional los azúcares totales, determinando que este valor corresponde al 100% como azúcar añadido.
- *Helados palito bombón y helados de agua*: se estimó que el 100% de los azúcares totales son azúcares añadidos.

- *Jugo de limón:* para este grupo se estimó que el 100% de los azúcares añadidos provienen de los hidratos de carbono declarados en el rótulo.
- *Jugos en polvo y listos:* para este grupo de alimentos se determinó que el aporte de azúcares añadidos es del 100% en relación a los azúcares totales.
- *Leches chocolatadas:* como son productos hechos a base de leche, se procede a realizar una diferencia de azúcares, considerando la porción declarada en el envase, para estimar la cantidad de lactosa proveniente de la leche y luego obtener el valor restante que representa el azúcar agregado. En este caso se resto de los azúcares totales (17 g); 10 g de lactosa proveniente de los 200 ml declarados como porción.
- *Magdalenas:* Se realizó la comparación con un homólogo, el cual tenía declarado los azúcares añadidos, declarando que el 100% de los azúcares totales son añadidos.
- *Malvaviscos:* se consideró para este grupo el 100% de azúcares totales como añadidos.
- *Mermeladas:* Se consideró a este grupo de alimentos al 75% de azúcares añadidos en relación a los totales ya que en su composición posee pulpa de fruta como ingrediente principal.
- *Milanesas de soja:* no contiene azúcar agregada, se estimó un valor final de 0.
- *Obleas rellenas:* Se estimó que el 100% de los hidratos de carbono y

azúcares totales declarados, son en forma de azúcar añadido.

- *Panes (tipo molde blanco, salvado, para panchos, pebete)*: Para este grupo consideramos de acuerdo a los ingredientes que poseen que el 100% de los azúcares totales, son en forma de azúcares añadidos.
- *Papas fritas congeladas*: se considera el 100% de azúcar añadido proveniente de los azúcares totales ya que en la lista de alimentos tiene como único ingrediente dextrosa.
- *Pastillas*: consideramos de acuerdo a los ingredientes que posee, que el 100% de los azúcares totales declarados, son azúcares añadidos.
- *Pickles*: consideramos de acuerdo a los ingredientes que posee, que el 100% de los azúcares totales, son azúcares añadidos.
- *Gelatina en polvo*: Se estimó el 100% de azúcar añadido ya que su único ingrediente declarado es el azúcar.
- *Postres con maní*: Se realizó la estimación comparándolo con homólogo, Mantecol sin TACC.
- *Postre en polvo para preparar*: Se estimó el 100% de azúcar añadido ya que su único ingrediente declarado es el azúcar.
- *Postres con dulce de leche y de vainilla listos para consumir*: La cantidad de azúcar agregada se estimó dependiendo las características del producto final: aquellos que no declaran azúcar agregada se estimó en 0 (cero) y aquellos que sí declaran tener azúcar agregada en forma de (azúcar,

concentrados de lactosa, JMAF) y leche que aporta azúcar intrínseca (lactosa), se estimó la cantidad de azúcar agregada, restando la cantidad de azúcar provenientes de la leche en la porción, ya que se considera que son productos a base de leche.

- *Puré de papa*: no contiene azúcar agregada, se estimó un valor final de 0.
- *Puré de tomates*: De un total de 4 purés de tomates, solo 1 declara en su lista de ingredientes tener azúcar agregada en forma de pulpa de tomate, considerándose que la cantidad de azúcar total que declara es igual a la cantidad de azúcar agregada. Para el restante se estimó 0.
- *Premezclas (panadería y repostería, pizza, medallones, carne)*: De un total de 11 premezclas analizadas, 5 no declaran tener azúcar agregada en su listado de ingredientes por lo cual el valor se estimó en 0. En tres 3 se estimó que la cantidad de azúcar agregada es igual a la cantidad de azúcares totales porque en su lista de ingredientes no declara un ingrediente que aporte azúcar de forma intrínseca (aquel que es propio del alimento). Las tres 3 premezclas restantes no se encontraron en el mercado, ni en páginas web.
- *Quesos (duros, semiduros, de pasta blanda y muy blanda)*: considerando que durante la elaboración y procesamiento de este alimento la cantidad de azúcar resultante termina siendo insignificante debido a la extracción del suero (que contiene cantidades significativas de proteínas de la leche, y lactosa en mayor cantidad) durante la etapa de maduración y que los mismos además no declaran en su listado de ingredientes el agregado de azúcar en ninguna de sus diferentes presentaciones como lo especifica el manual de la ANMAT, se

estimó para este grupo un valor final de 0.

- *Ravioles*: no tienen azúcar agregada, el valor final se estimó en 0
- *Rebozadores*: para este grupo se estimó que la cantidad de azúcar agregada es insignificante resultando en 0, ya que además de que el azúcar se encuentra último en la lista de ingredientes, se consideró que el agregado del mismo en el producto es como aditivo (41).
- *Saborizadores*: el valor se estimó a partir de los azúcares totales que declara, considerando que el 100% de los azúcares totales que declara en su rótulo son provenientes de azúcar agregada.
- *Salame y Salchichas*: para ambos grupos de alimentos se estimó un valor final de 0, porque consideramos que el agregado de azúcar y/o dextrosa, que detallan en su lista de ingredientes, es agregado como *aditivo* en cantidades insignificantes, con la finalidad de modificar de forma favorable las características organolépticas (físicoquímicas, biológicas y sensoriales) del producto final, sin el propósito de nutrir y como principal nutriente para el cultivo de bacterias que se incorporan en este tipo de productos y que en los mismos también se detalla (52)
- *Salsas*: para este grupo de alimentos se estimó que la cantidad de azúcar agregada es igual a la cantidad de azúcar total que declara, ya que no hay ningún otro ingrediente que aporte azúcar de forma intrínseca.
- *Snacks*: de un total de 16 snacks, solo uno de ellos tiene azúcar agregada en forma de sacarosa y azúcar invertido, para el cual se estimó que la cantidad de azúcar agregada es igual a la cantidad de azúcar total que declara,

considerando que el aporte de azúcar absoluto en este producto es de forma extrínseca. El resto no declara tener azúcar agregada en la lista de ingredientes por lo cual se estima un valor igual a 0.

- Sopas: se estimó que la cantidad de azúcar agregada es igual a la cantidad de azúcar total que declara, considerando que el azúcar total que declara proviene del azúcar agregado a través de la adición de maltodextrina, jarabe de glucosa, jugo de limón concentrado, y azúcar en el producto final.

- *Tostadas de arroz*: de un total de 7 tostadas analizadas, solo en 2 de ellas se estimó que la cantidad de azúcar agregada es igual a la cantidad de azúcar total que declara en el envase, dado a que el aporte absoluto de azúcar es de forma extrínseca. Otras 2 declaran no contener azúcar agregada en su lista de ingredientes por lo cual el valor absoluto para este se estimó en 0. En la cantidad restante de productos analizados, que además de tener azúcar agregada (entre sus ingredientes) contienen leche en su formulación (ingrediente que aporta azúcar de forma intrínseca), se realizó un cálculo de diferencia de azúcares, donde se restó de la cantidad de azúcares totales, a fines prácticos, la cantidad de azúcar intrínseca que aportan 30g de leche en polvo (tomando el valor de la porción declarada, considerando que es el segundo ingrediente en orden de cantidad según el Cap. V de Rotulación del Código Alimentario Argentino (CAA) (42) y de esta diferencia de azúcares (Total - Intrínseco “proveniente de la leche”), que resulta de aplicar la siguiente fórmula: “*Azúcares totales = Azúcar intrínseco + Azúcar extrínseco*”; poder obtener el valor final extrínseco o azúcar agregada de forma práctica logrando de esta forma estimar un valor más cercano al real.

- *Tapas (empanadas, tartas, tortas fritas)*: se estimó que el valor del mismo es 0 porque no declara en su listado de ingredientes la adición de azúcar agregada.
- *Yerba mate, "MATE LISTO"*: se estimó que la cantidad de azúcar agregada proviene de los 2 sobres de sacarosa que se incluyen en la venta del producto (mate + yerba + 2 sobres de azúcar); considerando que cada sobre aporta 6,25 g de azúcar.
- *Yogures*: para este grupo que incluye un total de 39 productos, se estimó en subgrupos, de la siguiente manera:

Bebibles descremados: De un total de 6, solo 4 no declaran la presencia de azúcar agregada por lo que se estima un valor en 0 ; el restante que sí declara tener azúcar agregada en forma de sacarosa, para estimar la cantidad del mismo se restó la cantidad de azúcar que proviene de la leche (lactosa) de la porción declarada, usando el cálculo de diferencia de azúcares.

Bebibles enteros: En los 7 se estimó la cantidad de azúcar agregada restando de los azúcares totales la cantidad de azúcar que proviene de la leche en la porción declarada, aplicando el cálculo de diferencia de azúcares.

Cre moso batido descremado: En los 3 se estimó la cantidad de azúcar agregada restando de los azúcares totales la cantidad de azúcar que proviene de la leche en la porción declarada, aplicando el cálculo de diferencia de azúcares.

Cre moso descremado con cereales: para este subgrupo, que incluye un total

de 3 productos, se estimó con el homólogo, “Yogur descremado con cereales marca Iloley”, el cual declara tanto la cantidad de azúcares totales como agregados; especificando en su rótulo que los azúcares presentes son propios de la leche con que se elaboró este yogur y que solo 0,8 g son azúcares agregados provenientes de los copos de cereal.

Cre moso descremado: de un total de 6 productos, 3 no declaran la presencia de azúcar agregada, por lo cual se estimó un valor de 0. El restante si declara la presencia de azúcar agregada en forma de un preparado de frutas que contiene, entre otros ingredientes la presencia de trozos de fruta y JMAF. Para este caso se consideró lo siguiente; dado que comparte las mismas características que un pote de 120 g de la misma marca con la única diferencia que este incluye además en su base un preparado de frutas que se calcula en 30 g aproximadamente, por la comparación entre packagings es que se determina que la diferencia de azúcares totales entre ambos productos es el resultante que corresponde a la azúcar agregada provenientes de ese preparado de frutas.

Cre moso entero: de un total de 13 productos solo uno de ellos no declara la presencia de azúcar agregada en su listado de ingredientes. Para el resto se estimó considerando el cálculo de diferencia de azúcares, restando el azúcar proveniente de la leche en la porción declarada.

Firme: No declara la presencia de azúcar agregada, por lo cual el valor se estimó en 0.

VII. Referencias bibliográficas

1) Constitución de la OMS [Internet]. Organización Mundial de la Salud. Disponible en: <https://www.who.int/es/about/governance/constitution>

2) De La Guardia Gutiérrez MA, Ruvalcaba Ledezma JC. La salud y sus determinantes, promoción de la salud y educación sanitaria. Journal of Negative and No Positive Results [Internet]. 29 de junio de 2020 [citado el 27 de junio de 2022];5(1). Disponible en:

https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2529-850X2020000100081

3) Hernández LJ, Ocampo J, Ríos D, Calderón C. El modelo de la OMS como orientador en la salud pública a partir de los determinantes sociales. Rev Salud Pública (Bogotá) [Internet]. 2017 [citado el 27 de junio de 2022];19(3):393–5. Disponible en:

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/revsaludpublica/article/view/68470>

4) Lutz M. Patrones y sistemas alimentarios saludables y sostenibles: una urgencia planetaria. Medwave.cl. [Internet]. 7 de agosto de 2021 [citado el 27 de junio de 2022]. Disponible en:

<https://www.medwave.cl/enfoques/probsp/8436.html>

5) Organización Panamericana de la Salud [Internet]. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington, DC: OPS, 2015.

[Consultado 4 noviembre de 2022]. Disponible en:

https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf

6) Albornoz M, Britos S. ¿Cómo comen los argentinos? Consumos, brechas y calidad de dieta. CEPEA. [Internet]. 2021; Abril. Page 1-16. [Consultado 4 noviembre de 2022]. Disponible en: <https://cepea.com.ar/wp-content/uploads/2022/06/como-comen-los-argentinos-albornoz-britos.pdf>

7) Organización Mundial de la Salud [Internet]. Alimentación sana. Nota descriptiva N° 394. Agosto del 2018. [Consultado el 18 junio de 2022]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

8) Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Presidencia de la Nación [internet]. 4^{ta} Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Principales resultados. 2018. [Consultado 18 junio de 2022]. Disponible en: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo_2019_principales-resultados.pdf

9) Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Presidencia de la Nación [internet]. 2^{da} Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Resumen ejecutivo. Septiembre, 2019. [Consultado 18 de junio de 2022]. Disponible en: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricion-salud_resumen-ejecutivo.pdf

10) Zapata ME, Rovirosa A, Carmuera E. La mesa argentina en las últimas dos décadas: cambios en el patrón de alimentos y nutrientes (1996-2013) [internet]. 1° ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CESNI; 2016. [Consultado 18 de

junio del 2022]. Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/la-mesa-argentina-en-las-ultimas-2-decadas/>

11) Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina - INDEC [internet] Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-2018. [Consultado 18 Junio de 2022] Disponible en:

https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/sociedad/engho_2017_2018_informe_gastos.pdf

12) Bertollo M, Martire Y, Rovirosa A, Zapata M E. Patrones de consumo de alimentos y bebidas según los ingresos del hogar de acuerdo a los datos de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) del año 2012-2013. *Diaeta* [Internet]. 2015 Dic [citado 18 de junio del 2022] ; Vol 33 (N°153): 07-18. Disponible en:

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-73372015000400002&lng=es.

13) Basora J, Villalobos F, Pallejà-Millán M, Babio N, Goday A, Zomeño MD, [et al.] Índice de privación y estilo de vida: análisis transversal basal del estudio PREDIMED-Plus Cataluña. *Nutrientes* [Internet]. 2021;13:3408. Disponible en:

<http://dx.doi.org/10.3390/nu13103408>

14) Centro de Estudios y Servicios, Bolsa de Comercio de Santa Fe: Evolución de la Inflación entre 2018-2022. *Bcsf.* [Internet]. Abril 2022. [Consultado 18 junio de 2022] Disponible en:

<https://www.bcsf.com.ar/ces/downloads.php?file=SUVfMjAyMI9FLnBkZg%3D%3D>

15) Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina - INDEC [Internet]. Índice de Precios al Consumidor. [Consultado 14 Julio de 2022] Disponible en:

https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ipc07_2216A1EC80F9.pdf

16) Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina - INDEC [Internet]. Canasta Básica alimentaria y Canasta Básica total. [Consultado 19 Junio de 2022] Disponible en:

https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/sociedad/preguntasfrecuentescba_cbt.pdf

17) Liso RF. La Canasta Básica de alimentación es una herramienta estadística y no está diseñada para ser consumida | Opinión: Miryam K de Gorban y Patricia Aguirre. IDEP SALUD [Internet]. 2020 [Consultado 5 de octubre de 2022]. Disponible en: <https://idepsalud.org/la-canasta-basica-no-esta-disenada-para-ser-consumida/>

18) Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina - INDEC [Internet]. Valorización mensual de la canasta Básica Alimentaria y de la Canasta Básica total. [Consultado 7 Junio de 2022]. Disponible en: <https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/canasta06226144AF5583.pdf>

19) Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la República Argentina. Consejo Nacional del Empleo, la Productividad y el Salario Mínimo Vital y Móvil. Argentina.gob [Internet]. 2017. [Consultado 30 Julio de 2022]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/trabajo/consejodelsalario>

20) FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. 2019. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía [Internet]. FAO, Roma: 2019. [Consultado 30 Julio de 2022]. Disponible en:

<https://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>

21) Información Legislativa - InfoLeg [Internet]. Programa de Nutrición y Alimentación Nacional. Ley N° 25.724 [Consultado 5 agosto de 2022]. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/80000-84999/81446/norma.htm>

22) Ministerio de Desarrollo Social, Presidencia de la Nación [Internet]. Seguridad Alimentaria. Ciudad Autónoma de Buenos Aires; 2015. [Consultado 5 agosto de 2022]. Disponible en:

<https://www.desarrollosocial.gob.ar/wp-content/uploads/2015/08/M--s-sobre-Seguridad-Alimentaria.pdf>

23) Ministerio de Desarrollo Social, Presidencia de la Nación [Internet]. Pro-Huerta. Ciudad Autónoma de Buenos Aires; 2015. [Consultado 5 agosto de 2022]. Disponible en:

<https://www.desarrollosocial.gob.ar/wp-content/uploads/2015/08/1.-M--s-sobre-PRO-HUERTA.pdf>

24) Información Legislativa - InfoLeg [Internet]. Emergencia Alimentaria Nacional. Decreto 108/2022 [Consultado 5 agosto de 2022]. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/70000->

[74999/71694/texact. htm](#)

25) Salomone A. Un repaso de la política alimentaria argentina en los últimos 50 años. Argonautas [Internet] Abril; 2015. [Citado el 5 agosto de 2022]; Vol 5 (Nº5): 1- 22. Disponible en:

<https://fchportaldigital.unsl.edu.ar/index.php/argonautas/issue/view/18/15>

26) Bertranou J. El seguimiento y la evaluación de políticas públicas Modelos disponibles para producir conocimiento y mejorar el desempeño de las intervenciones públicas. Millcayac - Rev. Digital de Cs. Soc. [Internet]. 1 de marzo de 2019 [Citado el 5 de agosto de 2022];6(10):151-88. Disponible en:

<https://revistas.uncu.edu.ar/ojs/index.php/millca-digital/article/view/1730>

27) Boletín Oficial República Argentina - Ministerio de Desarrollo Social - Resolución 8/2020 [Internet]. Ciudad de Buenos Aires: 2020 [Consultado 5 agosto de 2022]. Disponible en:

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/224514/20200113>

28) La historia de los controles de precios en Argentina

¿Realmente funcionan? - IDESA.org [Internet]. Noviembre de 2021 [Citado el 5 agosto de 2022]. Disponible en: <https://idesa.org/la-historia-de-los-controles-de-precios-en-argentina-realmente-funcionan/>

29) Boletín Oficial República Argentina - Precios máximos: Resolución N° 250-251/87 [Internet]. Octubre, 1987. [Consultado 10 agosto de 2022]. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/7103286/19871023>

30) Quiroga JP. Crítica a la Razón Binaria: poder empresarial y agenda global en el marco de políticas de protección del mercado local. El caso de Precios Cuidados en Argentina. Rev Estudios de Políticas Públicas (Chile) [Internet]. 30 de junio de 2017 [Consultado 19 de abril de 2023];3(1):122-38. Disponible en: <https://revistaestudiospoliticaspUBLICAS.uchile.cl/index.php/REPP/article/view/46353>

353

31) Información Legislativa - InfoLeg [Internet]. Ministerio de Economía y Finanzas Públicas / Secretaria de Comercio: Resolución 2/2014 [Consultado 10 agosto de 2022]. Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/220000-224999/224979/norma.htm>

32) Sama F J. Naturaleza Jurídica del Programa de Precios Cuidados: La regulación económica mediante acuerdo de precios [Disertación]. Ciudad Autónoma de Bs. As: Universidad Austral; 2019. Disponible en: [https://rii.austral.edu.ar/bitstream/handle/123456789/1197/Sama.pdf?sequence](https://rii.austral.edu.ar/bitstream/handle/123456789/1197/Sama.pdf?sequence=1)

=1

33) Boletín Oficial de la República Argentina. Ministerio de Economía y Finanzas Públicas - Resolución 168/2014 [Internet]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: 2014. [Consultado 10 agosto de 2022]. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/106945/20140604>

34) CEPA P. Precios Cuidados: Análisis de las características y modificaciones en el programa durante el periodo Octubre 2015 - Octubre 2018. Centro Cepa

[Internet]. Nov. 2018. [Consultado 18 junio de 2022]. Disponible en:

<https://www.centrocepa.com.ar/informes/123-precios-cuidados-analisis-de-las-caracteristicas-y-modificaciones-en-el-programa-durante-el-periodo-octubre-2015-octubre-2018.html>

35) Ministerio de Economía. Comunicado: El Gobierno nacional renovó el programa de Precios Cuidados y la canasta de Frutas y Verduras. Argentina.gob [Internet]. Publicado 7 de Julio de 2022- [Consultado 10 agosto de 2022]; [alrededor de 3 pantallas]. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-gobierno-nacional-renovo-el-programa-precios-cuidados-y-la-canasta-de-frutas-y-verduras>

36) Ministerio de Economía/ Industria y Desarrollo Productivo. Comercio interior emitió una resolución de fijación temporal de precios máximos. Argentina.gob [Internet]. Octubre de 2021 - [Consultado el 10 de agosto del año 2022]; [alrededor de 2 pantallas] Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/comercio-interior-emite-una-resolucion-de-fijación-temporal-de-precios-máximos>

37) Ministerio de Economía / Industria y Desarrollo Productivo. El gobierno lanzó Súper Cerca. Argentina.gob [Internet]. Junio de 2021 - [Consultado 18 junio de 2022]; [alrededor de 2 pantallas] Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-gobierno-lanzo-super-cerca>

38) Boletín oficial República Argentina - Ministerio de desarrollo productivo y Secretaria de comercio interior- Resolución 50/2022 [Internet]. Ciudad

Autónoma de Buenos Aires: 2022. [Consultado 5 agosto de 2022]. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/257336/20220210>

39) Boletín oficial República Argentina - Promoción de la Alimentación Saludable - Ley N° 27.642 [Internet]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: 2021. [Consultado 19 junio de 2022]. Disponible en:

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112>

40) Etiquetado Nutricional en Colombia: con Ley, pero sin sellos. .dejusticia.org [Internet]. Bogotá (Colombia): 2022. [Consultado el 20 junio 2022]. Disponible en: <https://www.dejusticia.org/column/etiquetado-nutricional-en-colombia-con-ley-pero-sin-sellos>

41) Código Alimentario Argentino [Internet]. Capítulo v - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos [Consultado 20 Junio de 2022] Disponible en:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_v_rotulacion_actualiz_2021-09.pdf

42) Información Legislativa - InfoLeg [Internet]. Constitución de la Nación Argentina. Ley N° 24.430. [Consultado 20 Junio de 2022]. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/las/infolegInternet/anexos/0-4999/804/norma.htm>

43) Ministerio de Salud de la Nación. Análisis del nivel de concordancia de Sistemas de perfil de nutrientes con las Guías Alimentarias para la Población Argentina. Bancos.salud [Internet]. Agosto del 2020. [Consultado el 10 de

agosto del 2022]. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/analisis-del-nivel-de-concordancia-de-sistemas-de-perfil-de-nutrientes-con--guias>

44) Código Alimentario Argentino [Internet]. Capítulo x. Artículos: 767 al 818 - Alimentos Azucarados [Consultado 5 noviembre de 2022]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

45) Ministerio de Salud -. Manuales e Instructivos. ANMAT [Internet]. Disponible en:

46) <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/manuales-e-instructivos>

47) Organización Panamericana de la Salud [Internet]. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC. 2016. [Consultado el 15 de mayo del 2022]. Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/18622>

48) Calculadora de sellos. ANMAT [Internet]. [Consultado el 15 de mayo del 2022]. Disponible en: <https://sellos.anmat.gob.ar/Calculadora>

49) Ministerio de Salud de la Nación [Internet] Encuesta Mundial de Salud Escolar. Año 2018. [Consultado el 5 de Noviembre del 2022]. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-mundial-salud-escolar-2018.pdf>

50) Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina - INDEC [Internet]. Índice de Precios al Consumidor (IPC). Septiembre del 2022.

[Consultado el 5 de Noviembre del 2022]. Disponible en:

https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ipc_10_228DF4F91061.pdf

51) Zapata ME, Rovirosa A, Carmuega E. Consumo de energía y nutrientes críticos según clasificación NOVA en la Argentina, tendencia temporal y diferencias según nivel de ingreso. *Cadernos de Saúde Pública* [internet]. Vol. 38, (Nº5) [Citado el 5 noviembre 2022]. Disponible en: <https://doi.org/10.1590/0102-311XES252021>.

52) Código Alimentario Argentino [Internet]. Capítulo xv - Productos Estimulantes o Fruitivos [Citado 20 Junio de 2022]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xv_estimulantes

53) Código Alimentario Argentino [Internet]. Capítulo VI - Alimentos Cárneos y Afines [Citado 20 Junio de 2022]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_vi_carneos