



**Evaluación cualitativa del
sistema de reglamento
sanitario de alimentos
procesados en Ecuador
Segunda evaluación 2021**



USFQ PRESS

Universidad San Francisco de Quito USFQ
Campus Cumbayá USFQ, Quito 170901, Ecuador.
<http://usfqpress.com>

Evaluación cualitativa del sistema de reglamento sanitario de alimentos procesados en Ecuador Segunda evaluación 2021

Wilma B. Freire¹, Angélica María Ochoa Áviles², Daniela Peñafiel³, Mónica Castillo¹, María Laura Centeno¹,
William F. Waters¹, Philippe Belmont¹

¹Universidad San Francisco de Quito USFQ, Quito, Ecuador; ²Universidad de Cuenca, Ecuador; ³Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador

Esta obra es publicada luego de un proceso de revisión por pares (*peer-reviewed*) que contó con la participación de revisores académicos.

Publicado en línea en el OJS de la USFQ PRESS: <https://revistas.usfq.edu.ec/index.php/bitacora>

El uso de nombres descriptivos generales, nombres comerciales, marcas registradas, etcétera en esta publicación no implica, incluso en ausencia de una declaración específica, que estos nombres están exentos de las leyes y reglamentos de protección pertinentes y, por tanto, libres para su uso general.

La información presentada en este libro es de entera responsabilidad de sus autores. La USFQ PRESS presume que la información es verdadera y exacta a la fecha de publicación. Ni la editorial, ni los autores dan una garantía, expresa o implícita, con respecto a los materiales contenidos en este documento ni de los errores u omisiones que se hayan podido realizar.

ISBNe: 978-9978-68-188-6

ISSNe: 2737-6028

Mayo 2021, Quito, Ecuador

Catalogación en la fuente: Biblioteca Universidad San Francisco de Quito USFQ, Ecuador

Evaluación cualitativa del sistema de reglamento sanitario de alimentos procesados en Ecuador / Wilma B. Freire, Angélica María Ochoa Áviles, Daniel Peñafiel ... [y otros]. – 2ª ed. – Quito : USFQ Press, 2021
p. : cm. ; (Bitácora Académica USFQ ; vol. 10 (mayo. 2021))
ISBNe: 978-9978-68-188-6
1. Alimentos procesados – Evaluación – Ecuador. – 2. Alimentos procesados – Investigación cualitativa. – 3. Comportamiento del consumidor. – I. Freire, Wilma B. – II. Ochoa Áviles, Angélica María. – III. Peñafiel, Daniel. – IV. Serie
CLC: TX 367 .E93 2021
CDD: 613.2072
OBI-117



Esta obra es publicada bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional \(CC BY-NC 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Editor de esta serie monográfica: Alexis Hidrobo

Fotografías de cubierta: Shutterstock, Freepik y Krushenka Bayas

Diseño de cubierta: Krushenka Bayas

Diseño y diagramación: Krushenka Bayas

Bitácora Académica USFQ es una publicación que refleja el espíritu reflexivo, crítico, plural y libre de la comunidad académica USFQ. El objetivo primordial es dar cuenta del trabajo científico, académico y humanista a través de revisiones actualizadas con el fin de acercar el conocimiento hacia la sociedad en su conjunto. Los artículos refieren “el estado del arte” de una materia en específico, buscando fundamentalmente facilitar y promover la circulación del conocimiento, el intercambio de ideas, su discusión y posterior comentario, mostrándose como una herramienta esencial para entender acerca de un tema en particular.

Más información sobre la serie monográfica Bitácora Académica USFQ:

<http://www.usfq.edu.ec/publicaciones/bitacora>

Contacto:

Universidad San Francisco de Quito, USFQ
Atte. Alexis Hidrobo | Bitácora Académica USFQ
Calle Diego de Robles y Vía Interoceánica
Casilla Postal: 17-1200-841
Quito 170901, Ecuador

EVALUACIÓN CUALITATIVA DEL SISTEMA DE REGLAMENTO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS EN ECUADOR SEGUNDA EVALUACIÓN 2021

Revista Bitácora Académica - USFQ, mayo 2021, No. 10

**Wilma B. Freire¹, Angélica María Ochoa Áviles², Daniela Peñafiel³, Mónica Castillo¹,
María Laura Centeno¹, William F. Waters¹, Philippe Belmont¹**

¹Universidad San Francisco de Quito USFQ, Quito, Ecuador; ²Universidad de Cuenca, Ecuador;
³Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador

Quito, mayo de 2021



espol

unicef 
para cada niño

Presentación

Este documento presenta los resultados de la segunda evaluación cualitativa de percepciones, uso y comprensión del Reglamento Sanitario Sustitutivo de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano por parte de los consumidores —tras siete años de haberse implementado el reglamento y seis años después de la primera evaluación— para determinar cómo se lleva a cabo la implementación del Reglamento y compararla con la primera evaluación.

Los resultados describen percepciones, actitudes, conocimientos y prácticas de los consumidores con respecto a la etiqueta nutricional (“semáforo”), recolectados de la población ecuatoriana segmentada por grupo etario, lugar de residencia y distribución geográfica. Adicionalmente, y con el fin de entender el comportamiento de los consumidores vistos como actores sociales que producen y venden alimentos procesados, se presenta información recogida de informantes clave.

Del mismo modo, y a diferencia de la primera evaluación, el componente de observación estructurada logra hacer un análisis exploratorio cuantitativo de la presencia de otras etiquetas; reporte de contenido de azúcar, grasa total, sodio y edulcorantes añadidos; declaraciones y recomendaciones obligatorias y opcionales; prohibiciones; presencia y caracteres promocionales; ofertas y declaraciones nutricionales y de salud.

Este reporte brinda información útil para la construcción de políticas públicas porque plantea recomendaciones que, de aplicarse, fortalecerán la implementación del reglamento si se acompaña con un sistema de vigilancia nutricional y de control de calidad y con una estrategia de información y educación permanente a la población.

De este modo la academia cumple con el compromiso de brindar — a los responsables de políticas públicas y de programas dirigidos a la población en general y a la población de niños y niñas en particular— recomendaciones sustentadas en evidencia, políticas que tengan un impacto positivo en prácticas de salud y alimentación que contribuyan a un buen estado de salud y al control de sobrepeso y obesidad que constituyen uno de los problemas de salud pública más importantes.

Jaime Ocampo
Decano de la Escuela de Salud Pública
Universidad San Francisco de Quito

Agradecimientos

Este reporte presenta los resultados de la segunda evaluación de la implementación del Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano, que se efectuó bajo el auspicio de la Universidad San Francisco de Quito (USFQ), la Universidad de Cuenca (UCuenca), la Escuela Politécnica del Litoral (Espol) y Unicef.

Los autores extienden sus agradecimientos a Stefany Bajaña de la Espol y a María José Peñaherrera de la UCuenca quienes estuvieron a cargo de la logística y formación de grupos focales de la región Costa (Guayaquil, El Empalme y Jipijapa) y Cuenca, respectivamente, además de entrevistas a los grupos focales en Cuenca (María José Peñaherrera), transcripción de entrevistas, grupos focales de la región Costa y Galápagos, codificación y triangulación de transcripciones de la Costa y Galápagos (Stefany Bajaña); y en Cuenca (María José Peñaherrera), formación de base de datos con la información de la etiqueta de los productos, preselección de grupos de alimentos más consumidos en Ecuador por marcas, compra de productos preseleccionados en supermercados (Stefany Bajaña y María José Peñaherrera).

También agradecen a quienes participaron: Angélica Ullauri de Unicef por su revisión y aportes al reporte técnico. Y, finalmente, a los informantes claves que participaron en entrevistas individuales y a las contrapartes locales en la vinculación de los responsables del proyecto con los participantes de los grupos focales.

Wilma B. Freire PhD
Investigadora principal

Contenido

1. Resumen ejecutivo	6
Objetivo	6
Metodología	7
Resultados	7
1. Grupos focales	7
i. Percepciones y definiciones de alimentación saludable	7
ii. Factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos	7
iii. Uso y utilidad del semáforo	8
2. Entrevistas con informantes claves	9
3. Observación estructurada	10
Conclusiones	11
Recomendaciones	11
Recomendaciones en relación con el semáforo	11
Recomendaciones en relación con la información nutricional	12
Recomendaciones en relación con el reglamento	12
Fortalecimiento de la estrategia del semáforo	13
Recomendaciones adicionales	13
2. Introducción	16
2.1. Evolución de la producción y el consumo de alimentos procesados	18
2.2. Etiquetado de alimentos	20
2.3. Antecedentes de la evaluación	23
3. Objetivos	28
3.1. Objetivo general	28
3.2. Objetivos específicos	28
4. Metodología	29
4.1. Diseño y planificación	29
4.1.1. Grupos focales	30
4.1.2. Informantes claves	32
4.1.3. Observación estructurada	32
Selección de productos	33
Toma de fotos y codificación	34
Diseño de formulario para registro de datos de fotos e ingreso de datos	34
4.2. Análisis de datos	35
4.2.1 Análisis de datos de grupos focales y de informantes claves	35
4.2.2 Análisis estadístico de los datos de la observación estructurada	35
5. Resultados	37
5.1. Resultados de los grupos focales	37
5.1.1. Alimentación saludable	38
5.1.2. Factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos	40
5.1.3. Uso y utilidad del semáforo nutricional	43
5.2. Entrevistas con informantes claves	45
5.3. Resultados de la observación estructurada	49
5.3.1. Productos analizados	49
5.3.2. Presencia del semáforo en relación con el reglamento del sistema gráfico	49
5.3.3. Reporte de contenido de azúcar, grasa total y sodio en relación con el semáforo	51
5.3.4. Edulcorantes y azúcares añadidos	52
5.3.5. Declaraciones obligatorias y opcionales	53
5.3.6. Recomendaciones obligatorias y opcionales	54
5.3.7. Prohibiciones	55
5.3.8. Caracteres promocionales	56

5.3.9.	Ofertas	58
5.3.10.	Declaraciones nutricionales y de salud	58
6.	Conclusiones, discusión y recomendaciones	60
6.1.	Conclusiones	60
6.1.1.	De los grupos focales	60
6.1.1.1	Percepciones y definiciones de la alimentación saludable	60
6.1.1.2	Factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos	60
6.1.1.3	Uso y utilidad del semáforo	61
6.1.2.	De las entrevistas a los informantes claves	62
6.1.3.	De la observación estructurada	63
6.2.	Discusión	64
6.3.	Recomendaciones	65
6.3.1.	Recomendaciones en relación con el reglamento vigente	66
6.3.1.1.	En cuanto al semáforo	66
6.3.1.2.	En cuanto a información nutricional	66
6.3.1.3.	Recomendaciones en cuanto al reglamento	67
6.3.1.4.	Fortalecimiento de la estrategia de semáforo	68
6.3.2.	Recomendaciones en relación con actividades que deben considerarse en el futuro cercano	69
7.	Bibliografía	72
8.	Anexos	78
Cuadros		
Cuadro 1.	Muestra de etiquetados frontales como instrumento de política	21
Cuadro 2.	Resumen de los aspectos del reglamento que se adoptaron en la evaluación	24
Cuadro 3.	Entrevistas con informantes claves	32
Cuadro 4.	Lista de azúcares y edulcorantes	33
Cuadro 5.	Categoría de los productos analizados	35
Cuadro 6.	Características de los participantes de los GF	37
Cuadro 7.	Contenido de componentes y concentraciones permitidas según el Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano	51
Cuadro 8.	Imágenes de incumplimiento de prohibiciones	56
Cuadro 9.	Ejemplo del uso de caracteres promocionales	57
Gráficos		
Gráfico 1.	Distribución de grupos focales por región, nivel jurisdiccional, población o ciudad, edad y sexo	31
Gráfico 2.	Factores que se consideran para la compra y el consumo de alimentos	42
Gráfico 3.	Productos sólidos y líquidos analizados	49
Gráfico 4.	Presencia del semáforo en relación con el reglamento	50
Gráfico 5.	Ejemplo de productos que incluyen otro sistema gráfico	50
Gráfico 6.	Coincidencia entre el reporte de la composición nutricional publicada y los colores del semáforo, en relación con el contenido de azúcar, sodio y grasa	52
Gráfico 7.	Reporte de azúcar total y azúcar más edulcorantes añadidos	53
Gráfico 8.	Azúcar y edulcorantes añadidos vs. semáforo y grupo	53
Gráfico 9.	Cumplimiento de declaraciones de contenido de gluten, maní, soya, edulcorantes y aspartame	54
Gráfico 10.	Incumplimiento de prohibiciones del reglamento (n = 155)	55
Gráfico 11.	Presencia de caracteres promocionales	57
Gráfico 12.	Proporción de productos que presentan ofertas en su empaque	58
Gráfico 13.	Declaraciones nutricionales y de salud presentes en el empaque de productos	59

1. Resumen ejecutivo

El sobrepeso y la obesidad constituyen una epidemia que afecta a millones de personas en el mundo y que está entre los cuatro factores de riesgo relacionados con el incremento acelerado de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), principalmente enfermedades cardiovasculares, diversas formas de cáncer, enfermedades crónicas pulmonares y diabetes.

Este documento presenta una segunda evaluación de la implementación del Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para Consumo Humano n.º 318, emitido por el Ministerio de Salud Pública en 2014, luego de siete años de su implementación y tras seis años de haberse realizado la primera evaluación cualitativa en la que se determinaron percepciones, comprensión y uso del semáforo nutricional.

Esta evaluación se realizó siguiendo la misma metodología que en la primera, con el fin de comparar ambos resultados. Además, se incorporó un análisis semicuantitativo de las declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, uso de caracteres promocionales, ofertas y presencia de declaraciones nutricionales y de salud en los empaques, elementos que también son parte del reglamento.

La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT-ECU, 2014) reflejó que el problema nutricional no ha mejorado en Ecuador y que, al contrario, se ha producido un incremento del número absoluto de personas afectadas por mala nutrición debida a déficit y a exceso, haciendo que la doble carga sea actualmente un enorme problema de salud pública, al que se debe sumar la presencia de COVID-19 que ha cobrado miles de vidas y ha incrementado la inseguridad alimentaria y nutricional de toda la población, en particular de niños y adultos mayores. Al mismo tiempo, los ecuatorianos están expuestos —hoy más que nunca— a alimentos y bebidas procesadas y ultraprocesadas, con exceso de sal, azúcar y grasas.

En estas condiciones, es urgente la adopción de políticas públicas que protejan a la población, aseguren el acceso a alimentos saludables y a información que permita acceder y seleccionar alimentos saludables.

En 2014, el Gobierno ecuatoriano propuso un conjunto de políticas públicas orientadas a modificar el entorno obesogénico que rodea a la población para prevenir el sobrepeso y la obesidad. Entre estas políticas se adoptó el etiquetado nutricional obligatorio, frontal y comprensible en forma de semáforo para se coloque en los envases de alimentos procesados, con el objeto de mejorar la capacidad de la población de tomar decisiones informadas a la hora de seleccionar alimentos para su consumo.

Objetivo

Evaluar percepciones, uso y comprensión del Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados del Ecuador por parte de los consumidores, tras siete años de su implementación y después de seis años de la primera evaluación, con el fin de determinar cómo se lleva a cabo su implementación y comparar ambas evaluaciones.

Metodología

La investigación se fundamentó en técnicas cualitativas que permiten entender y analizar sistemáticamente opiniones, conocimientos y experiencias que guían el comportamiento individual y colectivo de un conjunto de personas con respecto al tema de interés. Se utilizaron 3 técnicas de investigación: (i) discusiones con 21 grupos focales, con un total de 141 participantes divididos por región del país (Costa, Sierra y Galápagos), tamaño del lugar de residencia (ciudades grandes y pueblos pequeños), sexo y grupo de edad (niños y adolescentes, adultos); (ii) entrevistas con 4 informantes claves (3 gerentes de empresas productoras de alimentos procesados y ultraprocesados y 1 representantes de una tienda pequeña); y (iii) observación estructurada de 155 productos empaquetados escogidos al azar. La información de los envases se analizó en función de lo que establece el reglamento: la presencia del semáforo en relación con el reglamento; la presencia de otras etiquetas; reporte de contenido de azúcar, grasa total, sodio y edulcorantes añadidos; declaraciones y recomendaciones obligatorias y opcionales; prohibiciones; presencia y caracteres promocionales; ofertas y declaraciones nutricionales y de salud. El estudio no consideró alimentos infantiles ya que no son parte de los alimentos procesados que deben ajustarse al reglamento.

Resultados

1. Grupos focales

El análisis de las discusiones de los grupos focales (GF) identificó tres dimensiones principales: (i) percepciones y definiciones de la alimentación saludable; (ii) factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos; y (iii) uso y utilidad del semáforo nutricional.

i. Percepciones y definiciones de alimentación saludable

Los participantes en los GF percibieron que es importante mantener una dieta saludable o, como se expresó en varios momentos, “comer sano”. Sin embargo, esta percepción generalizada no siempre influye en la adquisición y el consumo de alimentos. En particular, los consumidores que tienen opciones en el consumo de productos procesados y ultraprocesados formulan sus decisiones basándose en un conjunto complejo de actitudes que, en distintos momentos, pueden ser consistentes, cambiantes o contradictorias frente a sus conocimientos. Se observa además una diferencia entre los participantes residentes de localidades pequeñas y residentes de ciudades grandes, cuando describen como alimentos saludables a los alimentos frescos y producidos localmente. En cuanto al significado que se da a los colores y al diseño del semáforo, los participantes de los GF relacionaron el semáforo nutricional con un semáforo vial. Por lo tanto, perciben que la etiqueta nutricional es un elemento de fácil comprensión.

ii. Factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos

Para los participantes de los GF, varios factores intervienen en la compra y el consumo de alimentos en distintos momentos: preferencia de sabor, precio, disponibilidad, calidad,

marca, necesidad y la presencia del semáforo nutricional. Cualquiera de estos factores o una combinación de ellos es determinante en la adquisición de alimentos, aunque pueden expresar contradicciones y brechas entre conocimientos, actitudes y prácticas.

iii. Uso y utilidad del semáforo

Todos los participantes de los GF reconocen el semáforo nutricional y lo perciben como una fuente de información sobre el contenido de grasa, sal y azúcar en productos procesados y, en términos más amplios, sobre la calidad nutritiva de los productos, que se puede considerar un logro de la implementación del reglamento. Además, se expresó una actitud positiva sobre el semáforo que considera que se debe mantenerlo para uso del consumidor. Sin embargo, se observaron ciertas inconsistencias en la aplicación del semáforo. Por ejemplo, se presupone que ciertos productos son saludables y nutritivos porque sus etiquetas tienen color verde o porque no contienen sal, grasas o azúcar, pero no siempre lo son, como el caso de las gaseosas “*light*” que no son nutritivas ni saludables, mientras que otros productos, como yogur, parecen no saludables según su semáforo.

En particular, los adolescentes observan y comprenden el semáforo, pero le prestan menos atención ya que prevalecen otros intereses, especialmente el gusto por los sabores fuertes. Por su parte, los adultos muestran interés en la información, pero es importante su capacidad de entenderla (especialmente el semáforo) y la intención de tomar en consideración las alertas al momento de comprar y consumir. También expresaron que su estado de salud ya no puede cambiar, por lo que el consumo de productos, determinado por su gusto, no afectará su condición física.

El análisis de las respuestas según el sexo revela que las mujeres utilizan más la información transmitida por el semáforo nutricional porque son quienes normalmente se encargan de la compra de alimentos.

La edad es una dimensión importante en el contexto de conocimientos, comprensión, actitudes y prácticas relacionados con la compra y el consumo de alimentos, ya que se observó que el consumo de alimentos procesados disminuye con la edad. Los adultos mayores que participaron en los GF explicaron que mantienen las tradiciones alimenticias y son menos proclives a los *snacks* en funda y otros productos procesados y ultraprocesados. Al contrario, el consumo de *snacks*, gaseosas, otras bebidas azucaradas y otros productos procesados, es más común en niños y adolescentes. Por su parte, el comportamiento de adultos de 20-64 años es más complejo, pero en general se observa —en los participantes de los GF— interés y actitudes proclives a un consumo reducido de productos procesados, que pueden convertirse en prácticas positivas.

En cuanto al lugar de residencia, los datos no revelan diferencia significativa entre conocimientos, actitudes y prácticas con respecto al semáforo en las localidades en donde se realizaron los GF. Los residentes de cada población mantienen el consumo de comidas tradicionales en sus hogares y restaurantes, lo cual sugiere que persisten costumbres alimenticias que, de alguna manera, tienen características que promueven un consumo saludable. Por regiones geográficas, los datos no muestran diferencias importantes en el efecto del semáforo nutricional, ya que la disponibilidad de productos procesados y la penetración en el mercado por parte de las empresas que producen y venden dichos productos no varían a este nivel.

Pero independientemente de la región del país, el tamaño del lugar, considerado por separado, sí influye en los residentes de pueblos y ciudades pequeñas y medianas quienes tienden a comprar sus alimentos en mercados locales. En los lugares más pequeños se mantiene una preferencia por productos frescos y no procesados provenientes de mercados locales o de la misma comunidad, e incluso cultivados por las mismas familias. Además, dado que en las comunidades y ciudades pequeñas no hay supermercados, la compra de productos procesados y ultraprocesados como *snacks*, gaseosas y bebidas azucaradas se realiza en las tiendas de barrio.

Por otro lado, en las ciudades grandes, los consumidores tienen la posibilidad de comprar en supermercados que ofrecen más opciones de productos procesados y ultraprocesados, pero también de productos no procesados como frutas y verduras. La excepción parcial es Galápagos, debido a que los consumidores dependen en gran medida de productos que vienen del continente y están disponibles principalmente en tiendas pequeñas, por lo tanto, son en su mayoría procesados o de larga duración, como el arroz.

2. Entrevistas con informantes claves

Los resultados de las entrevistas con informantes claves son similares a los encontrados en la primera evaluación. Se identificaron ocho dimensiones o criterios principales. Primero, los gerentes de las empresas que producen alimentos procesados y ultraprocesados explicaron que no están de acuerdo con la aplicación del semáforo, principalmente porque creen que la información no es útil para el consumidor y que al consumidor no le importa la información. Sin embargo, se ha aceptado la política y expresan la intención de cumplir con las normas.

Segundo, los gerentes opinaron que el semáforo impone criterios e información incompleta, contradictoria e injusta, ya que da la impresión de que sus productos son dañinos para la salud y que todos los productos con un componente en rojo en el semáforo no deben ser consumidos. En este punto se mencionó la misma inconsistencia que percibieron los participantes de los GF en cuanto a productos con ingredientes artificiales, como las gaseosas “*light*” que tienen semáforos en verde, pero que no son saludables.

Tercero, explicaron que cuando una porción está muy por debajo de 100 ml (por ejemplo, 5 ml de salsa de tomate), la advertencia presentada en el semáforo es engañosa.

Cuarto, los gerentes opinaron que no se discrimina entre los productos que exceden los límites establecidos en el reglamento por mucho o poco.

Quinto, los gerentes manifestaron que el semáforo y el reglamento no distinguen adecuadamente entre grasas, sal y azúcar que son parte de los productos y los ingredientes agregados. Un ejemplo mencionado fueron los lácteos, especialmente los quesos. Según este criterio, la inconsistencia se da entre el reglamento objeto de esta evaluación y el reglamento emitido por el INEN.

Sexto, los gerentes indicaron que la política del semáforo no afecta y no puede afectar las prácticas alimenticias y la dieta ecuatoriana por un lado y el problema subyacente de sobrepeso y obesidad por otro. En este contexto, se mencionó que el consumo de productos procesados representa solamente una fracción de la dieta ecuatoriana y que

el consumo en casa y particularmente en restaurantes contribuye más al problema que los productos procesados. En el mismo contexto, el representante de la tienda pequeña explicó que los clientes buscan y compran productos específicos que en el ambiente de un local pequeño son por lo general productos procesados y ultraprocesados y bebidas azucaradas.

Séptimo, los gerentes explicaron que es muy difícil técnicamente producir alimentos procesados y ultraprocesados que cumplan con las preferencias y los gustos de los consumidores en cuanto a sabor y al mismo tiempo cumplir con los requisitos del reglamento.

Finalmente, se reconoce que algunos consumidores han comenzado a demostrar preferencias por productos con concentraciones menores de azúcar, grasa y sal y que, por lo tanto, sus empresas tienen la política de ajustar los ingredientes en sus productos para obtener semáforos con más verde y amarillo y menos (o ningún) rojo.

3. Observación estructurada

La observación de la información en productos disponibles en perchas de tiendas y supermercados se ejecutó siguiendo el mismo enfoque utilizado en la primera evaluación, esto es, observar cómo se aplicó el semáforo en el empaque y analizarlo en términos de colores, tamaño, ubicación, presencia de otra etiqueta nutricional (particularmente la GDA, *Guideline Daily Amount*, por sus siglas en inglés) y que no está estipulada en el reglamento, la ausencia del semáforo en varios productos en los que se debería colocarlo, la presencia del semáforo incompleto y la presencia del semáforo en productos que no requieren su aplicación. Además, en esta dimensión se agregó un análisis semi-cuantitativo de la presencia de declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales y de salud, que también están estipuladas en el reglamento.

Los datos recolectados en este componente de la investigación demuestran que el cumplimiento del reglamento, en términos generales, es amplio en productos y bebidas procesados en lo que respecta a presencia y ubicación del semáforo. Sin embargo, un tercio de los productos observados presenta al mismo tiempo un sistema gráfico diferente, incumpliendo lo establecido en el reglamento. En lo que respecta a la comparación hecha entre el reporte de la composición nutricional y los colores del semáforo, un alto porcentaje de estos productos cumplen con el reglamento. Sin embargo, se detectaron varios productos que muestran inconsistencias, particularmente en cuanto al nivel bajo de grasa, al nivel alto de sodio y al nivel medio de azúcar.

Acerca del reporte de azúcar y azúcar más edulcorante, los datos muestran bajo cumplimiento, lo que refleja ausencia de claridad en el reglamento. Corroborando estos últimos resultados, se determinó que hay baja concordancia entre los colores del semáforo asignado y el reporte de edulcorantes y azúcar añadido, que responde al hecho de que el reglamento debe ser explícito en los términos del cumplimiento, más aún cuando es evidente que ha habido un incremento considerable del uso de edulcorantes artificiales.

En cuanto a las declaraciones, casi 100 % declara el contenido de gluten, pero se reduce a casi 50 % en lo que respecta a edulcorantes y menos de 30 % a presencia de aspartame, corroborando el hecho de que la industria no está cumpliendo con lo establecido en el

reglamento. Sobre las recomendaciones obligatorias y opcionales, si bien más del 60 % las cumplen, también refleja la necesidad de explicitar en el reglamento la necesidad de su cumplimiento. En lo concerniente a las prohibiciones, se determinó que, si bien hay un bajo porcentaje de incumplimiento, este debe ser corregido, al igual que caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales. Estos hallazgos abonan a la necesidad de un sistema efectivo de vigilancia por parte de las instancias correspondientes.

Conclusiones

El hallazgo principal de la investigación es que la etiqueta nutricional (semáforo) es ampliamente reconocida y existe alto nivel de comprensión de la información, dado que es presentada en forma sencilla, con formato y colores llamativos, similares al semáforo vial. Más aún, la población considera que la información que se desprende de la interpretación del semáforo es útil e importante y, por ende, es un aporte positivo a la selección, compra y consumo de alimentos saludables. Además, se concluye que se aplican diferentes estrategias en función de lo que trasmite el semáforo en el sentido de que, bajo ciertas circunstancias, el semáforo influye en ciertas prácticas, pero en otras no.

También se hace evidente que, en cuanto a declaraciones, prohibiciones y demás aspectos relacionados con el reglamento, no se cumplen a cabalidad y algunos se cumplen más que otros. Estos hallazgos sugieren que debe existir un sistema de vigilancia y control efectivo que arroje información periódica y que permita identificar aquellos incumplimientos para que sean corregidos en forma expedita, según las recomendaciones que se adopten para el efecto.

Una limitante importante en la aplicación actual del reglamento se da por la inconsistencia en la presencia o ausencia de la etiqueta, su ubicación o las características específicas del semáforo. Las explicaciones pueden ser múltiples, pero la existencia de más de otro reglamento legal vigente, aspecto que se discutió ampliamente en el primer informe, es la justificación que los informantes claves presentan al aplicar el reglamento. Pues en más de una ocasión han expresado que se rigen por el reglamento del Instituto de Normalización del Ministerio de Industrias y Comercio y no necesariamente por el reglamento emitido por el Ministerio de Salud. Esto conspira para que la aplicación del Reglamento Sanitario no se cumpla en su totalidad.

Recomendaciones

Recomendaciones en relación con el semáforo

- El semáforo debe estar siempre en la parte frontal de la etiqueta, como se estipula en el reglamento original y no debe colocarse en ningún otro lugar lateral o en la parte posterior. No incluir la etiqueta en la parte frontal disminuye la atención del consumidor.
- El semáforo debe estar en todos los envases de productos procesados, en su diseño original, independientemente del tamaño del envase.

- No se debe permitir el uso de otras etiquetas, como la GDA, ya que esta práctica genera confusión en el consumidor y no consta en el reglamento.
- El semáforo debe ser obligatorio para todo producto procesado y bebida azucarada sin importar el tipo de envase, incluyendo los retornables.

Recomendaciones en relación con la información nutricional

- La etiqueta nutricional debe expresarse por cada 100 g o 100 ml, en porciones o en ambas medidas, como lo que estipula la norma INEN. Esta norma resulta en la adopción de cualquiera de las configuraciones por parte de la industria. Por lo tanto, se recomienda que se unifique la información nutricional en dos columnas: una con la información por cada 100 ml o 100 g y otra por porción.
- En el cuadro de la información nutricional se debe desglosar el contenido total de azúcar en azúcar intrínseca y azúcar añadido.
- Se recomienda que la información nutricional incluya el contenido de grasas trans de manera obligatoria.
- Se debe vigilar el cumplimiento del reglamento en cuanto a declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales y de salud, que también están estipuladas en el reglamento, para su cumplimiento.

Recomendaciones en relación con el reglamento

- Es indispensable que, al hacer los ajustes del reglamento, se unifique también con el reglamento del MIPRO para que no surjan dificultades o excusas en el cumplimiento del Reglamento Sanitario y se maneje criterios y definiciones unificados para productos procesados. En este sentido, debe adoptarse la misma definición de alimentos según el grado de procesamiento, siguiendo las recomendaciones que hace la FAO. Estas definiciones son:
 - Alimentos sin procesar o mínimamente procesados
 - Ingredientes culinarios procesados
 - Alimentos procesados
 - Productos ultraprocesados
- En la unificación de los reglamentos debe construirse un solo mecanismo de control y vigilancia.
- Debe incluirse a los alimentos infantiles que por ahora están exentos de cumplir el reglamento.

Fortalecimiento de la estrategia del semáforo

- Es urgente diseñar una estrategia de información sobre el semáforo con campañas informativas a través de medios de comunicación masiva y de la entrega de información en grupos organizados de la sociedad civil, escuelas y colegios. Las empresas grandes y transnacionales deben incluir esta información en sus campañas publicitarias.
- Modificar el currículo de escuelas y colegios, incluyendo un componente de nutrición, en el que también se difunda información sobre el semáforo.
- Realizar periódicamente campañas nacionales de información sobre los problemas de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas, mediante publicidad en radio, televisión y prensa.
- Utilizar redes sociales, plataformas emergentes en Internet, juegos y programas infantiles para diseminar información sobre el semáforo, una alimentación saludable y la actividad física.
- Regular la publicidad en televisión y otros medios, como aplicaciones publicitarias en celulares, y de manera especial la publicidad de productos procesados dirigidos a niños, en las franjas horarias en que más acceden a estos dispositivos.
- Promover la oferta de alimentos saludables en sitios de venta alrededor de centros de educación de niños, adolescentes y universitarios a través de la capacitación, concursos e incentivos para proveedores de productos procesados y alimentos preparados.
- Regular la venta de productos altos en azúcar, grasas o sal alrededor de escuelas, colegios y universidades.
- Promover un tipo de sello para alimentos naturales o sin semáforo, como incentivo o premio, en los lugares de expendio de comida preparada.
- Impulsar la alimentación preparada en casa o en restaurantes que utilizan verduras y frutas frescas, cereales complejos, leguminosas, retomando la cultura culinaria ecuatoriana por su diversidad y calidad nutricional y fomentando el consumo de porciones adecuadas.
- Promover la agricultura orgánica, tanto a nivel de producción para venta como a nivel familiar.

Recomendaciones adicionales

- La ausencia de políticas públicas que enfrenten estos problemas de mala nutrición condena a la población a una situación de salud y nutrición crítica, agravando estos cuadros ya existentes.
- Se debe exigir que el Estado implemente un sistema de control y vigilancia epidemiológica de la implementación del reglamento, que asegure la disponibilidad

periódica y sistemática de información con el fin de monitorear la implementación del reglamento y las condiciones de mala nutrición de la población. Solo así será posible determinar si el reglamento cumple con sus objetivos de contribuir al control de sobrepeso y obesidad y a la práctica de una alimentación saludable. Este sistema debe contemplar indicadores de fácil recolección e interpretación que sean útiles para la toma de decisiones.

- Después de varios años de implementación, es urgente que se analice la pertinencia del semáforo, más allá de los resultados obtenidos en esta segunda evaluación. Por ejemplo, no se tiene información sobre cómo la aplicación del semáforo ha contribuido al comportamiento ligado a la compra y adquisición de alimentos. Se ve al mismo tiempo un incremento importante en la variedad y oferta de productos y bebidas procesadas y ultraprocesadas —con alto contenido de sal, azúcar, grasas, colorantes, edulcorantes artificiales y con una capacidad de introducción hasta en los mercados más remotos— en perjuicio de las prácticas tradicionales de consumo de alimentos naturales o mínimamente procesados que son características de nuestra alimentación. Perjuicio que va más allá cuando se sabe que los pequeños agricultores carecen de políticas públicas que les permitan producir alimentos en forma sostenida y eficiente.
- Se debe tomar medidas adecuadas y oportunas para garantizar una seguridad alimentaria a la población que está sufriendo el impacto de la pandemia de COVID-19 al perder su sustento y el acceso a alimentos saludables.
- También es importante considerar que desde el año 2014 ha habido contribuciones sustanciales de experiencias en otros países que se centran en la adopción de un sistema gráfico de advertencia. México y Chile han sido pioneros en poner en marcha un sistema de advertencia nutricional que proporciona información directa empleando sellos con texto simple en la etiqueta frontal del envase. Los sellos permiten a los consumidores identificar correcta, rápida y fácilmente los productos que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos; y se considera que es más adecuado colocar estos sellos de advertencia nutricional en el frente del envase.
- Junto con estos sellos, algunos países adoptaron umbrales de nutrientes más restrictivos, por ejemplo, los alimentos sólidos se etiquetan como “altos en azúcar” en Chile si contienen más de 10 g de azúcar por cada 100 g, mientras que el umbral para el semáforo en rojo (alto) es de 12,5 g en el Reino Unido y 15 g en Ecuador. Del mismo modo, se hicieron recomendaciones para que se identifique la presencia de edulcorantes, azúcar y sal totales y añadidos y para garantizar que los alimentos infantiles también sean sujetos del reglamento. Esto implicó la revisión integral de los elementos que un sistema de advertencia debe contener. Por ejemplo, se revisó y definió con claridad qué productos lácteos son sujetos del reglamento y cuáles no. Así mismo, se revisaron las declaraciones, prohibiciones y obligaciones que, en el caso ecuatoriano, también deben ser revisadas y ajustadas.
- Las experiencias de Chile y México están bien documentadas gracias a la participación de la comunidad científica que ha logrado registrar con gran rigurosidad el impacto del sistema de advertencia. Tanto México como Chile han realizado evaluaciones, desde el punto de vista legal y poblacional, lo que ha fortalecido la noción de que el sistema de advertencia es efectivo para modificar un cambio de comportamiento.

- Esta información invita a que Ecuador no solo adopte las recomendaciones que se plantean en el acápite anterior, sino que también revise experiencias exitosas que aporten insumos significativos para verificar la estrategia adoptada y fortalecer la construcción de una propuesta integral y multidisciplinaria que se sume a los esfuerzos planeados con la adopción del semáforo nutricional, en la que se contemple además la adopción de un sistema de advertencia.
- Después de varios años de implementación, es urgente que se analice la pertinencia del semáforo, más allá de los resultados obtenidos en esta segunda evaluación. No se tiene información epidemiológica de la aplicación del semáforo ni de su utilización en la decisión de compra y adquisición de alimentos. Se observa al mismo tiempo un incremento significativo en la variedad y oferta de productos y bebidas procesados y ultraprocesados —con alto contenido de sal, azúcar, grasas, colorantes, endulzantes artificiales y con una capacidad de introducción hasta en los mercados más remotos— en perjuicio de las prácticas tradicionales de consumo de alimentos naturales o mínimamente procesados que son características de nuestra alimentación. Perjuicio que va más allá, cuando se sabe que los pequeños agricultores carecen de políticas públicas que les permitan producir alimentos en forma sostenida y eficiente.
- A esto hay que agregar que tampoco se han tomado medidas adecuadas y oportunas para garantizar una seguridad alimentaria a la población que está sufriendo el impacto de la pandemia por COVID-19 al perder su sustento y el acceso a alimentos saludables.
- Sin políticas públicas que enfrenten estos conflictos graves se apunta hacia una situación de salud y nutrición crítica que agravará los problemas ya existentes.

2. Introducción

El sobrepeso y la obesidad constituyen una epidemia que afecta a millones de personas en el mundo. Desde 1975, la tasa de obesidad se ha triplicado en todo el mundo, de modo que en 2016 más de 1900 millones de adultos de 18 años o más tenían sobrepeso, de los cuales más de 650 millones eran obesos. En 2016, el 39 % de personas adultas de 18 años o más tenían sobrepeso y el 13 % eran obesas. La mayoría de la población mundial vive en países donde el sobrepeso y la obesidad cobran más vidas que la insuficiencia ponderal. También en 2016, 41 millones de niños menores de 5 años tenían sobrepeso o eran obesos y existían más de 340 millones de niños y adolescentes (5-19 años) con sobrepeso u obesidad, a pesar de que la obesidad es prevenible (OMS, 2020).

El estudio de años de vida ajustados por la discapacidad (AVAD) (*Global Burden of Disease Study*) analizó patrones de mortalidad atribuible, años de vida perdidos, años vividos con discapacidad y AVAD para 87 factores de riesgo solos y en combinación, a nivel global y regional, en 204 países y territorios (Abbfati et al., 2020). Utilizó una lista jerárquica de factores de riesgo de modo que se evaluaron factores específicos, como consumo de sodio, y factores asociados, como calidad de dieta. Entre los incrementos más importantes en la exposición de riesgo, se identificaron altos niveles de glucosa en ayunas y alto índice de masa corporal (IMC). En 2019, el principal factor de riesgo en el mundo para defunciones atribuibles fue la presión arterial sistólica, que representó 10,8 millones de muertes, seguido por tabaco (fumado, de segunda mano y masticado). Estos datos mostraron la asociación entre dieta y sobrepeso y obesidad, que es el factor de riesgo más importante en relación con las enfermedades crónicas.

El sobrepeso y la obesidad están entre los cuatro factores de riesgo más importantes, relacionados con el incremento acelerado de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), principalmente enfermedades cardiovasculares (cardiopatías y accidentes cardiovasculares), diabetes, trastornos del aparato locomotor (en especial osteoartritis, una enfermedad degenerativa de las articulaciones) y algunos cánceres (endometrio, mama, ovarios, próstata, hígado, vesícula biliar, riñones y colon) (OMS, 2018).

Además, la pandemia de COVID-19 ha evidenciado el impacto de las ECNT, el sobrepeso y la obesidad en pacientes afectados por este virus. Así, la obesidad, la hipertensión y la diabetes figuran entre las principales complicaciones asociadas con la progresión y severidad de la infección por el virus SARS-CoV-2 (Malik et al., 2020). El COVID-19, en conjunto con la marcada persistencia de ECNT, también muestra el impacto en el incremento de la pobreza y la inequidad en la salud global y la necesidad de implementar estrategias integrales que garanticen la prevención de enfermedades y el acceso a salud (The Lancet, 2020). Además, el COVID-19 ha contribuido a exacerbar la inseguridad alimentaria en enormes segmentos de la población, tanto por el reducido acceso a los alimentos como por el incremento en la proporción de personas que han perdido su trabajo o no tienen acceso a fuentes de trabajo que antes eran accesibles.

El riesgo de las enfermedades antes mencionadas se incrementa con el aumento del IMC. El sobrepeso y la obesidad en niños está asociada con mayor probabilidad de obesidad, muerte prematura y discapacidad en la edad adulta (Reilly y

Kelly, 2011). Además, se sabe del incremento de riesgos en la adultez. Los niños con obesidad experimentan mayor riesgo de asma, fracturas, hipertensión, presencia temprana de marcadores de enfermedades cardiovasculares, resistencia a la insulina y efectos fisiológicos (Jackson-Leach y Lobstein, 2006; Knight, 2011; Lobstein y Jackson-Leach, 2006).

Los datos provenientes de las Américas son abrumadores: 105 millones de personas (24 % de la población de la región) padecen obesidad y esta región se encuentra a la cabeza de la ingesta excesiva de calorías en todo el mundo. Mientras tanto, el hambre —la otra cara de la malnutrición— ha crecido 11 % desde 2014 y afecta a 42,5 millones de latinoamericanos. Los últimos datos disponibles sobre subalimentación en América Latina y el Caribe muestran un alza en los últimos 4 años: 42,5 millones de personas padecían hambre en 2018, lo que representa un aumento de 4,5 millones de personas en comparación con los 38 millones de personas reportados en 2014. Pero por cada persona que sufre hambre en América Latina y el Caribe, más de 6 sufren sobrepeso u obesidad (FAO et al., 2019). Es preocupante que, en el año 2019, la malnutrición materno-infantil aún figura entre los factores de riesgo más importantes para años de vida perdidos en la población, secundarios a enfermedades, discapacidad o muerte prematura (Abbafati et al., 2020).

La tendencia del sobrepeso infantil muestra comportamientos mixtos. Por un lado, se observan cambios sustanciales al alza en las prevalencias de sobrepeso infantil en Bolivia, Ecuador, Nicaragua, Paraguay y Trinidad y Tobago; y a la baja en Belice, Guyana y México. El resto de países registran cambios relativamente modestos en las tasas de sobrepeso en comparación con los datos de los últimos veinte años

Siendo un problema de dimensión mundial, muchos países de ingresos bajos y medios están afrontando una doble carga de morbilidad. Mientras continúan encarando los problemas de las enfermedades infecciosas y la desnutrición, también experimentan un aumento dramático en los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles. Por ello, no es raro encontrar que la desnutrición y la obesidad coexisten en un mismo país, una misma comunidad e incluso en el mismo hogar.

En países de ingresos bajos y medianos, es más probable que la nutrición prenatal, del lactante y del niño pequeño sea inadecuada. Además, los niños están expuestos a alimentos de alto contenido calórico ricos en grasa, azúcar y sal y a la vez pobres en micronutrientes, ya que los alimentos con estas características suelen costar menos, pero también tienen menos nutrientes de calidad. Los hábitos alimentarios, junto con niveles bajos de actividad física, dan lugar a un aumento drástico de la obesidad infantil, al mismo tiempo que los problemas de la desnutrición continúan sin resolverse. Esta nueva epidemia responde a cambios sustanciales en los patrones de producción, procesamiento de alimentos y consumo (Wells et al., 2019).

Sisa et al. (2020) mostraron el impacto de la dieta en enfermedades cardiovasculares y en mortalidad por diabetes en América Latina y el Caribe, llegando a concluir que mejoramientos en el acceso a alimentos saludables, como nueces y frutas, y en la disponibilidad limitada de factores no saludables, como alimentos procesados, pueden reducir los efectos de la dieta en la enfermedad cardiometabólica (CMD) en América Latina y el Caribe. La tasa de muerte debido a CMD por millón de adultos se redujo en aproximadamente 20 % entre 1990 y 2010. En ese mismo período, la reducción

más importante en mortalidad por CMD atribuible a la dieta se observó en frutas (33 %), grasas polinsaturadas (30,2 %) y vegetales (29,5 %); mientras que las reducciones más pequeñas fueron observados en carnes rojas no procesadas (8,6 %). Al mismo tiempo, la CMD atribuible al consumo de bebidas azucaradas aumentó 7,2 % en el mismo período.

Este panorama epidemiológico ha conducido a que los países adopten políticas tendientes a detener el avance de estos problemas, entre estas se encuentra la aplicación de una etiqueta nutricional en alimentos procesados y ultraprocesados, debido a la evidencia de que el consumo de estos productos aumenta la ingesta de grasas, sal y azúcar añadidos con disminución del consumo de frutas y verduras, legumbres, cereales integrales y frutos secos (Jones et al., 2019).

Por este motivo, en el año 2014, el Gobierno de Ecuador promulgó el Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para Consumo Humano n.º 318 (Ministerio de Salud Pública, 2014), a través del cual se obligó a la industria de alimentos y bebidas procesadas a implementar un sistema gráfico, en forma de semáforo, y a adoptar las disposiciones sobre declaraciones, recomendaciones y prohibiciones para alertar al consumidor sobre la presencia en exceso de sal, azúcar y grasas en los alimentos.

Un año después de haberse promulgado el Reglamento Sanitario, se realizó la primera evaluación de su implementación (Freire et al., 2016) que emitió recomendaciones para asegurar que la aplicación del reglamento cumpla con el objetivo de informar a la población la mejor manera de seleccionar los alimentos. Han transcurrido seis años de dicha evaluación y siete años desde la promulgación del reglamento y, según observaciones en el mercado, se cree necesario realizar una segunda evaluación para determinar el grado de cumplimiento y, de ser el caso, reformular o ajustar el reglamento vigente. En este contexto, el presente informe expone una segunda evaluación de la aplicación del Reglamento Sanitario.

Este documento brinda resultados de un análisis sobre percepción, comprensión y uso del semáforo nutricional, así como de la aplicación de declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, uso de caracteres promocionales, ofertas y presencia de declaraciones nutricionales y de salud en los empaques, que establece el reglamento oficializado en agosto de 2014.

Para contextualizar el informe, se inicia con una breve descripción de la evolución de la producción y el consumo de alimentos procesados en el mundo. Primero se presentan los antecedentes de la adopción del semáforo, luego los objetivos del estudio cualitativo, a continuación se describe la metodología y se muestran los resultados, y se finaliza con conclusiones y recomendaciones.

2.1. Evolución de la producción y el consumo de alimentos procesados

En el mundo, los patrones de producción y consumo de alimentos no cambiaron sustancialmente durante la historia de la humanidad, sino hasta comienzos del siglo XX. Hasta entonces se basaban en la producción y el consumo de productos no procesados

o mínimamente procesados, producidos localmente y con gran variabilidad en disponibilidad, estacionalidad, calidad y precio de alimentos (McMichael, 2009; 2017).

En las primeras décadas del siglo XX, se inició una verdadera revolución en los patrones de producción, procesamiento, distribución y consumo de alimentos como parte de un nuevo sistema agroalimentario (Campbell y Dixon, 2009) o régimen alimentario (*food regime*) caracterizado por distintas cadenas que vinculan los alimentos con los consumidores (McMichael, 2009). En este período, el sistema de manufactura moderna estaba todavía en su infancia, pero desde ese momento se observa el inicio de una nueva etapa industrial (que incluye el sector de alimentos) que conducía a transformaciones extraordinarias en los patrones de consumo.

Ejemplificada por el automóvil Ford Modelo T, la característica fundamental de esta nueva fase *fordista* fue la producción y el consumo de productos estándares, de calidad uniforme, durable y transportable; incluyendo alimentos a través de procesos industriales de enlatamiento y congelamiento. A diferencia de la fase *prefordista*, los alimentos industrializados podían ser producidos en diferentes lugares, transportados largas distancias, embodegados por períodos extendidos de tiempo y consumidos durante todo el año.

Más tarde, se inició la manufactura de productos alimenticios con procesos químicos, incluyendo el uso de preservantes y colorantes, que permitían extender la vida útil de los productos alimenticios y modificar su sabor, color y textura (Campbell y Dixon, 2009; McMichael, 2017). Con el crecimiento mundial de la clase media, ubicada cada vez más en centros urbanos, y de una demanda correspondiente de alimentos y otros productos estandarizados a precios relativamente bajos, las empresas transnacionales y sus socios nacionales, gracias a técnicas masivas y sofisticadas de mercadeo, comenzaron a ofertar productos que satisficieran estos nuevos requerimientos.

A finales del siglo XX, mientras se extendió el régimen fordista de producción, procesamiento, distribución y consumo de alimentos, emerge un nuevo régimen agroalimentario correspondiente a procesos *posfordistas*. Comenzando en las clases sociales altas y media-altas de los países industrializados y, posteriormente, en clases media-bajas y bajas en esos mismos países y en estratos altos en países en vías de desarrollo, se aprovecharon nuevas formas de consumo, basadas en la disponibilidad de opciones y nichos especializados de toda clase de mercancías, especialmente en el sector de alimentos. A diferencia del automóvil Ford Modelo T, que nunca experimentó modificaciones en sus características (ni siquiera en el color uniformemente negro), el nuevo régimen de producción y consumo (ejemplificado por los autos fabricados por la compañía General Motors) se consolida en la oferta de diversos modelos, precios, opciones y modificaciones frecuentes, que permitió que el consumidor se ubique en un nicho particular de mayor o menor costo y prestigio.

Esta fase *posfordista*, en la que se encuentra el mundo actualmente, se caracteriza por varias formas de producción, procesamiento, distribución y consumo de una enorme variedad de bienes alimentarios. Por un lado, gracias a complejas redes globales de comunicación, financiamiento y transporte, los consumidores tienen acceso a frutas y vegetales frescos durante todo el año y provenientes de diversas partes del mundo. Estos productos tienen características *prefordistas*, pero en un contexto distinto al que existía hace un siglo. En el régimen alimentario contemporáneo surgen patrones complejos caracterizados por el traslape de tres componentes:




- Producción, distribución y consumo de alimentos fordistas (baratos, durables y estandarizados), principalmente para los estratos urbanos de clase baja y media-baja que consumen productos procesados y ultraprocesados incluyendo *snacks* y bebidas endulzadas con altos niveles de agregados químicos, sal, grasa y azúcar. Este segmento se caracteriza por el control del mercado ejercido por un número reducido de empresas transnacionales y sus socios nacionales, que son los actores principales en canales emergentes de producción, transporte, comunicación, financiamiento y venta para el nuevo supermercado global (McMichael, 2017).
- Un segmento posfordista de producción, distribución y consumo de alimentos especializados con características superficialmente prefordistas (frescas y variadas, pero de alto costo) para consumidores principalmente urbanos de ingresos altos y con acceso a productos élitos de nicho (ej. productos para vegetarianos, veganos, libres de gluten y de comercio justo).
- Un segmento verdaderamente prefordista de producción y consumo de alimentos no procesados y mínimamente procesados por parte de comunidades y familias que siguen participando en la agricultura de subsistencia y de venta a pequeña escala en mercados locales, lo que permite que algunos consumidores en pueblos y ciudades pequeñas, especialmente en países de bajos ingresos, continúen los patrones de consumo establecidos en generaciones pasadas.

2.2. Etiquetado de alimentos

La solución al incremento de sobrepeso y obesidad requiere de varias estrategias multi-sectoriales adoptadas por el Estado que promuevan prácticas saludables en la población y oferten alimentos sanos. En este contexto, el etiquetado nutricional constituye una estrategia importante por su potencial para proveer al consumidor información que facilite la selección de alimentos saludables. Esta estrategia considera las interacciones entre el individuo y el medio ambiente asegurando una oferta variada de alimentos saludables (Roberto et al., 2015).

Con esta premisa, el etiquetado de alimentos como medida regulatoria destinada a promover una alimentación saludable debe garantizar que los consumidores puedan identificar rápidamente, de manera correcta y sencilla los alimentos ricos en azúcares, sodio, grasas totales, grasas saturadas y grasas trans. Muchos países han adoptado diferentes etiquetados, de los cuales varios han sido recogidos por la Organización Panamericana de la Salud (OPS y OMS, 2020) en su publicación de 2020, que resume la evidencia disponible sobre el sistema de etiquetado frontal y reúne algunos ejemplos de etiquetados frontales vigentes que se presentan en el cuadro 1.

Cuadro 1. Muestra de etiquetados frontales como instrumento de política

Etiquetado de alimentos	Ejemplo de etiquetas gráficas																														
Sellos de aprobación																															
Sistema de resumen																															
Cantidades diarias orientativas (también conocidas por las siglas en inglés GDA, <i>guideline daily amount</i>) monocromáticas	<p>Per serving (30g):</p> <table border="1" data-bbox="842 1010 1166 1099"> <tr> <td>Energy</td> <td>Sugar</td> <td>Fat</td> <td>Saturates</td> <td>Salt</td> </tr> <tr> <td>1046kJ 250kcal</td> <td>9g</td> <td>3g</td> <td>0.1g</td> <td>0.1g</td> </tr> <tr> <td>12%</td> <td>10%</td> <td>2%</td> <td>4%</td> <td>1%</td> </tr> </table> <p>% based on the daily value of 2000 calories of adult's reference intake. Typical values per 100g: Energy 4530kJ/1750kcal</p> <p>Each serving contains:</p> <table border="1" data-bbox="842 1189 1166 1279"> <tr> <td>Calories</td> <td>Sugars</td> <td>Fat</td> <td>Saturates</td> <td>Salt</td> </tr> <tr> <td>218</td> <td>6.3g</td> <td>3.2g</td> <td>1.4g</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>11%</td> <td>7%</td> <td>5%</td> <td>7%</td> <td>3%</td> </tr> </table> <p>of an adult's guideline daily amount</p>	Energy	Sugar	Fat	Saturates	Salt	1046kJ 250kcal	9g	3g	0.1g	0.1g	12%	10%	2%	4%	1%	Calories	Sugars	Fat	Saturates	Salt	218	6.3g	3.2g	1.4g	0.2g	11%	7%	5%	7%	3%
Energy	Sugar	Fat	Saturates	Salt																											
1046kJ 250kcal	9g	3g	0.1g	0.1g																											
12%	10%	2%	4%	1%																											
Calories	Sugars	Fat	Saturates	Salt																											
218	6.3g	3.2g	1.4g	0.2g																											
11%	7%	5%	7%	3%																											
CDO o sistema de ingesta de referencia codificado por colores	<p>Each grilled burger (94g) contains</p> <table border="1" data-bbox="842 1391 1118 1480"> <tr> <td>Energy</td> <td>Fat</td> <td>Saturates</td> <td>Sugars</td> <td>Salt</td> </tr> <tr> <td>924 kJ 220 kcal</td> <td>13g</td> <td>5.9g</td> <td>0.8g</td> <td>0.7g</td> </tr> <tr> <td>11%</td> <td>19%</td> <td>30%</td> <td><1%</td> <td>12%</td> </tr> </table> <p>of an adult's reference intake Typical values (as sold) per 100g: Energy 966 kJ / 230kcal</p> <p>Cada hamburguesa cocida (94 g) contiene: Energía Grasa Grasas saturadas Azúcares Sal de la ingesta de referencia de un adulto Valores típicos (a la venta) por 100 g: Energía 966kJ/230kcal</p>	Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt	924 kJ 220 kcal	13g	5.9g	0.8g	0.7g	11%	19%	30%	<1%	12%															
Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt																											
924 kJ 220 kcal	13g	5.9g	0.8g	0.7g																											
11%	19%	30%	<1%	12%																											
Advertencias nutricionales “Alto en/ Exceso”																															

Experiencias como la de Estados Unidos, en donde se implementó un sistema de etiquetado nutricional en 1994 para la mayoría de productos procesados, hizo que se presente un panel con información nutricional en forma simple, pero no gráfica; lo que contribuyó a que la población seleccione los alimentos en forma más adecuada. Australia y Nueva Zelanda también implementaron el etiquetado diseñado como paneles de información (Kelly et al., 2009) y en Reino Unido la mayoría de productos empacados llevan etiquetas con información nutricional (Food Standards Agency, 2006).

Varios países europeos han implementado un etiquetado gráfico, aunque no en forma obligatoria, y se han realizado varios estudios cualitativos para conocer la reacción de los consumidores frente al etiquetado (Draper et al., 2011; Van Kleef et al., 2008; Van Kleef y Dagevos, 2015; Vasiljevic et al., 2015). En América; Chile, México, Uruguay y Perú han introducido o están en proceso de introducir un etiquetado de advertencia monocolor, tipo hexágono (Corvalán et al., 2019; Decreto Legislativo n.º 1304 Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados, 2016; Dorlach y Mertenskötter, 2020; Kaufer-Horwitz et al., 2018; Ministerio de Salud - Uruguay, 2016; Secretaría de Economía, 2020; White y Barquera, 2020).

Los resultados de las evaluaciones sobre el impacto del etiquetado respecto a las decisiones de la población para adquirir alimentos llevaron a los profesionales de salud pública europeos a concluir que el etiquetado nutricional obligatorio es una de las opciones de política pública más importantes para prevenir el sobrepeso y la obesidad (Campos et al., 2011; González-Zapata et al., 2009; Gracia et al., 2009; Van Herpen y Trijp, 2011; Van Kleef et al., 2008).

La Agencia Regulatoria de Alimentos del Reino Unido (FSA), que es un referente en el mundo, implementó de manera voluntaria el semáforo nutricional en alimentos procesados, que presenta el contenido de nutrientes y los clasifica como contenido alto, medio o bajo. El estudio *Full Regulatory Impact Assessment* evidenció que el semáforo nutricional en Reino Unido orientó a los consumidores a realizar elecciones más saludables, demostrando que el sistema de etiquetado de tipo semáforo nutricional tendría un impacto positivo en la selección de alimentos por parte de los consumidores, que a su vez impactaría en el estado de salud y bienestar de la población (FSA, 2013a; 2013b; 2016).

Así mismo, un estudio realizado en Nueva Zelanda evaluó la eficacia de varios tipos de etiquetado frontal de alimentos en relación con la selección de alimentos procesados por parte de los consumidores: panel de información nutricional, guía de consumo diario de alimentos, semáforo nutricional y sistema de estrellas. Los investigadores encontraron que los participantes del estudio emitieron respuestas similares en relación con la selección de alimentos basada en etiquetas de tipo semáforo y estrellas (etiquetas gráficas). Pero el sistema de etiquetado de tipo semáforo nutricional tuvo un impacto significativamente mayor en disminuir la preferencia por alimentos con un perfil nutricional menos saludable. Los investigadores, designados por los tomadores de decisión en cuanto a políticas de salud de Nueva Zelanda, sugirieron la adopción del etiquetado de tipo semáforo como la mejor opción para entender el contenido nutricional de alimentos procesados e influir positivamente en la selección de alimentos por parte de los consumidores (Maubach et al., 2014).

En la misma línea de investigación, una revisión sistemática de treinta y ocho artículos científicos evaluó los efectos de sistemas de etiquetado en los consumidores y concluyó que los participantes identificaron más fácilmente los alimentos más saludables mediante etiquetas frontales. En particular, los sistemas de etiquetado frontal con gráficas de colores, como el semáforo, que indican niveles de nutrientes, facilitaron la selección de alimentos saludables. Por el contrario, los consumidores tuvieron dificultad para comprender las etiquetas que exponían numéricamente el contenido de nutrientes expuesto en gramos (Hersey et al., 2013).

La experiencia más reciente y cuidadosamente evaluada del etiquetado nutricional de Chile (Dorlach y Mertenskötter, 2020; Taillie et al., 2020), que define niveles altos de azúcar agregada, grasas saturadas, sodio y calorías, requiere que todos los alimentos y las bebidas empaquetados que superen los niveles establecidos lo marquen con etiquetas de advertencia en el frente del envase. Las etiquetas de advertencia en Chile buscan que la información nutricional compleja sea más entendible y empuje a los consumidores hacia opciones más saludables (Jones et al., 2019; Scrinis y Parker, 2016). Esta etiqueta nutricional se destaca como la más estricta y completa del mundo, sobrepasando la obligatoriedad del semáforo ecuatoriano, que no necesita estar en la parte frontal del empaque.

Además, la etiqueta chilena se basa en un sistema sin precedentes de umbrales de nutrientes. Por ejemplo, en Chile los alimentos sólidos se etiquetan como “altos en azúcar” si contienen más de 10 g de azúcar por cada 100 g, mientras que el umbral para el semáforo en rojo (alto) es de 12,5 g en el Reino Unido y de 15 g en Ecuador (Taillie et al., 2020).

Con base en la información y evidencia disponibles al momento, y antes de que Chile adoptara la etiqueta de advertencia, el Gobierno ecuatoriano adoptó el Reglamento Sanitario de Alimentos Procesados para el Consumo Humano en Ecuador en 2014 (Ministerio de Salud Pública, 2014) con el propósito de contribuir a detener el incremento de sobrepeso y obesidad (Freire et al., 2016). Este reglamento puso en vigencia el etiquetado frontal en forma de semáforo y estableció que los productos incluyan en sus etiquetas declaraciones y recomendaciones obligatorias y opcionales y, prohibiciones, presencia de caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales y de salud, según sea el caso.

Han transcurrido siete años desde su implementación y urge efectuar una segunda evaluación para determinar si las recomendaciones que se hicieron en la primera evaluación fueron adoptadas por los productores de alimentos y bebidas procesados a fin de contar con elementos que permitan emitir recomendaciones sustentadas en la experiencia del país y en los avances que se han logrado en otros países sobre etiquetado nutricional, particularmente Chile y México, en donde se decidió adoptar el etiquetado de advertencia.

2.3. Antecedentes de la evaluación

En Ecuador, según la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT-ECU), llevada a cabo en 2012, el sobrepeso y la obesidad afectan a todos los grupos de la población, alcanzando niveles de epidemia. Este problema se asocia con la falta de actividad física y con el incremento del consumo de alimentos procesados y ultrapro-

cesados, entre ellos gaseosas y otras bebidas azucaradas y *snacks*, en los que predominan el exceso de azúcar, sal y grasas (Freire et al., 2014). Estas prácticas de alimentación constituyen una verdadera amenaza no solo para la salud de las personas, sino también para la capacidad del Estado de responder a la demanda de servicios por parte de miles de ecuatorianos afectados por sobrepeso y obesidad y sus comorbilidades.

En Ecuador, 1 de 4 niños menores de 5 años tiene riesgo de padecer sobrepeso u obesidad, mientras que 1 de 3 escolares (29,9 %) y casi 2 de 3 adultos ecuatorianos (62,8 %) tienen sobrepeso o son obesos. Además, según la ENSANUT-ECU, a partir de los 50 años, 1 de cada 10 ecuatorianos tiene diabetes y 1 de cada 3 tiene presión arterial alta (Freire et al., 2014). Este problema afecta a todas las personas sin importar edad, etnia, donde viven o nivel socioeconómico.

La obesidad es un problema complejo, producto de varios factores modificables y no modificables, como balance energético, estilos de vida sedentarios, medio ambiente, condiciones de salud, factores genéticos, desbalance hormonal y edad. En este conjunto de factores, la intervención sobre la dieta y el gasto de energía constituye una acción prometedora. En este contexto, la adopción en 2014 por parte del Gobierno de Ecuador de un etiquetado nutricional obligatorio, frontal y comprensible en forma de semáforo, constituyó una estrategia innovadora para mejorar la capacidad de la población de tomar decisiones informadas sobre la compra y el consumo de alimentos.

El cuadro 2 resume la normativa ecuatoriana (Reglamento Sanitario 318, Ministerio de Salud Pública, 2014) que registra los aspectos que son materia de este reporte.

Cuadro 2. Resumen de los aspectos del reglamento que se adoptaron en la evaluación

Ítem	Descripción
Alimento procesado. Definición	Es toda materia alimenticia natural o artificial que, para el consumo humano, ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación y que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada. El término <i>alimento procesado</i> se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios. Para efectos del presente reglamento se considerarán también como alimento procesado a preparados de inicio y continuación para alimentación de lactantes, alimentos complementarios y para regímenes especiales.
Prohibiciones	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="544 1798 1321 1872">a. Afirmar que consumiendo un producto por sí solo se llenan los requerimientos nutricionales de una persona. <li data-bbox="544 1910 1321 2016">b. Utilizar logos, certificaciones y/o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones y grupos colegiados que estén relacionados con la calidad y composición del producto.

Ítem	Descripción
Prohibiciones	<ul style="list-style-type: none"> c. Las marcas de conformidad relacionadas con certificaciones de sistemas de calidad, procesos y otros, excepto las marcas de conformidad de certificaciones que han sido otorgadas al producto. d. Declarar que el producto cuenta con ingredientes o propiedades de las cuales carezca o atribuir un valor nutritivo superior o distinto al que se declare en el Registro Sanitario. e. Declarar propiedades nutricionales, incumpliendo los valores de referencia establecidos en normas y reglamentos técnicos de etiquetado nutricional. f. Realizar comparaciones en menoscabo de otros productos. g. Declarar propiedades saludables que no puedan comprobarse. h. Atribuir propiedades preventivas o acción terapéutica para aliviar, tratar o curar una enfermedad. i. Utilizar imágenes de niños, niñas y adolescentes conforme el Código de la Niñez y Adolescencia. j. Utilizar imágenes que no correspondan a las características del producto. k. Declarar frecuencia de consumo. l. Utilizar imágenes de celebridades en productos con contenido alto o medio de componentes definidos.
Con respecto a los colores del semáforo	<ul style="list-style-type: none"> a. La barra de color rojo está asignada para los componentes de alto contenido y tendrá la frase "ALTO EN...". b. La barra de color amarillo está asignada para los componentes de medio contenido y tendrá la frase "MEDIO EN...". c. La barra de color verde está asignada para los componentes de bajo contenido y tendrá la frase "BAJO EN...". d. El sistema gráfico debe estar enmarcado en un cuadrado con fondo color gris o blanco a fin de que genere contraste con el color predominante de la etiqueta y delimitado con una línea de color negro. e. El orden de los colores de arriba hacia abajo será siempre rojo, amarillo y verde.

Ítem	Descripción
Con respecto a los colores del semáforo	<p>f. Si un color se repite dos o más veces, el orden de descripción será el siguiente: azúcar, grasas y sal.</p> <p>g. En el caso de que el alimento procesado no contenga alguno de los componentes, en el gráfico se incluirá solamente la barra que corresponde al componente que contiene el alimento procesado y se incluirán las palabras “NO CONTIENE...”.</p>
Con respecto al fondo	<p>El sistema gráfico debe estar debidamente enmarcado en un cuadrado de fondo gris o blanco, dependiendo de los colores predominantes de la etiqueta, y debe ocupar el porcentaje que le corresponda de acuerdo con el área del panel principal o secundario del envase.</p>
Con respecto a excepciones	<ul style="list-style-type: none"> • Se excluye la disposición de inclusión del sistema gráfico a los alimentos descritos en el capítulo de excepciones de rotulado nutricional de la norma técnica ecuatoriana: <i>Rotulado de productos alimenticios para consumo humano</i>. Parte 2: Rotulado nutricional, requisitos y todos aquellos alimentos procesados que por su naturaleza o composición de origen poseen uno o varios de los componentes (grasas, sal, azúcares) y que no se les ha agregado en su proceso alguno de los componentes mencionados a los preparados de inicio y continuación para alimentación de lactantes, alimentos complementarios y alimentos para regímenes especiales, harinas y aditivos alimentarios. • El Reglamento Sanitario establece que el sistema gráfico no se utilizará en aquellos productos alimenticios con cantidades insignificantes que se indican con una declaración de “cero” de los nutrientes obligatorios o “menos de un gramo” en carbohidratos totales, fibra y proteína. Además, se excluyen productos de tamaño pequeño, con una superficie menor a 19,4 cm². Así mismo, se exceptúan a los alimentos procesados que poseen uno o varios componentes de azúcar, grasas o sal intrínsecas, es decir, que no se han agregado estos ingredientes en el procesamiento. También se exceptúan los preparados de inicio y continuación de la alimentación de lactantes, alimentos complementarios a la leche materna y alimentos para regímenes especiales, harinas y aditivos alimentarios.

Ítem	Descripción			
Con respecto a excepciones	<ul style="list-style-type: none"> Otros alimentos que cumplen con los requerimientos para su exclusión del sistema gráfico son café (en grano, tostado, molido y soluble instantáneo), hojas de té, hierbas aromáticas, té y tisanas instantáneas sin edulcorantes, vegetales, hierbas deshidratadas de tipo condimento, especias, extractos de sabores, colorantes para alimentos, aguas minerales, agua purificada y las demás aguas destinadas al consumo humano, vinagre, sal, bebidas alcohólicas, alimentos de producción primaria empacados (frutas y vegetales, pollo, carne, pescado), azúcar, sal y grasas de origen animal (INEN, 2013). 			
Con respecto a edulcorantes	Los alimentos procesados que contengan entre sus ingredientes uno o varios edulcorantes no calóricos deben incluir en su etiqueta el siguiente mensaje: "Este producto contiene edulcorante no calórico".			
Otros	<p>Todo alimento procesado para el consumo humano que presente en su composición transgénicos, deberá incluir en su etiquetado lo siguiente: "CONTIENE TRANSGÉNICOS".</p> <p>Los alimentos procesados que cuenten con el logo de "alimento saludable" deberán suprimir dicho logo de sus etiquetas y ajustarse a las disposiciones establecidas en el presente reglamento.</p>			
Contenido de componentes y concentraciones permitidas		Concentración "BAJA"	Concentración "MEDIA"	Concentración "ALTA"
	Grasas totales	≤ 3 g en 100 g	> 3 y < 20 g en 100 g	≥ 20 g en 100 g
		≤ 1,5 g en 100 ml	> 1,5 y < 10 g en 100 ml	≥ 10 g en 100 ml
	Azúcares	≤ 5 g en 100 g	> 5 y < 15 g en 100 g	≥ 15 g en 100 g
		≤ 2,5 g en 100 ml	> 2,5 y < 7,5 g en 100 ml	≥ 7,5 g en 100 ml
	Sal (sodio)	≤ 3 mg de sodio en 100 g	> 120 y < 600 mg de sodio en 100 g	≥ 600 mg de sodio en 100 g
		≤ 3 mg de sodio en 100 ml	> 120 y < 600 mg de sodio en 100 ml	≥ 600 mg de sodio en 100 ml

3. Objetivos

3.1. Objetivo general

Evaluar percepciones, uso y comprensión del Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados del Ecuador por parte de los consumidores, tras siete años de su implementación y después de seis años de la primera evaluación, con el fin de determinar cómo se está implementando el Reglamento mencionado y comparar los resultados con la primera evaluación.

3.2. Objetivos específicos

- Analizar percepción, actitudes y prácticas de consumidores con respecto al etiquetado gráfico de alimentos (semáforo) y comparar los resultados con los datos obtenidos un año después de su implementación.
- Evaluar la comprensión de la la etiqueta nutricional por parte de niños, adolescentes y adultos en Ecuador.
- Evaluar la aplicación del Reglamento en cuanto a declaraciones y recomendaciones obligatorias y opcionales, y prohibiciones, uso de caracteres promocionales, ofertas y presencia de declaraciones nutricionales y de salud.

4. Metodología

La presente investigación se fundamentó en técnicas cualitativas que permiten entender el comportamiento individual y colectivo con respecto al semáforo nutricional. En este contexto, la investigación cualitativa se enfoca en las percepciones, opiniones, actitudes y prácticas de personas en su contexto personal y social. A través de la implementación de diferentes técnicas de investigación, los datos cualitativos son recolectados, organizados, validados, analizados y comunicados (Taylor et al., 2015; Tracy, 2013). El enfoque cualitativo es útil cuando la pregunta central es ¿por qué, cómo y bajo qué circunstancias?; en lugar de ¿cuánto?

La investigación cualitativa es relevante a la investigación en salud y nutrición porque el comportamiento de las personas y las decisiones que toman se basan en percepciones, creencias y opiniones, que no necesariamente pueden ser medidas numéricamente. En este sentido, la investigación cualitativa permite entender y explicar los significados subyacentes y las relaciones entre ideas, decisiones y comportamientos (Ulin et al., 2006). Conceptualmente, esta investigación se basó en el modelo de la teoría fundada (*grounded theory*), según la cual el entendimiento de fenómenos sociales (en este caso conocimientos, actitudes y prácticas de consumidores de alimentos procesados en el contexto de etiquetado nutricional) proviene de datos cualitativos, que son sistemáticamente recopilados y analizados (Chamaz, 2014). La investigación, objeto de este informe, se realizó en tres fases: (i) diseño y planificación, (ii) recopilación de datos y (iii) análisis.

Antes de su ejecución, el proyecto fue aprobado por el Comité de Bioética de la Universidad San Francisco de Quito, oficio n.º CA-P2019-166M.

4.1. Diseño y planificación

Para la ejecución del estudio, los objetivos se tradujeron en tres actividades:

1. Investigar prácticas, actitudes y conocimientos de la población en relación con el semáforo nutricional a través de discusiones de grupo focal y entrevistas con informantes claves.
2. Evaluar la comprensión del etiquetado nutricional en relación a las prácticas de selección de alimentos
3. Comparar los resultados de estas dos actividades con los resultados de un componente observacional relacionado con el cumplimiento de las declaraciones obligatorias, recomendaciones obligatorias y prohibiciones detalladas en el Reglamento Sanitario 318 (Ministerio de Salud Pública, 2014).

Esta tercera actividad consistió en hacer un análisis cuantitativo exploratorio de los datos referentes a la forma en que las empresas implementan el reglamento, que se refleja en el empaque de producto que muestra el semáforo, la composición nutricional del producto, los ingredientes, las declaraciones obligatorias y opcionales, las recomendaciones obligatorias y opcionales, las prohibiciones, además del uso de caracteres promocionales y la presencia de declaraciones nutricionales y de salud. El análisis de estos elementos permitió precisar la forma en que se ha implementado el Reglamento Sanitario, no solo en términos de diseño gráfico del semáforo, sino también en términos de

otros elementos contemplados en el reglamento.

El inicio de su ejecución se planificó para el mes de enero de 2020, con una fase de preparación y diseño de instrumentos y con la programación de actividades de campo previstas para marzo del mismo año. Sin embargo, y debido a la pandemia de COVID-19, fue preciso hacer modificaciones en la agenda prevista y en algunas de las actividades de campo que inicialmente fueron programadas para realizarse en forma presencial, cuidando que no se alteren los objetivos y las actividades planeadas, como se detalla en la parte que corresponde a resultados.

4.1.1. Grupos focales

La discusión de grupos focales (GF) es una técnica que permite que varios participantes conversen en un ambiente abierto e interactivo, en el que pueden expresar sus percepciones, opiniones, creencias y experiencias sin juzgar si son objetivamente “correctos” o “incorrectos” en el contexto de las ideas articuladas por otros participantes. El GF comienza con la selección de individuos que comparten al menos una de las características de interés, pero que pueden variar en otros aspectos (Stewart y Shamdasani, 2015).

Los GF normalmente incluyen entre seis y diez participantes seleccionados según el principio de muestreo teórico, es decir, no estadísticamente representativo (Breckenridge y Jones, 2009) para que los integrantes tengan oportunidad de participar, aunque es posible que ese número sea ligeramente mayor o menor. La discusión dura entre una y dos horas en el caso de adultos y menos cuando se trata de niños. Antes del inicio de la conversación, el equipo de campo recibe a cada participante, le pide que se coloque una etiqueta con su primer nombre en el pecho y se recolecta información demográfica. En el caso de niños y adolescentes menores de dieciocho años, se pidió con anterioridad que el padre o la madre de familia firme una autorización. Debido a que la materia de discusión tiene mínimo riesgo para los participantes y se garantizó la privacidad y confidencialidad de la información, se obtuvo el consentimiento informado oral de los adultos.

Para la realización de los GF, el equipo de campo estuvo conformado por dos personas: una moderadora/facilitadora y una asistente. La moderadora/facilitadora fue responsable de la conducción y el control de las discusiones. La persona asistente se responsabilizó del manejo de la logística, incluyendo el arreglo de mesas y sillas, la distribución de etiquetas, la obtención de información demográfica, la compra y distribución de refrigerios saludables y la grabación en audio de la discusión.

Cada GF contó con el apoyo de una contraparte local, encargada de reclutar e invitar a participantes siguiendo las características previamente señaladas por el equipo de trabajo. La misma persona se encargó de identificar un lugar adecuado para la realización de cada GF, que fue un aula de escuela, una casa comunal o una oficina con sillas y una mesa central, libre de ruidos e interrupciones. Esta persona también aseguró que los invitados llegaran al evento a la hora indicada. Las sesiones comenzaron con una breve explicación de la organización del evento y una introducción de cada participante.

Se planificó la realización de 24 GF distribuidos según las dimensiones de interés: grupos etarios (niños y adolescentes de ambos sexos de 10-19 años y adultos de ambos sexos de 20-65 años), lugar de residencia (ciudades grandes y medianas y áreas rurales) y distribución geográfica en Ecuador (Costa, Sierra, Oriente y Galápagos). Debido a la pandemia

de COVID-19 y limitaciones de circulación vehicular determinadas por el Gobierno, se realizaron 21 GF, omitiéndose 3 GF programados para el Oriente (gráfico 1).

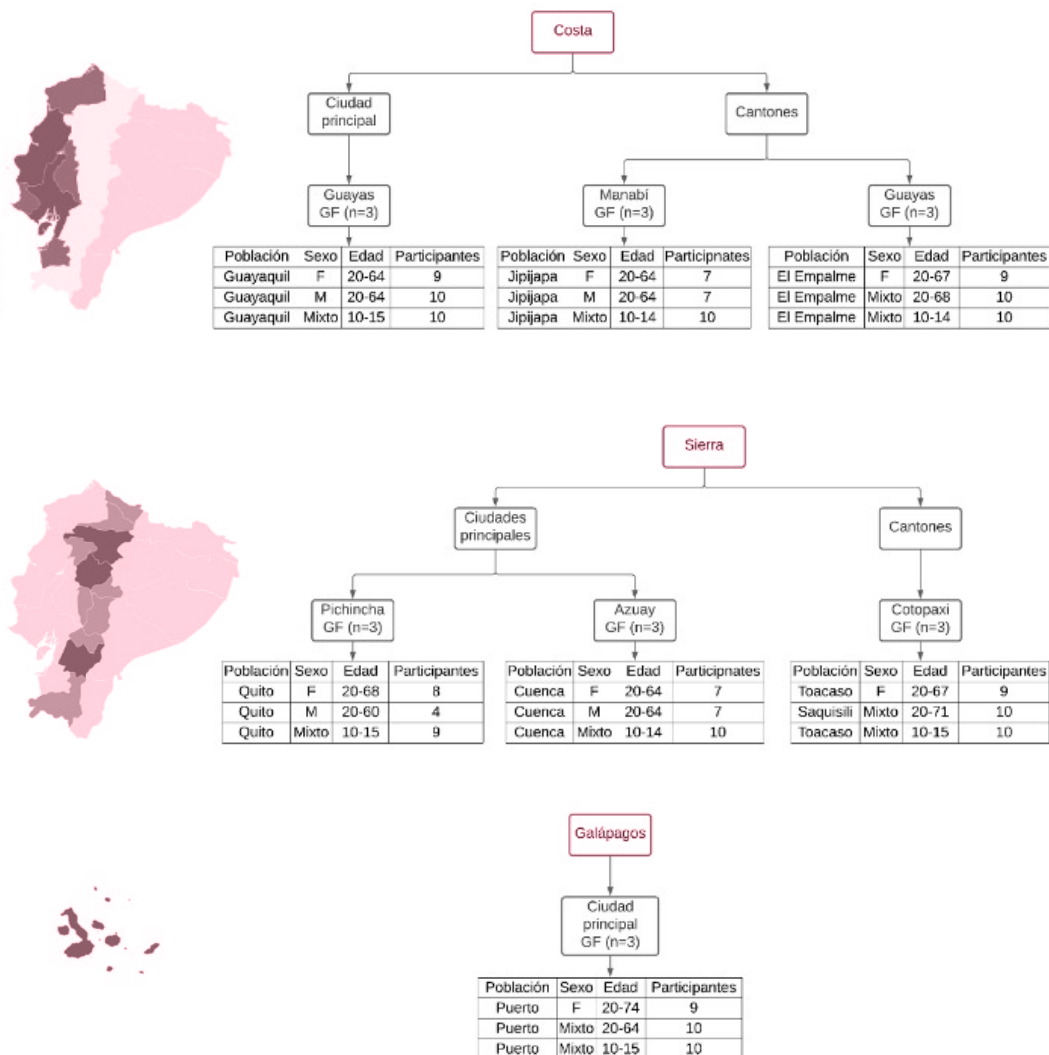


Gráfico 1. Distribución de grupos focales por región, nivel jurisdiccional, población o ciudad, edad y sexo

Para la realización de los GF se elaboró una guía con 26 preguntas (Anexo 1). En los GF con niños y adolescentes de 10-19 años, las preguntas se realizaron de forma apropiada para la edad. Se tocó el tema de etiquetado nutricional desde la perspectiva de conocimientos, actitudes y prácticas con base en una lista establecida (anexo 1). Cada sesión fue grabada en audio utilizando una aplicación móvil. Las grabaciones fueron transcritas en español utilizando un formulario estándar (anexo 2). Se utilizó un árbol de codificación que fue construido con base en conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con el tema de investigación.

Las sesiones se realizaron en cuatro partes. La primera consistió en una discusión sobre las percepciones de una alimentación saludable, seguida por una conversación sobre los factores que los participantes consideran cuando compran alimentos. La segunda parte consistió en una actividad en la que se mostraron tres semáforos de tres productos procesados o ultraprocesados (sin revelar los alimentos correspondientes), para discutir las características respectivas y comparativas de los tres productos anónimos cuyas etique-

tas mostraban diferentes niveles de azúcar, grasa y sal, según los colores del semáforo. En la tercera parte se preguntó sobre conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con el semáforo. Finalmente, se reveló el alimento al que correspondía cada semáforo del ejercicio previo para generar una discusión acerca de la idoneidad de la información reportada por el semáforo y de la información para el consumidor sobre las características nutricionales de los productos.

4.1.2. Informantes claves

Para entender el uso del etiquetado nutricional desde la perspectiva de las empresas que fabrican y comercializan productos alimentarios procesados y ultraprocesados, se realizaron entrevistas con informantes claves (IC), personas relacionadas con empresas dedicadas a la producción o venta de alimentos bien informadas sobre la aplicación del semáforo. Estas personas fueron identificadas e invitadas por su capacidad de informar sobre las perspectivas y políticas organizacionales y por tener conocimientos de su empresa (Sofaer, 2015)

Las entrevistas con IC se fundamentaron en dos puntos centrales (ver anexo 3):

- Percepciones y actitudes de productores y vendedores de alimentos procesados relacionadas con posibles modificaciones en las estrategias corporativas.
- Percepciones y actitudes de productores y vendedores de alimentos procesados relacionadas con preferencias y comportamientos de sus clientes y del público en general.

Se entrevistó a cuatro IC de empresas de distinto tipo, como se detalla en el cuadro 3.

Cuadro 3. Entrevistas con informantes claves

Categoría y lugar	Cargo
Tienda pequeña	Propietario
Empresa transnacional grande, Quito	Gerente
Empresa transnacional y nacional	Gerente
Empresa pequeña nacional	Gerente

4.1.3. Observación estructurada

El propósito de la observación estructurada fue verificar si los productos que se venden en el mercado cumplen con los requerimientos establecidos en el reglamento (Ministerio de Salud Pública, 2014) —según el cual los productos procesados deben contener semáforo nutricional, lista de ingredientes, información nutricional y declaraciones, recomendaciones y prohibiciones— y si además incluyen información promocional y declaraciones nutricionales o de salud.

A diferencia de la primera evaluación, en esta evaluación —además de la presencia del

semáforo en la etiqueta del producto respectivo— se verificó el cumplimiento de las recomendaciones referentes a contenido nutricional, ingredientes, recomendaciones, prohibiciones e información promocional que constan en el reglamento.

Selección de productos

Con el fin de analizar las etiquetas de los alimentos se revisó la publicación *Euromonitor International* (Euromonitor, 2019). Esta publicación recoge información periódica sobre las empresas de mayor venta de alimentos procesados y bebidas en Ecuador. Se identificaron también las empresas que más venden estos productos en el país.

De este documento se obtuvieron 24 categorías de alimentos de los 5 proveedores que más vendieron estos productos en 2019. Con la lista de proveedores se identificaron los productos que más vendieron en ese año en supermercados (Euromonitor, 2019). Se seleccionó un total de 155 productos en las 22 categorías establecidas por Euromonitor, a las que se agregaron 2 categorías adicionales: leche para bebés y agua saborizada. Para incluir productos específicos, los encuestadores los seleccionaron aleatoriamente de las perchas según el número de productos asignados para cada categoría.

El propósito de la caracterización de grupo de población de destino fue observar si existen diferencias en el manejo de etiquetado según el *target* de los productos. Se incluyeron alimentos para bebés, aunque constituyen una excepción y, por lo tanto, están exentos del uso del semáforo. Del mismo modo se incluyeron *snacks* salados y dulces para untar.

Para cada aspecto de las etiquetas analizadas se reportaron las diferencias observables y, de ser necesario, la lista de alimentos correspondientes. El contenido de algunos ingredientes (edulcorantes, azúcares añadidos) y una serie de mensajes presentes en el etiquetado (obligatorios o no) fueron reportados solo con el número de observaciones, dado el tamaño reducido de la muestra. En cuanto a edulcorantes, se registró su presencia de acuerdo con el siguiente cuadro (cuadro 4).

La observación estructurada fue realizada por un equipo de seis personas: una en Quito, dos en Guayaquil y tres en Cuenca más una supervisora. Se organizó el trabajo en tres etapas. En la primera etapa se seleccionó un grupo de productos que debía comprar cada trabajador de campo. En la segunda, se tomó fotos y se codificó cada producto con la información en el envase. En la tercera etapa, se registraron los datos codificados, correspondientes a las fotos de los productos adquiridos.

Cuadro 4. Lista de azúcares y edulcorantes

Azúcares	Edulcorantes, utilizados por la industria, sustitutos del azúcar
Jarabe de maíz	Ciclamatos
Fructosa	Acesulfame K
Galactosa	Alitame
Glucosa	Neosugar

Azúcares	Edulcorantes, utilizados por la industria, sustitutos del azúcar
Lactosa	Neohesperidina
Maltosa	Aspartamo (Equal y NutraSweet)
Alcoholes del azúcar: polioles, sorbitol, manitol, xilitol, maltitol, jarabe de maltitol, lactitol, eritritol, isomalta e hidrolizados de almidón hidrogenado	Sucralosa (Splenda)
	Sacarina (Sweet 'N Low, Sweet Twin, NectaSweet)
	Estevia (Truvia, Pure Via, Sun Crystals)
	Neotamo (Newtame)
Sucrosa	Fruta del monje (Luo Han Guo)
Sacarosa (Azúcar)	Advantame
Otro	Otro

Toma de fotos y codificación

Cada trabajador de campo tomó un mínimo de seis fotos de cada producto (anexo 4). En el instructivo se indica el total de productos y el número de fotos por producto que debía tomar cada trabajador de campo para registrar toda la información que se encontró en el empaque; información que luego se registró en una hoja electrónica (anexo 5), según un esquema predefinido (anexo 6).

Diseño de formulario para registro de datos de fotos e ingreso de datos

Paralelamente a la toma y codificación de las fotos, se diseñó y validó el formulario en la aplicación electrónica KoBoToolbox (anexo 5), en el que se vació la información obtenida de las fotos. Para vaciar la información se elaboró un instructivo y, además, se utilizó para capacitar a los digitadores responsables del ingreso de datos (anexo 6).

Para registrar la información se utilizó la aplicación electrónica KoBoToolbox (anexo 5), a partir de un formulario diseñado en Excel, para garantizar que se registre toda la información, ya que en este formulario se definieron las variables, los parámetros y las unidades en que debe registrarse la información. Previamente, y con el formulario en Excel, se ordenó la información recabada de las etiquetas sobre el cumplimiento del Reglamento de Etiquetado de Alimentos respecto a (i) *el semáforo*: está presente o no; fondo de la etiqueta; ubicación; si está completo o no; el orden de las franjas y lo que reporta de grasa, azúcar y sal; (ii) *azúcares*: presencia de azúcares naturales o edulcorantes y cuáles de ellos; (iii) *información nutricional*: cantidad total, tamaño por porción, porciones por envase, número de porciones por envase, energía, sodio, azúcares, grasa total, grasa saturada, colesterol y grasas trans; (iv) *declaraciones obligatorias y opcionales* de las etiquetas y su cumplimiento; (v) *recomendaciones obligatorias y opcionales* de las etiquetas y su cumplimiento; (vi) *prohibiciones y su cumplimiento*; (vii) *caracteres promocionales*; (viii) *ofertas*; y (ix) *declaraciones de salud y nutrición*.

Una vez construido y validado el formulario en Excel, la supervisora de campo se aseguró de que la información recolectada y codificada por los asistentes de campo se ajuste a los parámetros establecidos, para ser ingresados en la herramienta KoBoToolbox. Para tal efecto se realizaron tres sesiones de capacitación y una de estandarización para los digitadores responsables de vaciar la información en esta herramienta (anexo 5).

4.2. Análisis de datos

4.2.1 Análisis de datos de grupos focales y de informantes claves

Los GF y las entrevistas con IC fueron grabadas con audio digital y transcritos y analizados a través de un proceso de codificación en tres etapas. Primero, la *codificación abierta* identifica conceptos básicos mencionados por los participantes. Segundo, la *codificación de ejes* desarrolla dimensiones, categorías y propiedades subyacentes. Tercero, la *codificación selectiva* integra y refina las dimensiones principales y las interrelaciones entre ellas para llegar a temas principales (Strauss y Corbin, 1998). Este proceso permitió caracterizar los conocimientos, las actitudes y prácticas relacionados con la compra y el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados en el contexto de etiquetado nutricional (semáforo) utilizado en Ecuador.

4.2.2 Análisis estadístico de los datos de la observación estructurada

Los productos seleccionados se agruparon en 24 categorías, como se desprende del cuadro 5.

Cuadro 5. Categoría de los productos analizados

Grupo de producto	Sin etiqueta	Con etiqueta	Total
Productos de panadería (horneados)	0	6	6
Carne, pescado y mariscos procesados	0	6	6
Aceites comestibles	2	2	4
Salsas, aderezos y condimentos	0	6	6
Arroz, pasta y tallarines	4	0	4
Leche para bebés	5	1	6
Comida para bebé	6	0	6
Frutas y vegetales procesados	0	2	2
<i>Snacks</i> salados	0	10	10
Dulces para untar	0	2	2
Sopas instantáneas	0	4	4
Productos lácteos	7	12	19
Confitería	4	17	21
Helados y postres congelados	0	10	10
Galletas dulces, barras y bocadillos	0	12	12
Cereales de desayuno	0	6	6
Bebidas carbonatadas	0	6	6
Bebida: jugos sabor a fruta	0	5	5

Grupo de producto	Sin etiqueta	Con etiqueta	Total
Bebidas energéticas (energizantes)	0	3	3
Té listo para beber	1	4	5
Agua	2	0	2

Para cada aspecto del etiquetado analizado se reportaron las diferencias observables y, de ser necesario, la lista de alimentos correspondientes. El contenido de algunos ingredientes (edulcorantes y azúcares añadidos) y una serie de mensajes presentes en el etiquetado (obligatorios o no) fueron reportados solo con el número de observaciones, dado el tamaño reducido de la muestra.

5. Resultados

Este capítulo presenta el análisis de los resultados de la investigación en tres partes: (i) los GF, (ii) las entrevistas con IC y (iii) la observación estructurada de la aplicación del reglamento en cuanto a presencia del semáforo, reporte del contenido de azúcar, grasa total y sodio, edulcorantes y azúcares añadidos, declaraciones y recomendaciones, prohibiciones, mensajes promocionales, ofertas y declaraciones de salud. En el siguiente capítulo se presenta una síntesis de estos resultados.

5.1. Resultados de los grupos focales

Se realizaron 21 GF en 6 provincias: 3 en Quito (Pichincha), 3 en Saquisilí y Toacaso (Cotopaxi), 3 en Cuenca (Azuay), 3 en Guayaquil (Guayas), 3 en el Empalme (Guayas), 3 en Jipijapa (Manabí) y 3 en Puerto Ayora (Galápagos). En total participaron 141 personas en 6 provincias. El cuadro 6 presenta las características de los participantes en los GF. Se observa que hubo un porcentaje relativamente similar de personas de sexo femenino y masculino, y que la mayoría de participantes fueron adultos de 20-65 años (que se presume son responsables de la compra directa de alimentos para la familia) y niños y adolescentes de 10-19 años, quienes influyen frecuentemente en la compra.

Cuadro 6. Características de los participantes de los GF

Características	Sexo y edad	n = 141	%
Sexo	Masculino	62	44,0
	Femenino	79	56,0
Edad (media = 30,1)	10-19*	56	39,7
	20-65	85	60,3
Provincia	Guayas	34	24,1
	Pichincha	21	14,9
	Cotopaxi	29	20,6
	Manabí	17	12,1
	Azuay	24	17,0
	Galápagos	16	11,3
Población	Guayaquil	17	12,1
	Quito	21	14,9
	Saquisilí	10	7,1
	Toacaso	19	13,5
	El Empalme	17	12,1
	Jipijapa	17	12,1
	Cuenca	24	17,0
	Puerto Ayora	16	11,3

* Incluye una persona de 9 años.

La codificación de las transcripciones de los GF (descrita previamente) condujo a tres dimensiones relacionadas con conocimientos, actitudes y prácticas de los participantes: (i) las percepciones y definiciones de alimentación saludable; (ii) los factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos; y (iii) el uso y la utilidad del semáforo nutricional.

5.1.1. Alimentación saludable

Los participantes de los GF expresaron que, en general, es importante mantener una dieta saludable o, como se expresó en varios momentos, “comer sano.” Para muchos — especialmente mujeres— la alimentación saludable se basa en una dieta balanceada, con cantidades moderadas y sin excesos.

Todo lo que son vitaminas, nutrientes, grasas, carbohidratos, todo lo que tiene que ver con la cantidad de lo que la persona debería de comer diariamente (mujer, Cuenca).

Para mí un alimento saludable es saber controlar una... alimentación equilibrada, no exceso de grasa, no exceso de harinas, no exceso de azúcar, y si pudieran consumir todos los productos naturales mejor porque eso depende de mi ciclo de vida (mujer, El Empalme).

Sin embargo, la percepción de una alimentación saludable no siempre influye en la adquisición y el consumo de alimentos. En particular, los consumidores cuyas opciones están en el consumo de productos procesados y ultraprocesados formulan sus decisiones basándose en un conjunto complejo de actitudes, que en distintos momentos pueden ser consistentes, cambiantes o contradictorias frente a sus conocimientos. Por ejemplo, un consumidor puede entender que un alimento determinado no es saludable, pero lo compra y consume por otras razones que en su momento son más importantes (analizadas abajo). Los GF reflejaron esta complejidad, ya que los participantes expresaron una variedad de mecanismos y estrategias que guiaron sus prácticas.

Todos los participantes en los GF indicaron que entienden el concepto de *alimentación saludable* y creen que es importante poner sus conocimientos en práctica en su vida cotidiana, algo que no ocurre necesariamente. Muchos de los participantes explicaron sus percepciones sobre alimentación saludable en términos de ejemplos específicos, refiriéndose en particular a frutas y verduras porque son consideradas naturales.

Ajo que es bueno. El ajo ya es más saludable que los... cubitos (refiriendo a los de sazón) (hombre, Galápagos).

Como se observa en las discusiones de GF en Cuenca, adolescentes, hombres y mujeres mencionaron distintos ejemplos de alimentos no saludables. Para los adolescentes, los alimentos no saludables son aquellos que consumen, especialmente entre desayuno, almuerzo y merienda: hamburguesas, salchipapas, salchichas, gaseosas, *pizza*, *snacks* en funda, dulces, helado y chocolate.

Los adultos hombres mencionaron algunos de los mismos ejemplos, pero agregaron otros: *pizza*, enlatados, sopas, hamburguesas, papas fritas, comida chatarra en general, comida rápida y alimentos con químicos y conservantes o con grasas o azúcar.

Por su parte, si bien algunas mujeres mencionaron los mismos ejemplos, fueron más sensibles a los ingredientes encontrados en la comida no saludable y a la alimentación balanceada: comida chatarra, papas fritas, comida que se come en la calle, harinas, lo consumido en exceso y alimentos procesados o preparados con aceites reciclados.

Además, se identificaron los alimentos no saludables o comida “chatarra” en términos de aquellos que tienen mucha grasa, sal o azúcar agregado.

Si he escuchado de la saturación de grasa y todo eso no saludable (hombre, Cuenca).

Un alimento saludable es lo que no contiene sal; a ver, lo que no contiene azúcar y grasa (adolescente, Galápagos).

Yo creo que... nosotros debemos alimentarnos muy bien. Comer frutas y verduras y no comer otras clases de comida que tengan mucha grasa (adolescente, Cotopaxi).

Según los participantes (particularmente en los GF realizados en pueblos pequeños), otra característica de los alimentos saludables es que son productos locales.

La importancia de la alimentación saludable para los participantes es que contribuye a un buen estado de salud general. Esta actitud se traduce a la práctica porque no solamente un alimento determinado es saludable, sino que es importante “comer sano”.

Yo realmente en ese caso diría una alimentación balanceada, no tanto o sea solo frutas en el desayuno ni tantas ensaladas sino que sea balanceado, aquí hay porciones tanto de proteínas como de grasas porque grasas también necesitamos y también de carbohidratos, entonces simplemente que sea balanceado no necesariamente debe de ser algo más (mujer, Cuenca).

Pienso que... es... que te estás cuidando a ti, estas cuidando a tus órganos, te alimentas de manera saludable porque no estas comiendo cosas que te hagan daño, tampoco sería privarse de las cosas que sean... grasientas... pero sí comer de una manera balanceada (adolescente, Quito).

O sea, tiene que ver mucho con la forma en que uno se alimenta y los alimentos que ingiere. Para, o sea, para mantener una calidad de vida sana, por así decirlo. Porque, por ejemplo, por ejemplo, si comemos todo el tiempo comida chatarra nos vamos a enfermar a la larga, o nos va a llenar de colesterol y triglicéridos. En cambio, regulamos las comidas vamos a tener un buen estilo de vida (hombre, Guayaquil).

Comer sano, es decir, comer vegetales, comer fruta, comer carbohidrato, comer proteína, todo, pero en mayor cantidad en un plato fuerte más son las ensaladas, que los carbohidratos y la proteína (mujer, Quito).

Yo creo que alimentación saludable es poder tomar conciencia de lo que el cuerpo necesita para poder cumplir sus actividades diarias independientemente de... la actividad que se realice. Tomar la cantidad de agua necesaria y las porciones de comida necesarias tanto... carbohidratos... vegetales y todo lo que los nutrientes que el cuerpo necesita (hombre, Quito).

También se mencionó el aporte de nutrientes, que se relacionó con la fuente y el método de preparación del alimento y el tipo de producción agrícola (favoreciendo la producción de pequeña escala). La alimentación saludable se relacionó con lo recomendado para no enfermar, mencionando, por ejemplo, que las frutas son saludables. Al contrario, la comida preparada con grasas fue percibida como no saludable.

Los adolescentes relacionan la alimentación saludable con el bienestar, la salud en general y la ausencia de enfermedades. Por ejemplo, un adolescente en Cuenca explica que la alimentación saludable es aquella “sin mucha grasa” y que tener “el semáforo atrás” le permite identificar el contenido de grasa de los alimentos. Por su parte, los adultos definen una alimentación saludable como una alimentación balanceada, explicada como aquella que incluye alimentos de varios colores, grupos alimenticios y nutrientes. Para los adultos, las carnes también figuran entre los alimentos saludables, principalmente las carnes blancas como el pescado. Las mujeres en particular resaltan la importancia de los alimentos naturales u orgánicos, mientras que los hombres resaltan la frescura y la buena apariencia de los alimentos, como las frutas, la ausencia de químicos y la información presentada en el producto, como las fechas de caducidad y la información del semáforo.

5.1.2 Factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos

Según los participantes de los GF, además de una evaluación de la salubridad, existen también otros factores que pueden intervenir en la compra y el consumo de alimentos. En momentos determinados, cualquiera de estos factores o una combinación de ellos son decisivos en la adquisición de un alimento. Al mismo tiempo, estos factores pueden expresar contradicciones y brechas entre los conocimientos, las actitudes y prácticas y a veces se compran alimentos no saludables porque se priorizan otros factores.

Sin orden de importancia, a continuación se describen siete factores mencionados en los GF que se consideraron importantes a la hora de comprar y consumir alimentos.

Preferencias de sabor o gusto de los alimentos. Como todos los consumidores, los participantes en los GF compran y consumen alimentos basándose en preferencias sensoriales. Es decir, cada persona prefiere alimentos específicos o una clase de alimento (y evita otros). Para los adolescentes, el sabor y “el gusto” son los factores más importantes a la hora de comprar un alimento y, por lo tanto, prefieren elegir alimentos que ya conocen y son confiables en cuanto a su sabor.

Precio. Los participantes también expresaron que compran alimentos en función de su costo porque es importante economizar, aunque reconocen que lo más económico no necesariamente es lo más saludable. Es decir, considerando los otros factores como iguales, los participantes prefieren el ítem más barato aun cuando se toman en cuenta otros aspectos. El precio puede ser el factor determinante. Evidentemente este factor es más contundente para las personas que realizan las compras, que muchas veces son las mujeres. En Guayaquil y Galápagos, principalmente, se mencionó el precio como factor más importante.

Disponibilidad. Los participantes en los GF expresaron que compran alimentos que se encuentran disponibles en los lugares donde realizan sus compras. En este contex-

to inciden varios factores. Primero, existen diferencias importantes entre áreas urbanas grandes (donde algunos participantes compran sus alimentos en supermercados con vastos rangos de opciones y en donde se ofrecen muchos productos procesados y ultraprocesados) y pueblos pequeños y áreas rurales (donde muchos participantes reportaron opciones más limitadas y sus compras contemplan una proporción importante de productos no procesados o mínimamente procesados). Pero en ambos escenarios, la tienda pequeña (de barrio) ofrece por lo general productos procesados y ultraprocesados con opciones muy limitadas. En el caso particular de Galápagos, la oferta de alimentos, tanto no procesados y mínimamente procesados como procesados y ultraprocesados, es más limitada, por lo que este factor es más importante que en otras partes del país.

Calidad. Este factor se aplica a los productos no procesados y mínimamente procesados en la percepción de frescura y apariencia. Es un factor muy importante, especialmente para los consumidores de Galápagos. En lo que respecta a productos procesados y ultraprocesados, la fecha de caducidad es un elemento influyente al considerar la calidad del producto. En la Costa, este factor fue considerado el más importante en El Empalme y Jipijapa. Pero, por otro lado, algunos hombres y mujeres expresaron que existen contradicciones en el sentido de que algunos productos no procesados no son saludables por la forma de producción, especialmente en lo referente al uso de químicos.

En lo que es frutas igual, hay frutas que (llevan) bastantes químicos; ya no es tan natural (hombre, Cuenca).

Muchas personas que ven algo así, vi yo... ¡ay! Esto está hermoso... pero está mal, tiene diferentes químicos o lo que sea (mujer, Cuenca).

Existe también la percepción de que los productos comprados en mercados son más frescos, mientras que en los supermercados se puede dar la apariencia de frescura cuando en realidad los productos no son frescos.

Marca. Para muchos participantes, la marca es un factor importante y aun decisivo en la compra y el consumo de alimentos porque se considera como garantía (o al menos indicador) de calidad y gusto. Este factor es particularmente influyente en el caso de alimentos empaquetados, ya sea procesados o no procesados. En gran parte, gracias a los efectos de *marketing* (y también de disponibilidad) (Monteiro et al., 2010), los participantes en los GF forman percepciones positivas o negativas frente a alimentos de marcas conocidas. La marca y un diseño de funda llamativo son muy importantes para los adolescentes cuando compran productos empaquetados (*snacks*).

Por el contrario, cuando los consumidores compran alimentos no procesados o mínimamente procesados en el mercado o cuando hay poca oferta de marcas distintas, este factor cobra poca importancia. En parte, esto se evidencia en relación con el tamaño de la población, ya que en pueblos pequeños hay mayor consumo de alimentos frescos que se ofrecen más en los mercados locales que en los supermercados. Por ejemplo, en Quito, los participantes mencionaron la influencia de marcas, pero no en Saquisilí o Toacaso (Cotopaxi), donde no hay supermercados y donde se compra una mayor proporción de productos sin marca en los mercados. En cambio, cuando se compra en tiendas pequeñas, hay una oferta limitada de productos de diferentes marcas.

Necesidad. Algunos de los participantes en los GF consideran que ciertos elementos de su dieta son esenciales, independientemente de otros factores. Esto refleja un cálculo complejo que aparentemente combina los factores mencionados arriba. Es decir, se necesita un alimento específico porque es accesible, preferido y parte normal o frecuente de la dieta. Como se demuestra en la encuesta nacional ENSANUT-ECU 2012 (Freire et al., 2014), en Ecuador el mejor ejemplo de este factor es el arroz, que para muchas familias es parte esencial del almuerzo y la merienda diarios, y a veces hasta del desayuno.

Presencia del semáforo nutricional. Como se observa en el siguiente acápite, para adolescentes y mujeres, en particular, el semáforo nutricional puede jugar un papel importante en la compra y el consumo de alimentos, aunque es una consideración de menor importancia para hombres.

En conclusión, para adultos, la frescura y la fecha de caducidad, el tiempo de preparación y la salud figuran entre los principales factores para adquirir un alimento. Algunos adolescentes y algunas mujeres ubican al semáforo como el segundo factor considerado para seleccionar un alimento, mientras que ninguno de los adultos hombres mencionó el semáforo entre los factores decisivos para adquirir sus alimentos. El gráfico 2 presenta los factores que se consideran para la compra y el consumo de alimentos,



Gráfico 2. Factores que se consideran para la compra y el consumo de alimentos

5.1.3. Uso y utilidad del semáforo nutricional

Este acápite reporta sobre las percepciones expresadas por los participantes de los GF acerca de los conocimientos, las actitudes y prácticas relacionados con el semáforo nutricional. En primer lugar, todos los participantes de los GF reconocen el semáforo nutricional y mencionaron que lo han visto en productos empaquetados. Este resultado es independiente de edad, sexo y región geográfica. Los adolescentes reportaron que recibieron información sobre el semáforo en las escuelas, mientras que los adultos explicaron que saben del semáforo a través de contactos con personal del MSP, sus lugares del trabajo, medios de comunicación masiva o sus hijos.

Segundo, los participantes explicaron que se entiende la información transmitida por el semáforo nutricional porque es fácil de ver y de interpretar debido a los colores con los que están familiarizados y la similitud con el semáforo vial. Todos entienden que los tres colores en la etiqueta representan contenido alto, medio o bajo de azúcar, sal y grasa en el producto respectivo. Un adolescente de Cotopaxi expresó cómo se entiende el semáforo: “Por los colores y solo eso llama la atención. Hay distintas y solamente ya dice alto, medio y bajo”. Otros participantes lo explicaron de la siguiente manera:

Rojo significa peligro, amarillo es medio, medio; no está en peligro. [Y el verde significa que] es algo nutritivo (adolescente, Cotopaxi).

Fácil, o sea, rojo se supone que es peligro, ya; amarillo entonces más o menos, intermedio, medio, verde ya (hombre, Cuenca).

De acuerdo con las explicaciones de los participantes, el color verde significa que el contenido de uno o más de los tres componentes es bajo y que, por lo tanto, se puede consumir el producto porque tiene una cantidad baja del componente respectivo. Así mismo, el color amarillo significa que se debe tener precaución a causa de cantidades intermedias y el rojo indica que se debe evitar porque el contenido de uno o más de los tres componentes es alto. La información transmitida de esta forma gráfica refuerza la percepción de que no se debe consumir sal, azúcar o grasa en exceso. Sin embargo, como se menciona más adelante, el conocimiento y la actitud no siempre producen prácticas consistentes.

Sobre los anuncios de lo que son los productos acá en el supermercado, en las tiendas, lo que tiene señalización con colores verdes, naranjas, altos en azúcar, en sal, en grasa (mujer, El Empalme).

Y los productos ya salen, los productos ya que vos vas viendo, vas viendo “bajo en sal, alto en sal...” (hombre, Jipijapa).

Y verde es como... sí puedes hacerlo porque es bajo en azúcar (hombre, Galápagos).

Tercero, las actitudes relacionadas con el semáforo nutricional en los productos empaquetados fueron positivas entre los participantes de los GF, quienes opinaron que la etiqueta provee información útil sobre el contenido de sal, grasa y azúcar en los alimentos que adquieren y consumen.

Cuando empezaron a salir las etiquetas ahí simplemente ya veía alto en algo el color rojo y era como que busquemos algo igualito, pero que no tenga la etiqueta en rojo (hombre, Quito).

O sea, de lo que indica, del peligro de los riesgos de la salud que se nos dé (hombre, El Empalme).

Sin embargo, algunos participantes, especialmente hombres, expresaron dudas sobre la utilidad del semáforo nutricional ya que se selecciona la comida según preferencia y gusto, aunque los tres componentes representados por el semáforo son necesarios o naturales en la comida.

Obviamente, que hasta en los tarros de aceite de cocina salen, pero mamá dice “sale alto en grasa, alto en grasa, alto en ni sé qué y bueno dice”, pero es así. Toda comida necesita un poquito, así sea un poquito de aceite, un poquitito así sea (hombre, Guayaquil).

Además, como se mencionó anteriormente, algunos participantes en los GF expresaron desconfianza en el semáforo. Varios de ellos opinaron que la calidad del producto no necesariamente se refleja en el semáforo nutricional porque otros factores son importantes, como la presencia de ingredientes químicos o artificiales y que son percibidos como potencialmente dañinos para la salud. Los participantes indicaron que productos aparentemente saludables según el semáforo nutricional no necesariamente lo son. Un ejemplo de este desfase brindado por varios participantes son las gaseosas dietéticas o “*light*” que se describen como no saludables, a pesar de presentar colores verdes en el semáforo. Otra fuente de desconfianza es la percepción de que los productores manipulan los contenidos para que aparezcan en la etiqueta como saludables.

... fue interesante el cambio... Yo escuché... algún caso de alguien que trabajaba... en algún tipo de industria y me contaba que después del semáforo las ventas de ellos les bajaron porque justo en su producto les había salido rojo, rojo y amarillo... les obligaron a ellos a mejorar sus procesos productivos... decía... como nos bajaron las ventas nos tocó... buscar la manera para que eso vaya en amarillo... que el producto sea mejor... fue una mejora productiva para el usuario... esté bien o no esté bien determinado, sí creo que les exige a la gente tratar de que sea con menos sal, con menos grasa y eso porque tratas de siempre llegar al verde de una forma u otra (mujer, Quito).

Otro aspecto relevante a la interpretación y el uso de la etiqueta es la relación entre conocimientos y actitudes, por un lado, y la práctica, por otro. Las mujeres y los adolescentes expresaron que frecuentemente se toma en cuenta la información graficada del semáforo nutricional al momento de decidir sobre la adquisición y el consumo de alimentos. Pero también se mencionó que la etiqueta en sí no siempre es la fuente de conocimiento de la calidad nutricional de determinados productos.

Al yogur yo no lo miro eso, yo le compro eso y se lo envío porque pienso que es bueno. La gaseosa tampoco miro porque yo sé que es mala (mujer, El Empalme).

Los hombres, por su parte, mencionan que para ellos el semáforo es poco importante en el momento de compra. Otros participantes opinaron que la información nutricional es importante, especialmente para las personas que deben cuidar su salud.

Por algo ha de estar, le digo. No, eso es mentira, si igual manera cuál escoge enlatado de durazno de [marca] enlatado, tienes que hacerlo; comértelo pues, ¿no? No lo vas a dejar de comer porque está alto y yo digo, bueno pues, cada quien ahí es donde controla su estilo de vida saludable (hombre, Guayaquil).

Yo, yo he estado sufriendo de la presión, verás, pero ya cuando yo ahí sí ya me fijo en las franjas, esto tiene mucha sal, esto de acá... Entonces sí. Sí, es importante las franjas (hombre, El Empalme).

Como se observa, las opiniones sobre el semáforo nutricional son variadas. A pesar de que a simple vista todos los participantes dijeron que el semáforo es fácil de interpretar, las mujeres mencionaron algunas complicaciones en el sentido de que les parece extraño que productos que consideran no saludables —como leche azucarada, algunos yogures y gaseosas— tengan la etiqueta verde. Al mismo tiempo, se entiende la contradicción por la adición de edulcorantes no calóricos a los que consideran no beneficiosos para la salud. Este hallazgo es significativo porque las mujeres son quienes con mayor frecuencia se encargan de la compra de alimentos.

Los adolescentes confían en el semáforo, mientras que los adultos expresan menos confianza y explican su percepción en el sentido de que los organismos de control no verifican el cumplimiento de la normativa que guía las cantidades y proporciones de ingredientes adecuadas. Además, consideran que las empresas usan el *marketing* para engañar a los consumidores.

Finalmente, a pesar de que los conocimientos y las actitudes no siempre conducen a prácticas positivas o cambios de comportamiento relacionados, en este caso, con la adquisición y el consumo de alimentos saludables, todos los participantes opinaron que no se debe eliminar el semáforo ya que provee información importante para el público que ayuda a seleccionar los alimentos antes de la compra, aunque esta información sea necesaria, pero insuficiente o no sea el factor determinante.

5.2. Entrevistas con informantes claves

Se realizaron cuatro entrevistas con IC de diferentes perfiles: (i) larga experiencia como gerente en una de las empresas transnacionales de alimentos procesados y ultraprocesados más grandes del mundo con operaciones extensas en Ecuador, (ii) gerente de una empresa nacional mediana que maneja una marca transnacional de alimentos y marcas propias, (iii) gerente de una empresa nacional mediana que produce alimentos orientados a lo “natural” y orgánico, y (iv) el propietario de una tienda pequeña. Todas las entrevistas fueron realizadas en Quito y grabadas, transcritas y analizadas con el mismo proceso utilizado para los GF.

Los resultados de las entrevistas con los IC son similares a los encontrados en la primera evaluación. Se identificaron ocho dimensiones principales.

Primero, los gerentes de las empresas que producen alimentos empaquetados explicaron que no están de acuerdo con la aplicación del semáforo, principalmente porque creen que la información no es útil para el consumidor y que al consumidor no le importa esa información. Sin embargo, se ha aceptado la política y expresan la intención de cumplir con la normativa.

Por un lado, se expresó que el semáforo está mal diseñado. Uno de los IC con larga experiencia en producción, *marketing* y distribución de productos procesados y ultraprocesados comenzó su entrevista con la declaración de que el semáforo es “malo” porque el resultado es “incentivar o motivar cosas totalmente contrarias al espíritu que debería tener el semáforo” (IC2).

Una explicación de esta percepción es que, según los IC, la aplicación de la política y el requisito respectivo no han ido acompañados por una campaña de educación y promoción dirigida al público para que los consumidores puedan manejar la información de forma adecuada en la toma de decisiones al comprar y consumir diferentes productos. Como explicó un IC productor, “yo creo que más bien todo lo contrario; confunde y acaba tomando decisiones equivocadas, a mi juicio” (IC2). Otro IC productor enfatizó en que la falta de entendimiento y el enfoque del semáforo respecto a los tres componentes tienden a llevar a malas decisiones, como se explica en el siguiente acápite.

“... pero al inicio tuvimos un efecto de que las personas estaban equivocados al no saber mucho sobre el semáforo” (IC3).

De forma contradictoria, uno de los IC productores mencionó que los consumidores ya han interiorizado el semáforo y, por lo tanto, no lo toman en cuenta porque otra información es más importante y útil en un momento determinado de compra o consumo.

Yo digo en el país la gente ya está tomando conciencia de lo que realmente es el semáforo y que no se tienen que fijar en eso y sí, en temas del cuadro nutricional (IC3).

Segundo, los IC productores opinaron que el semáforo impone criterios e información incompleta, contradictoria e injusta, ya que da la impresión de que sus productos son dañinos para la salud y que todos los productos con un componente en rojo en el semáforo no deben ser consumidos. En este punto se mencionó la misma inconsistencia que percibieron los participantes en los GF en cuanto a productos con ingredientes artificiales, como las gaseosas dietéticas o “*light*”, que tienen semáforos con todo verde, pero no son nutritivos.

Puede haber una galleta, por ejemplo, equis marca, que digamos que sea una galleta alta en fibra, que sea integral, pero esta puede tener, por ejemplo, alto en sal, bajo en azúcar y bajo en grasa, ¿no? Y entonces significa que la [gaseosa] nutricionalmente, según el semáforo, va a ser mejor que la galleta, pero nutricionalmente en lo que nos tenemos que fijar es que, en el cuadro nutricional, va a ser totalmente diferente (IC3).

Y por otro lado, cosas como bebidas gaseosas, por ejemplo, tiene el semáforo verde cuando sabemos que tiene efectos nocivos en la salud de otro tipo, ¿no? (IC2).

Tercero, explicaron que cuando una porción está muy por debajo de 100 ml (ej. 5 ml de salsa de tomate), la advertencia presentada en el semáforo es engañosa porque el consumo es mínimo.

... el manejo de las porciones para mí es lo más importante... Yo manejaba el área de cereales en esa época y me acuerdo que 100 g de cereales son 2,5 tazas... y eso es bastante.

Entonces, una porción es 30 g y el semáforo siempre hizo referencia a que la gente no sabe qué es 100 g o 100 ml (IC1).

Bueno, tenemos que ceñirnos a lo que dice la norma. Entonces la base son 100 g, por ejemplo, y el producto tiene apenas —no me invento— 4 g, 5 g, 10 g; sale con el mismo tipo de semáforo que un producto que tiene 1 kg de la misma. Obviamente, ¿no? (IC2).

En este contexto, su recomendación es que se haga referencia a una porción estandarizada y no a medidas que ellos consideran artificiales.

Yo creo que faltaría poner una indicación de a cuánto se refiere en la porción y no solo dejarlo a un estándar de 100 g o 100 ml. Eso le haría mucho más útil (IC1).

Por ejemplo, el semáforo, como sabes, se tiene una base de una medida específica. Entonces no importa cuál es el contenido que tiene la comida, el semáforo sigue siendo rojo así que por ejemplo un *sachet* de mermelada o una porción muy pequeña de mantequilla o de mayonesa sigue teniendo semáforo rojo a pesar de que el contenido es muy bajo (IC2).

Cuarto, los gerentes opinaron que no se discrimina entre los productos que exceden los límites establecidos en el reglamento por mucho o poco.

Quinto, los gerentes manifestaron que el semáforo y el reglamento no distinguen adecuadamente entre grasas, sal y azúcar que los productos contienen naturalmente y los ingredientes agregados. Un ejemplo que se mencionó fue el de los lácteos, especialmente los quesos. Según este criterio, la inconsistencia entre ambos reglamentos (MIPRO y MSP) y una norma (INEN) contribuye a esta confusión.

Además, según un IC productor, es contradictorio que el reemplazo de un producto natural, como el azúcar, con ingredientes artificiales (que son más baratos) resulta en un semáforo con niveles bajos de azúcar, pero que no son necesariamente saludables.

Te doy esa percepción que me apenó porque lo artificial es más barato y que lo artificial no es lo mejor en temas de la nutrición (IC1).

... en los yogures preferimos tener un semáforo amarillo en contenido de azúcar; entonces cambiamos a edulcorantes en algunos casos y hay que declarar que tiene edulcorante, ¿no? (IC2).

Sexto, los IC productores explicaron que la política del semáforo no afecta y no puede afectar las prácticas alimenticias y la dieta ecuatoriana, por un lado, y el problema subyacente de sobrepeso y obesidad, por otro. En este contexto, se mencionó que el consumo de productos procesados representa solamente una fracción de la dieta ecuatoriana y que el consumo de los alimentos en casa y particularmente en restaurantes contribuye más al problema que los productos procesados.

En el mismo contexto, el IC de la tienda pequeña explicó que sus clientes acuden a su negocio con el propósito de comprar “*snacks*, papas fritas, chocolates y galletas” (IC4), todos productos ultraprocesados. Este IC reporta que sus clientes normalmente permanecen en la tienda 1-3 minutos y por lo general gastan solamente 0,25-5,00 dólares en

productos conocidos. Bajo este patrón de comportamiento, el IC estima que sus clientes no buscan y no consideran la información que les provee el semáforo nutricional, aunque pueda ser útil.

Bueno, para mi manera de ver, a las personas les ayuda. En mi casa sí escojo los productos en “bajo”, pero la mayoría de personas no se fijan; solo cogen y se llevan (IC4).

Según el mismo IC, parte de la explicación de este comportamiento es que, aunque su tienda ofrece una variedad limitada de frutas y verduras frescas, “la mayoría de los productos aquí son altos en sal, azúcar... A la gente igual le gusta y consumen” (IC4).

Séptimo, los IC productores explicaron que es muy difícil técnicamente producir alimentos procesados y ultraprocesados que cumplan con las preferencias y los gustos de sabor de los consumidores y al mismo tiempo con los requisitos del reglamento.

Finalmente, se reconoce que algunos consumidores han comenzado a demostrar preferencias por productos con concentraciones menores de azúcar, grasa y sal y que, por lo tanto, sus empresas tienen la política de ajustar los ingredientes en sus productos para lograr semáforos con más verde y amarillo y menos (o ningún) rojo.

En síntesis, los IC productores consideran que la información cuantitativa, y no el semáforo gráfico, brinda al consumidor información útil y verídica para seleccionar (si así lo desea) productos nutritivos y saludables. Así mismo, se debe entregar otra información necesaria para esa toma de decisión.

Yo creo que es enfocar más... en la cuadro nutricional, en lo que hace los análisis de laboratorio de lo que realmente es el producto. Entonces, si nosotros enfocamos más en la cuadro nutricional que el semáforo, estaríamos dando un paso muy importante. Y también sí, es bueno lo que hacen varios países enfocar en un etiquetado en la parte de frente, dando los privilegios que puede tener cualquier producto, por ejemplo, libre de gluten, que sea orgánico, que no tenga ... OMG o ese tipo de cosa. Nos deberíamos enfocar más en eso, pienso yo (IC3).

Es decir, opinaron ue sería mejor eliminar el semáforo y ofrecer solamente información numérica en forma de cuadro nutricional.

... si fuera de mi gusto yo cambiaría el semáforo y volvería a un esquema de un cuadro nutricional sencillo y sin óptica de valores de consumo diario sugeridos. Algo así, ¿no?... Yo diría que se elimine (IC2).

Sin embargo, no todos estaban de acuerdo. El IC de tienda pequeña opinó que el semáforo no ha afectado las ventas y que “para mí, se debería de quedar así como está” (IC4). Así mismo, un IC productor opinó que, si hubiera un proceso de promoción, educación y discusión de la política, se podría mejorar el semáforo.

A pesar de las deficiencias del reglamento, es menester agregar que los IC explicaron que se sienten obligados a cumplir con los requisitos que establece.

Es decir, un tema público, privado en conjunto y poniendo compromisos y poniendo fondos para informar y educar. Ese, para mí, sería lo ideal (IC1).

5.3. Resultados de la observación estructurada

La observación estructurada tuvo como objetivo revisar la aplicación del Reglamento Sanitario del Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano (Ministerio de Salud Pública, 2014), en relación con la aplicación del gráfico del semáforo, declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, presencia de caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales y de salud.

Dado que este componente de la investigación se hizo con carácter exploratorio, se tomó una muestra de 155 productos para determinar cómo se aplica el reglamento en cuanto a los demás aspectos planteados por el reglamento, más allá de la adopción del semáforo en el empaque de productos procesados.

5.3.1. Productos analizados

Los 155 productos fueron distribuidos en 24 categorías tomando en cuenta el tipo de empresa (nacional o internacional) y la clasificación de Euromonitor (2019). El 67 % de la muestra corresponde a productos sólidos y el 33 % a líquidos (gráfico 3).

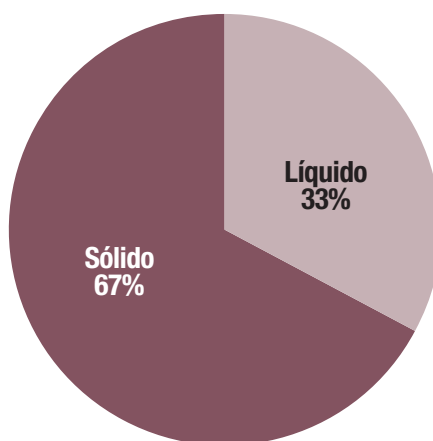


Gráfico 3. Productos sólidos y líquidos analizados

5.3.2. Presencia del semáforo en relación con el reglamento del sistema gráfico

De los productos analizados, 80 % tienen el semáforo en el empaque; los productos sin semáforo son alimentos para niños, leches y aceites, que corresponden a las excepciones del reglamento. De igual forma, los aceites no reportan ingredientes añadidos porque también son parte de las excepciones; mientras que aguas, arroz, pastas y tallarines no contienen azúcares, grasas o sal añadidos que reportar, que también explica la ausencia de semáforo. En cuanto a las leches enteras y deslactosadas, pese a no ser mencionadas explícitamente en el reglamento, se observó que 7 de 19 (37 %) no tenían el semáforo.

Es decir, la mayoría de productos llevan el semáforo en su empaque, esto refleja que la mayor parte de productores cumple con la norma, confirmando lo mencionado por los IC. Sin embargo, como se analiza en la discusión, los productos para niños son excluidos del reglamento, disposición que debe revisarse ya que estos productos

son claramente procesados. Se conoce que, durante la negociación del reglamento, las empresas productoras de alimentos infantiles lograron que sus productos no lleven el semáforo en el empaque, excepto cuando se someten a un proceso de deslactosado o saborizado, que corresponde a la categoría de alimento procesado y, por tanto, debe llevar semáforo.

En el gráfico 4 se presenta la información referente al color de fondo, la ubicación adecuada del semáforo, el orden de los colores, si el semáforo está completo y la presencia de otro gráfico. Cuando se indaga si los productos presentan el semáforo en forma adecuada, se determina que el 97 % cumple con esta característica. En cuanto a la ubicación del semáforo, el 92 % de productos lo tienen ubicado correctamente en el empaque. En relación con el orden de los colores y con la presencia del semáforo completo alcanzaron el 100%. Sin embargo, a columna de la presencia de “otro” sistema gráfico indica que casi un tercio del total incluyó otro sistema gráfico en el empaque, incumpliendo lo establecido por el reglamento.

De estos datos, se puede concluir que la adopción del semáforo está generalizada, excepto en lo referente a la inclusión arbitraria de otro sistema gráfico además del semáforo, como se observa en el gráfico 4.

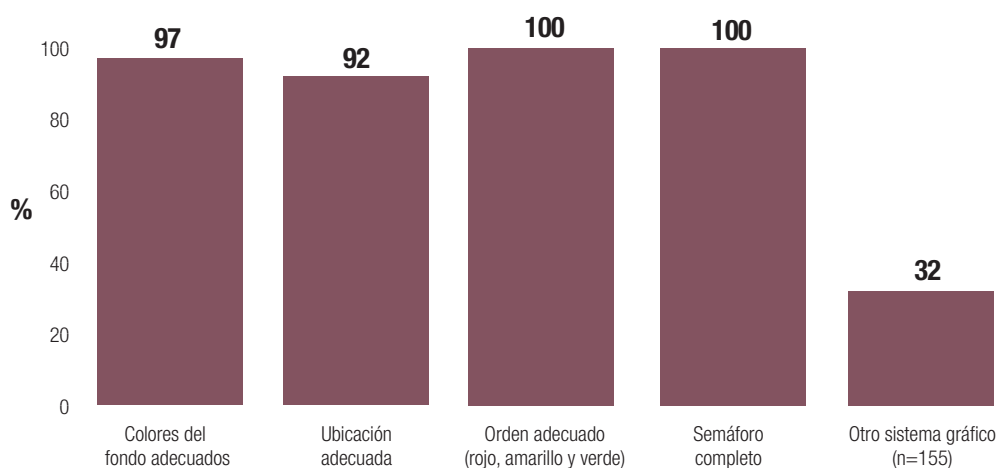


Gráfico 4. Presencia del semáforo en relación con el reglamento

El gráfico 5 muestra el uso de otro sistema gráfico diferente al establecido en el reglamento.



Gráfico 5. Ejemplo de productos que incluyen otro sistema gráfico

5.3.3. Reporte de contenido de azúcar, grasa total y sodio en relación con el semáforo

Debe indicarse que, según el reglamento, los colores del semáforo reflejan los niveles de sal, azúcar y grasas. Pero, de acuerdo con la información nutricional que también se presenta en el empaque del producto, se reportan los niveles de sodio. Por lo tanto, en esta parte del documento, la comparación se hace entre los niveles de sodio reportados y los recomendados en el reglamento sanitario. Por lo tanto, el color que indica los niveles de sal en el etiquetado corresponde a los niveles de sodio del producto comparados con los valores del cuadro 7 del reglamento.

Cuadro 7. Contenido de componentes y concentraciones permitidas según el Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano

Nivel Componentes	Concentración "baja"	Concentración "media"	Concentración "alta"
Grasas totales	≤ 3 g en 100 g	> 3 y < 20 g en 100 g	≥ 20 g en 100 g
	< 1,5 g en 100 ml	> 1,5 y < 10 g en 100 ml	≥ 10 g en 100 ml
Azúcares totales	≤ 5 g en 100 g	> 5 y < 15 g en 100 g	≥ 15 g en 100 g
	≤ 2,5 g en 100 ml	> 2,5 y < 7,5 g en 100 ml	≥ 7,5 g en 100 ml
Sal (sodio)	≤ 120 mg de sodio en 100 g	> 120 y < 600 mg de sodio en 100 g	≥ 600 mg de sodio en 100 g
	≤ 120 mg de sodio en 100 ml	> 120 y < 600 mg de sodio en 100 ml	≥ 600 mg de sodio en 100 ml

* Adaptado del Reglamento Sanitario

Al comparar el peso total del producto que reporta el empaque y la suma del peso de las porciones declaradas, se observa que en la mayoría de productos existe concordancia entre ambas mediciones, excepto en tres productos: helado napolitano, capricho y festival. Luego se procedió a analizar los niveles de referencia que se adoptaron para asignar los colores del semáforo en relación con azúcares, grasas totales y sodio según lo establecido en el cuadro 7 del reglamento, que establece las concentraciones permitidas de grasas totales, azúcares y sodio (Ministerio de Salud Pública, 2014).

A continuación, se analizó el contenido de azúcar, grasa total y sodio, comparando las cantidades de las porciones declaradas en los productos con el peso de cada porción y el peso total del producto reportado en el cuadro de composición nutricional que se presenta en el empaque. Después, se evaluó, según la composición nutricional presentada en el envase, con valores ajustados a 100 g o 100 ml, de ser el caso, con los umbrales de semaforización para sodio, azúcar y grasa.

Al observar la información referente a azúcar, se encuentra que —de acuerdo con la composición nutricional— el 73 % de productos se ubica en la categoría “no contiene azúcar” y esta declaración coincide con el semáforo. Según la composición nutricional, el 86 % de productos reporta un valor bajo en la composición nutricional y en el semáforo. En cuanto a composición nutricional, el 67 % de productos calificó como “medio” y coincide con el semáforo. Cuando la composición nutricional ubica al pro-

ducto como “alto,” un 93 % coincide con el color asignado por el semáforo. Con esta información se determina que el color del semáforo asignado al producto es consistente con lo reportado en la composición nutricional (gráfico 6).

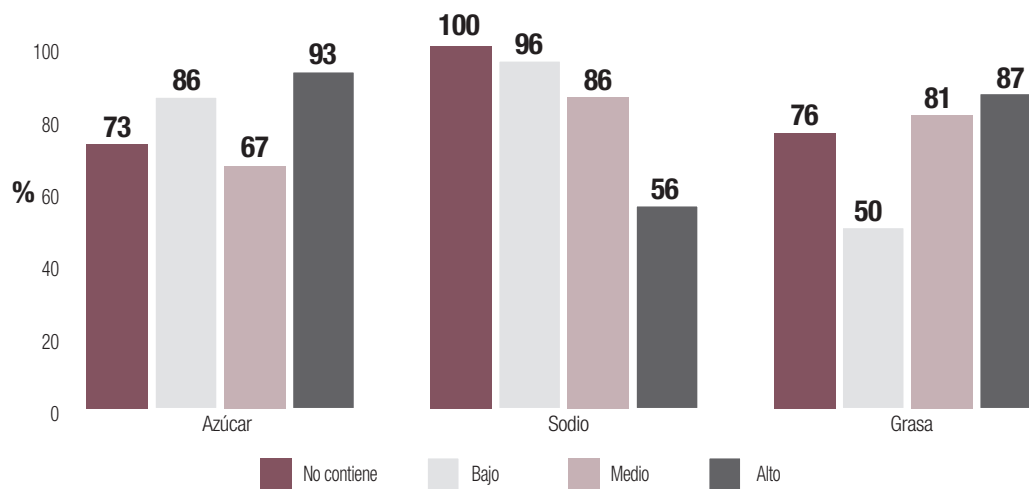


Gráfico 6. Coincidencia entre el reporte de la composición nutricional publicada y los colores del semáforo, en relación con el contenido de azúcar, sodio y grasa

Refiriéndose al sodio, se determina que todos los productos reportan el contenido de sodio por su composición nutricional y su color del semáforo. Sin embargo, un 96 % coincide con el color verde en el semáforo. Al observar los datos del contenido nutricional en la categoría de “medio”, solo el 86 % de productos coincide con el color reportado como “medio” según la composición nutricional y solo el 56 % coincide con el color de “alto” en el semáforo. De este cuadro se desprende que, si bien hay una coincidencia relativamente alta entre el contenido de sodio observado en el reporte nutricional y el color del semáforo asignado, esta coincidencia es más baja cuando se trata del nivel “alto”, lo cual podría indicar que el contenido alto de sodio no es reportado correctamente en esta categoría.

Al hacer la misma comparación respecto a grasas, se encuentra que hay una concordancia relativamente alta en las categorías de contenido nutricional “no contiene” (76 %), “medio” (81 %) y “alto” (87 %). Es decir, lo que se declara en el contenido nutricional se refleja correctamente en el semáforo, excepto en el nivel bajo, en el que hay una coincidencia de 50 %.

5.3.4. Edulcorantes y azúcares añadidos

El gráfico 7 muestra el porcentaje de productos que reportan el contenido de azúcar y el contenido de azúcar y edulcorantes por productos sólidos, líquidos y total. De este gráfico se desprende que el 71 % de productos reportan el contenido de azúcar total, mientras que solo el 24 % reporta el contenido de azúcar y edulcorante. Al observar los datos por tipo de producto (sólido o líquido), en la categoría de líquidos 63 % reporta azúcares totales y 50 % reporta azúcar y edulcorante añadidos. En cuanto a sólidos, se reporta un porcentaje más alto de productos que incluyen niveles de azúcar, pero no sucede lo mismo con edulcorantes, cuyo porcentaje fue de apenas 13 %.

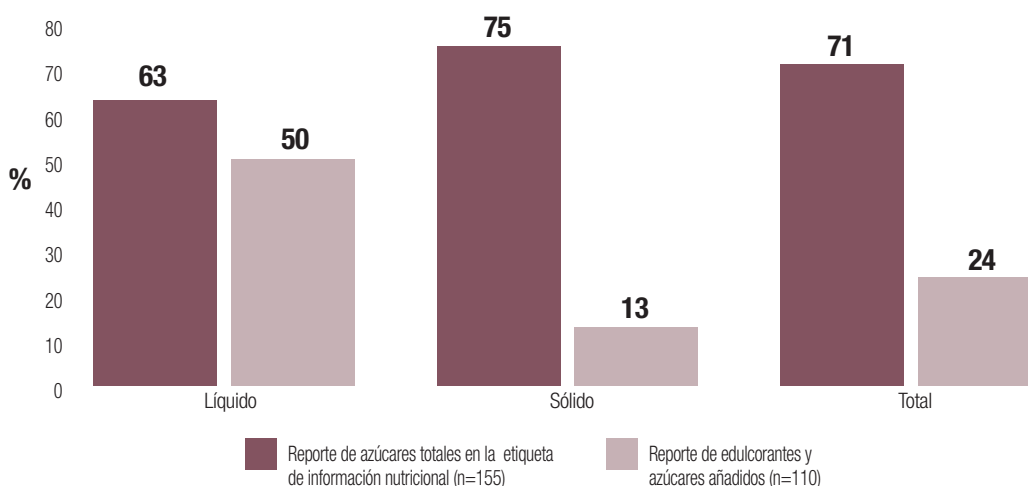


Gráfico 7. Reporte de azúcar total y azúcar más edulcorantes añadidos

El gráfico 8 presenta la información de la declaración de azúcar total y azúcar más edulcorante en relación con los colores del semáforo. De este gráfico se desprende que, en las categorías “medio” y “alto”, el reporte de azúcares totales es de 100 %, pero en la categoría de azúcar más edulcorante se reporta menos del 55 %.

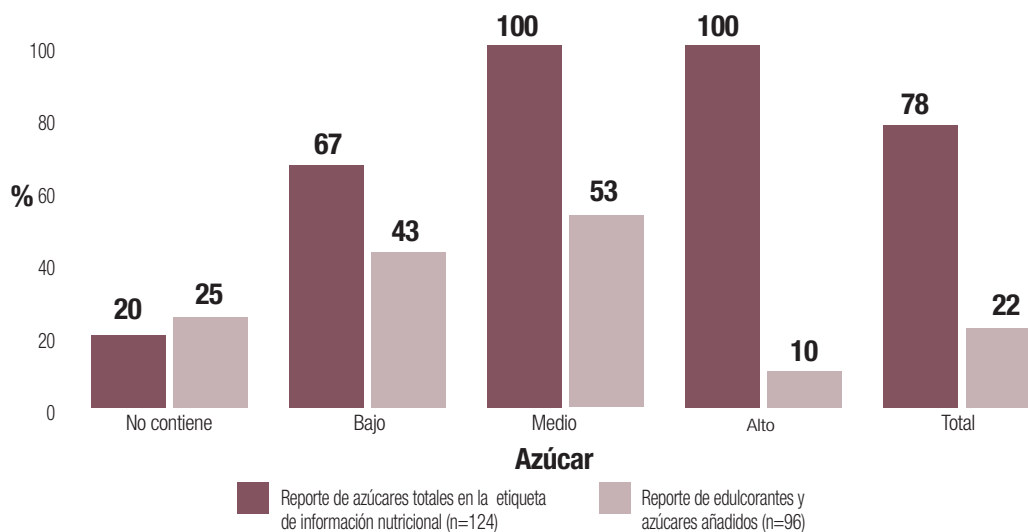


Gráfico 8 Azúcar y edulcorantes añadidos vs. semáforo y grupo

5.3.5. Declaraciones obligatorias y opcionales

Para evaluar la presencia de declaraciones en los empaques, se utilizó el cuadro 5 del anexo 6 (Instructivo para llenar cuestionario en KoBoToolbox), en el que se especifican once aditivos que deben ser declarados en el empaque del producto debido a posibles reacciones adversas por su consumo. Estos son tartrazina, gluten, huevo, pescado, maní o soya, leche o lactosa, nueces, aspartame (no usar para cocinar u hornear), consumo en exceso de sorbitol, manitol o polialcoholes y sulfitos.

En el gráfico 9 se presenta el número de productos que, de acuerdo con las declaracio-

nes obligatorias del empaque, contienen gluten, maní o soya; edulcorante no calórico y la recomendación de no cocinar u hornear si el producto contiene aspartame.

De acuerdo con el reglamento, al reportar ciertos componentes en la lista de ingredientes también se debe declarar en el empaque que el producto contiene ese ingrediente. Para ello, cada declaración fue revisada codificando “no” cuando el producto debería tener una declaración, pero no está presente; “sí” cuando el producto debe tener una declaración y está presente o “no aplica” en el resto de casos.

Este análisis reveló que las declaraciones sobre contenido de fenilalanina, tartrazina, huevo, pescado, lactosa, sulfitos y nueces estuvieron presentes en el 100 % de mensajes conforme al contenido reportado (“contiene...”). Por lo tanto, no se reporta ese dato en el gráfico 9. Tampoco consta la categoría “no aplica” porque se busca conocer si aquellos productos que reportan ciertos ingredientes que deben ser citados en el empaque como “sí” o “no” cumplen la regulación en relación con el cumplimiento de la norma de declaraciones obligatorias. Por lo tanto, el gráfico presenta gluten, maní, soya, edulcorantes y aspartame.

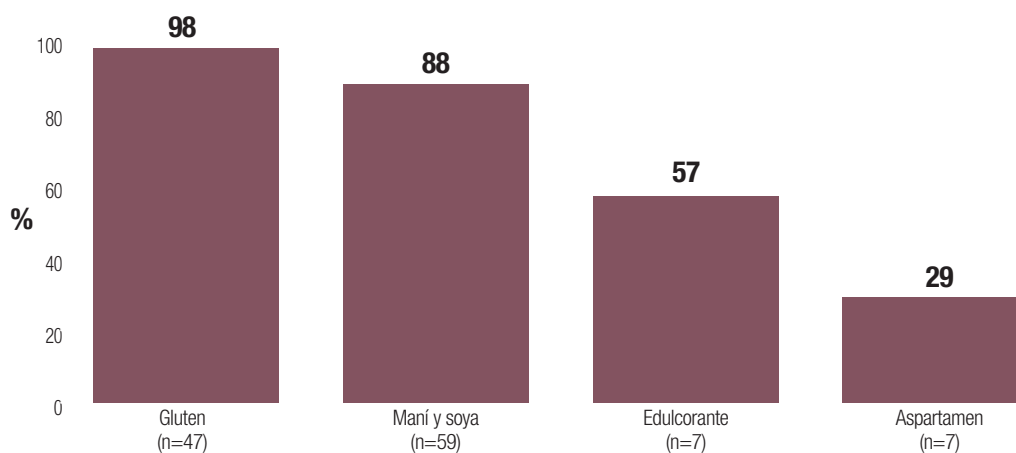


Gráfico 9. Cumplimiento de declaraciones de contenido de gluten, maní, soya, edulcorantes y aspartame

Este gráfico muestra que, en cuanto a las declaraciones obligatorias de los productos que contienen gluten, 2 % no lo declaran ($n = 47$). En cuanto a la declaración de que un producto contiene maní o soya, 88 % lo reporta. Respecto al contenido de edulcorante, 57 % de los alimentos lo declara. Finalmente, la declaración del contenido de aspartame solo se hizo en 29 % de productos de una muestra pequeña.

5.3.6. Recomendaciones obligatorias y opcionales

El reglamento también contempla que, en casos pertinentes, el empaque debe especificar las recomendaciones nutricionales obligatorias y opcionales. De la información recolectada, 100 % presentaron los mensajes referentes a las recomendaciones de contenido de transgénicos y bebidas energéticas, conforme a la composición, al igual de “no contener logo de alimento saludable” en el que solo un producto (0,64 %) infringe el reglamento.

De los datos obtenidos, se desprende que 91 % de productos declara en la etiqueta que contiene edulcorantes artificiales. Además, el 79 % reporta el valor nutricional del producto reconstituido, como lo especifica el reglamento. En cuanto a los yogures, 76 % reporta en ml (como debe hacerse) y el 60 % reporta por separado, el contenido de nutrientes en productos que tienen más de un alimento. De esta información se obtiene que un alto porcentaje de productos reporta las recomendaciones correctamente.

5.3.7. Prohibiciones

El reglamento establece cuatro prohibiciones que deben cumplirse en la etiqueta: (i) que el producto afirme que el consumo de alimentos procesados cubre por sí solo el requerimiento nutricional para una persona; (ii) el producto utiliza logotipos certificados o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones o grupos colegiados que hacen referencia a beneficios para la salud; (iii) el producto utiliza imágenes de niños, niñas o adolescentes incumpliendo el Código de la Niñez y Adolescencia; y (iv) el producto sugiere la frecuencia de consumo.

El gráfico 10 presenta información sobre el incumplimiento de las prohibiciones que deben aplicarse a ciertos productos. Los mensajes en los que el producto afirme que el consumo de alimentos procesados cubre por sí solo el requerimiento nutricional no se dio en ningún producto, por lo tanto, se ajustaron a la norma.

También se encontró que el 16 % sugiere una frecuencia de consumo, el 4 % utiliza logotipos de salud de grupos colegiados, el 4 % utiliza una imagen juvenil y el 1 % utiliza un logotipo saludable. Si bien el porcentaje de incumplimiento es bajo, de todas maneras debe reforzarse esta parte del reglamento para eliminar los porcentajes de incumplimiento.

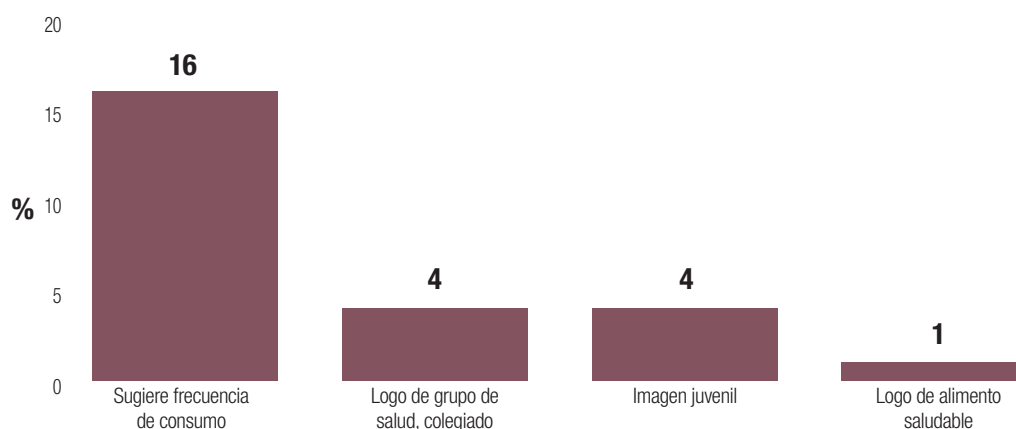


Gráfico 10. Incumplimiento de prohibiciones del reglamento (n = 155)

Como ejemplo, el cuadro siguiente presenta algunas imágenes de incumplimiento de prohibiciones.

Cuadro 8. Imágenes de incumplimiento de prohibiciones

<p>Sugerir la frecuencia de consumo.</p>	 <p>Menú Nutricional y Nutritivo</p> <table border="1"> <tr> <td>Desayuno</td> <td>Fruta</td> <td>Lácteos</td> <td>Carbohidratos</td> </tr> <tr> <td>Piqueo</td> <td>Fruta</td> <td>%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td>Proteínas</td> <td>Carbohidratos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Piqueo</td> <td>RYSKOS</td> <td>%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cena</td> <td>Proteínas</td> <td>Carbohidratos</td> <td></td> </tr> </table>	Desayuno	Fruta	Lácteos	Carbohidratos	Piqueo	Fruta	%		Almuerzo	Proteínas	Carbohidratos		Piqueo	RYSKOS	%		Cena	Proteínas	Carbohidratos	
Desayuno	Fruta	Lácteos	Carbohidratos																		
Piqueo	Fruta	%																			
Almuerzo	Proteínas	Carbohidratos																			
Piqueo	RYSKOS	%																			
Cena	Proteínas	Carbohidratos																			
<p>Utilizar logotipos certificados o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones o grupos colegiados que hagan referencia a beneficios para la salud.</p>	 <p>#1 PEDIATRICIAN RECOMMENDED BRAND</p>																				
<p>Utilizar imágenes de niños o adolescentes incumpliendo el Código de la Niñez y Adolescencia.</p>	 <p>Crecimien</p>																				

5.3.8. Caracteres promocionales

También se investigó la presencia de caracteres promocionales que estimulan el consumo, por ejemplo, personajes propios de la compañía, personajes con licencia, deportistas aficionados, películas, deportistas profesionales, eventos históricos, festividades no deportivas, caracteres promocionales dirigidos a niños, reconocimientos o premios y eventos deportivos.

El gráfico 11 muestra información referente a la presencia de caracteres promocionales, omitiendo cinco de las categorías mencionadas arriba porque no aparecen en los empaques. Se observa el uso de un personaje propio de la compañía es lo más frecuente (21 %).

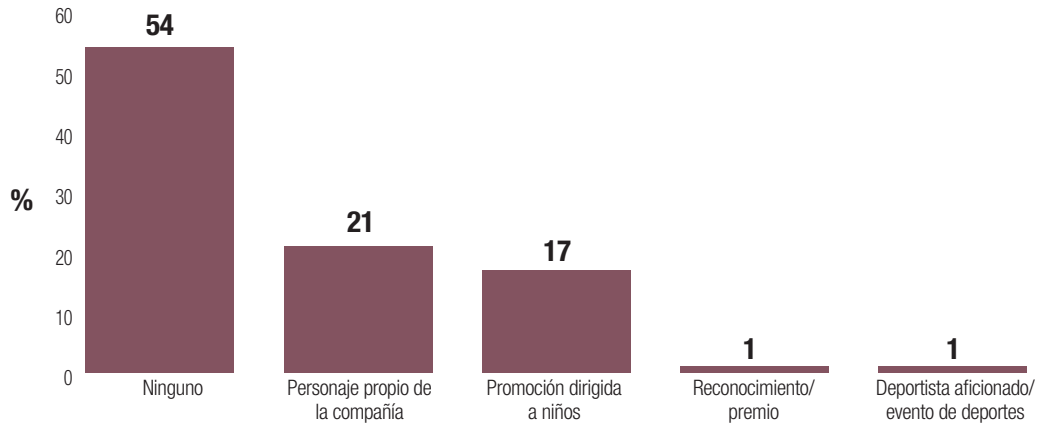
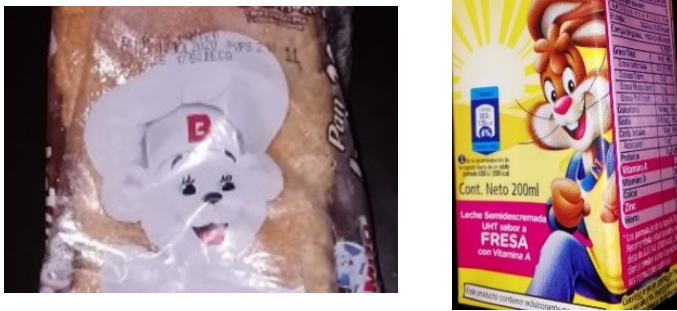


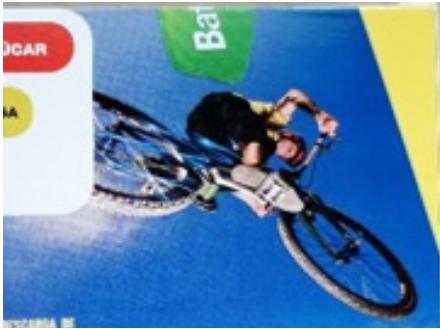



Gráfico 11. Presencia de caracteres promocionales

En el siguiente cuadro se presentan ejemplos de caracteres promocionales utilizados en productos.

Cuadro 9. Ejemplo del uso de caracteres promocionales

<p>Personaje propio de la compañía</p>	
<p>Para niños</p>	
<p>Reconocimiento/premio</p>	

<p>Deportista aficionado</p>	
<p>Evento deportivo</p>	

5.3.9. Ofertas

En el empaque de algunos productos se incluyen ofertas para estimular la compra. Se consideran ofertas a juegos o aplicaciones descargables, concursos, “pagar dos y llevar tres” y estrategias similares; descuentos; edición limitada; caridad o responsabilidad social; obsequios, juguetes o coleccionables incluidos; programas de lealtad, membresías y tarjetas de acumulación de puntos. El gráfico 12 muestra que pocos productos incluyen ofertas y las más utilizadas son recetarios o juegos y aplicaciones descargables.

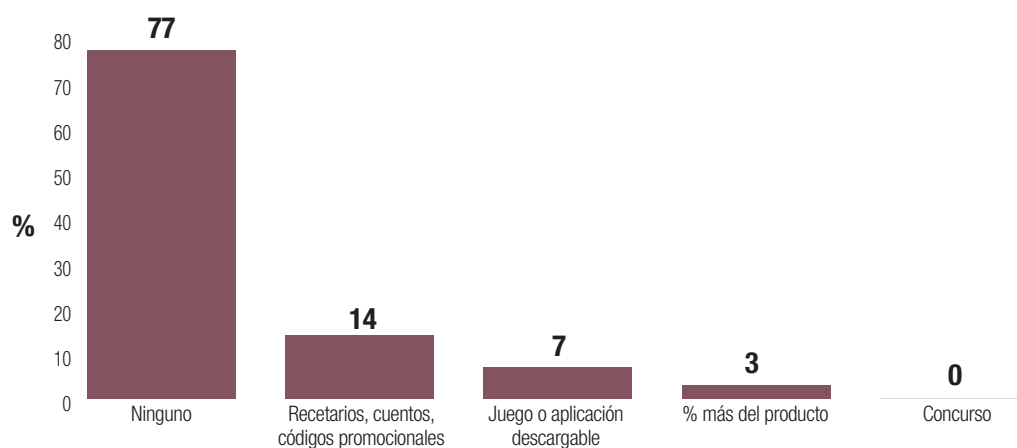


Gráfico 12. Proporción de productos que presentan ofertas en su empaque

5.3.10. Declaraciones nutricionales y de salud

Otro tipo de información que se identificó en el empaque de los productos son las declaraciones nutricionales y de salud que, según el reglamento, no deben presentarse en el empaque. Para su identificación se agruparon en seis categorías: (i) de salud, (ii) de

ingredientes relacionados con la salud, (iii) contenidos de nutrientes, (iv) funciones de nutrientes, (v) riesgo de enfermedad y (vi) comparación de nutrientes.

El gráfico 13 presenta las declaraciones nutricionales y de salud que se detectaron en algunos productos. Se determina que no son excluyentes y puede aparecer más de una en un mismo producto. Se observa que el 34% de productos no tiene ninguna declaración, el 34% presenta una declaración sobre nutrientes, el 29 % declara un ingrediente de salud, el 22 % declara una referencia sobre salud, el 18 % presenta una comparación de nutrientes, el 13 % declara una función de nutrientes y menos del 1 % declara una reducción del riesgo de salud.

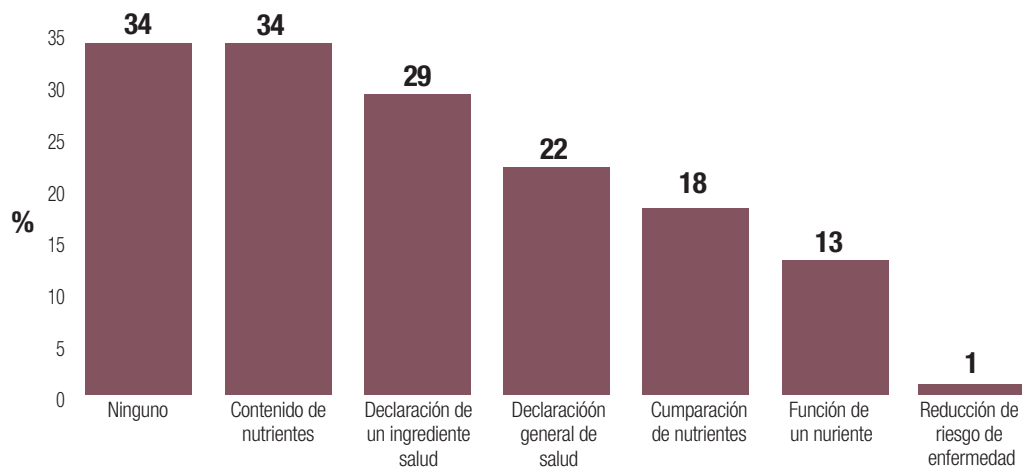


Gráfico 13. Declaraciones nutricionales y de salud presentes en el empaque de productos

6. Conclusiones, discusión y recomendaciones

Este apartado expone las conclusiones del análisis de la información recolectada por medio de GF, IC y de la observación estructurada. La discusión se enfoca en el significado del reglamento en el contexto de las percepciones, actitudes y prácticas de los actores principales: consumidores y productores. Se finaliza con una sección de recomendaciones.

6.1. Conclusiones

6.1.1. De los grupos focales

El análisis de los datos cualitativos provenientes de los veintiún GF permitió la identificación de patrones definidos de conocimientos, actitudes y prácticas de los participantes relacionados con el consumo de alimentos procesados. Específicamente, la información recolectada de los GF produjo tres dimensiones: (i) percepciones y definiciones de la alimentación saludable; (ii) factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos; y (iii) uso y utilidad del semáforo nutricional.

6.1.1.1 Percepciones y definiciones de la alimentación saludable

Los participantes de los GF percibieron que es importante mantener una dieta saludable o, como se expresó algunas veces, “comer sano”. Sin embargo, esta percepción no siempre influye en la adquisición y el consumo de alimentos saludables. Los consumidores que optan por en el consumo de productos procesados y ultraprocesados formulan sus decisiones basándose en un conjunto complejo de actitudes que, en distintos momentos, pueden ser consistentes, cambiantes o contradictorias frente a sus conocimientos. Por ejemplo, un consumidor puede entender que cierto alimento no es saludable, pero lo compra y consume por otras razones que en determinado momento son más importantes. Esta complejidad se refleja, como expresaron los participantes, en una variedad de mecanismos y estrategias que guían sus prácticas.

Si bien los participantes de los GF indicaron que entienden el concepto de alimentación saludable, muchas veces explicando sus conceptos con ejemplos específicos, en particular frutas y verduras porque son considerados alimentos naturales. Del mismo modo, los participantes identificaron los alimentos no saludables o comida “chatarra” por su alto contenido de grasa, sal o azúcar agregado. Además, los participantes (especialmente en los GF de pueblos pequeños) consideran que los alimentos producidos localmente y vendidos en los mercados son más saludables.

En este contexto se expresó que la alimentación saludable es importante porque contribuye a un buen estado de salud general. Sin embargo, por varias razones, aunque los participantes reportaron que tratan de poner sus conocimientos y actitudes en la práctica, esto no siempre ocurre en la vida cotidiana.

6.1.1.2 Factores que los participantes consideran al momento de comprar y consumir alimentos

Para los consumidores existen varios factores que pueden intervenir en la compra y el consumo de alimentos, además de sus conocimientos. Cualquiera de estos factores

o una combinación de ellos es determinante en la adquisición de alimentos o puede expresar contradicciones y brechas entre los conocimientos, las actitudes y las prácticas. Estos factores pueden resumirse de la siguiente manera:

- Precio: es importante economizar en la compra, aunque no siempre lo económico es saludable.
- Disponibilidad: en pequeños lugares y en Galápagos, las tiendas pequeñas de barrio son fuentes de compra, pero ofrecen más alimentos procesados.
- Calidad: la apariencia y frescura de alimentos no procesados o mínimamente procesados como frutas y verduras es importante; se toma en cuenta la fecha de caducidad de los alimentos procesados y ultraprocesados.
- Marca: se prefiere lo conocido porque es garantía de calidad.
- Necesidad: ciertos alimentos son considerados esenciales en la dieta y se consumen frecuentemente.
- Preferencia: se consumen alimentos por sus características sensoriales, especialmente el sabor.

6.1.1.3 Uso y utilidad del semáforo

Se encontró que el semáforo nutricional es ampliamente reconocido por los participantes de los GF, de igual modo que en la primera evaluación. Independientemente de edad, sexo y región geográfica, los participantes explicaron que han visto el semáforo nutricional en productos empaquetados. Se considera que el semáforo se presenta en forma sencilla y con colores llamativos, similar al semáforo vial y, por lo tanto, es fácilmente comprensible. Además, los participantes creen que la información es útil e importante y consideran que la presencia del semáforo en el empaque de los alimentos es un aporte positivo.

Los niños y adolescentes reportaron que recibieron información sobre el semáforo en las escuelas, mientras que los adultos explicaron que conocen el semáforo a través de contactos con personal del MSP, sus lugares del trabajo, medios de comunicación masiva o sus hijos.

Los adolescentes de 15-19 años reportan que observan y comprenden el semáforo, pero no prestan mucha atención ya que prevalecen otros intereses, especialmente la preferencia por productos con sabores fuertes provenientes de la presencia de sal, azúcar, saborizantes y colorantes. Es decir, los conocimientos y las actitudes no se traducen necesariamente en prácticas correspondientes. Sin embargo, los jóvenes con más edad muestran mayor interés en el semáforo y formulan comentarios más elaborados y razonados sobre aspectos nutricionales.

Así mismo, los comentarios de los adultos sugieren un patrón mixto. Por un lado, se manifestó interés en la información transmitida por el semáforo y la intención de tomar en consideración las alertas al momento de comprar y consumir. Pero por otro lado existe el sentido de que su estado de salud ya está definido, por lo que el consumo de productos no saludables influenciado por el gusto personal no afectará su salud.

Por otro lado, se observan diferencias en las respuestas según el sexo ya que, con respecto a la alimentación y específicamente el semáforo, los hombres parecen más teóricos y las mujeres, más prácticas. Se percibe que los hombres manejan conceptos sobre alimentación saludable, pero las mujeres son las encargadas de comprar y preparar la comida, por lo tanto, tienden más a transferir la información contenida en los envases de alimentos procesados a la práctica.

Adicionalmente, la edad de los participantes fue una dimensión importante en el contexto de conocimientos, actitudes y prácticas en tanto que el consumo de alimentos procesados disminuye con la edad. En particular, los adultos mayores mantienen las tradiciones alimenticias y son menos proclives al consumo de *snacks* y otros productos procesados. Al contrario, el consumo de *snacks*, gaseosas, otras bebidas azucaradas y otros productos procesados es más frecuente entre niños y adolescentes, aunque reconocen que el semáforo provee información suficientemente clara para minimizar su consumo. El comportamiento de los adultos de 20-64 años es más complejo, pero entre algunos participantes se observan interés y actitudes tendientes a un consumo reducido de productos procesados.

Se encuentran diferencias importantes sobre el comportamiento de los consumidores en ciudades y pueblos medianos y pequeños, dado que los residentes de lugares pequeños y medianos suelen comprar sus alimentos en mercados locales, lo que sugiere el consumo de productos frescos y no procesados. En los lugares más pequeños predomina una preferencia por productos frescos y no procesados provenientes de las mismas comunidades y frecuentemente cultivados por las mismas familias. Esto se complementa con el hecho de que existen pocas opciones en las tiendas de barrio en favor del consumo de *snacks*, gaseosas y bebidas azucaradas.

En cambio, en las ciudades grandes, los consumidores tienen la posibilidad de comprar en supermercados, que ofrecen más opciones de productos procesados y son de alcance universal. La excepción parcial es Galápagos, debido a que allí dependen en gran medida de productos que vienen del continente y, por lo tanto, en su mayoría son procesados y de larga duración como el arroz.

6.1.2. De las entrevistas a los informantes claves

Las entrevistas a los IC determinaron que su posición se concentra en varios aspectos. Primero, consideran que el semáforo nutricional no juega un papel importante en la toma de decisiones de los consumidores porque estos últimos no prestan atención al semáforo y, si les interesa el contenido nutricional de los productos, la información numérica expuesta en los cuadros nutricionales es más útil y precisa. Es importante notar que esta percepción no coincide con las opiniones vertidas por los miembros de los GF.

Segundo, los productores de alimentos procesados expresaron que existen deficiencias y contradicciones en la implementación del semáforo, ya que la información sobredimensiona el contenido de sal, grasa y azúcar en los productos, especialmente en aquellos que se consumen en pequeñas cantidades, como salsa de tomate o mayonesa. Consideran que se producen situaciones contradictorias: algunos productos que no son saludables aparecen como saludables porque llevan semáforos de color verde, mientras que productos saludables por su naturaleza exhiben semáforos rojos o amarillos que

dan la impresión de que el producto no es saludable, por exceso de sal, azúcar o grasas. Los participantes de los GF coincidieron con esta percepción.

Tercero, por un lado los IC productores señalan que el sistema de semáforo nutricional ha creado una confusión entre azúcar, grasa y sal agregados y la existencia natural o necesaria en ciertos productos procesados; y, por otro, que la producción de ciertos alimentos procesados requiere sal, grasa o azúcar agregados para que el producto tenga niveles de sabor aceptables para el consumidor.

En síntesis, los IC consideran que la información cuantitativa, y no la del semáforo, brinda al consumidor información más útil y verídica para seleccionar (si así lo desean) productos nutritivos y saludables, para lo cual también se debe entregar información cuantitativa necesaria para tomar una decisión. Por ello, creen que se debe eliminar el semáforo y únicamente ofrecer información nutricional. Cabe mencionar estas entrevistas revelan que se necesita un proceso de educación y promoción al consumidor.

Vale la pena hacer hincapié en que la posición de este sector se mantiene igual que hace cinco años. Es decir, mantienen su opinión de que el semáforo no brinda información al consumidor, no es útil, su diseño no garantiza información correcta al consumidor y, al contrario, hace daño a la industria ya que el consumidor recibe información distorsionada.

A pesar de estas observaciones críticas, los IC manifestaron que la política de las empresas es respetar el reglamento, a pesar de las dificultades que encuentran en su implementación. Además, buscan mecanismos para que los contenidos de grasa, sal y azúcar se reduzcan y sus semáforos tengan más color verde o amarillo y menos rojo.

6.1.3. De la observación estructurada

Este componente del estudio no fue una réplica de la primera evaluación. Se diseñó un instrumento que permitió recolectar información sobre el formato y el uso del semáforo, declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, presencia de caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales y de salud, lo que facilitó un análisis exploratorio mucho más rico que el realizado en la primera evaluación y de importancia suficiente para comprender el alcance del cumplimiento del reglamento.

Se encontró que la mayoría de productos contienen el semáforo, excepto el empaque de alimentos para niños que están excluidos del reglamento, al igual que algunos productos como los lácteos.

Se demostró que el semáforo está completo, con colores, ubicación y orden adecuados en la mayoría de productos, aunque también se encontró el uso del gráfico GDA, que es promovido por la industria, aduciendo que es mejor que el semáforo. Este criterio fue refutado por los participantes de los GF, quienes mencionaron que esa etiqueta es difícil de entender e interpretar.

En lo que se refiere a declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, presencia de caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales y de salud, esta evaluación encontró que varios de los productos incumplen con esta parte del reglamento.

La comparación realizada entre los colores del semáforo y los contenidos de grasa total, sal y azúcar reportados en el empaque determinó que hay productos que no reportan correctamente el color cuando se trata de azúcar, sobre todo en la categoría de “no contiene” y “medio”. En cuanto al sodio el incumplimiento del reglamento corresponde a la categoría “alto” y en lo concerniente a grasas el incumplimiento se observa en la categoría “bajo”.

En relación con el reporte de azúcar y de azúcar más edulcorantes añadidos, se determinó que en las categorías “medio” y “alto” el reporte de azúcares totales es de 100 %, pero en la categoría de azúcar más edulcorante se reporta menos del 55 %.

Se determinó que aproximadamente el 30 % de productos utilizan otros gráficos, contradiciendo al reglamento que establece que no está permitido el uso de otro gráfico que no sea el semáforo.

En cuanto a las declaraciones obligatorias y opcionales, el cumplimiento referente a la presencia de gluten, maní y soya es relativamente alto, pero no sucede lo mismo con la presencia de edulcorantes y aspartame.

Sobre las prohibiciones, el incumplimiento es relativamente bajo y se observa mayor cumplimiento en relación con las recomendaciones de frecuencia de consumo. También se observó una baja utilización de ofertas y, entre ellas, las más frecuentes son recetarios, cuentos y códigos promocionales. Un incumplimiento del reglamento que se encuentra con frecuencia son las declaraciones de nutrientes y de salud.

6.2. Discusión

Esta segunda evaluación del reglamento sanitario luego de siete años de promulgación y seis años después de la primera evaluación permite determinar que su implementación por parte de la industria y el uso del etiquetado por parte de la población es generalizado. Sin embargo, estos nuevos resultados no avalan la implementación adecuada del reglamento, ni el impacto esperado.

Por un lado, al igual que en la primera evaluación, se observa que los consumidores no aplican necesariamente sus conocimientos y actitudes a prácticas que corresponden a la compra y el consumo de alimentos saludables debido a que encuentran otros factores que consideran fundamentales.

Por otro lado, y del mismo modo que en la primera evaluación, los IC que producen o venden productos procesados y ultraprocesados no están de acuerdo con varios aspectos del reglamento que establecen las normas de etiquetado, que es contrario a lo expresado en los GF. Su posición es que debe aplicarse una etiqueta con información cuantitativa que brinde información nutricional suficiente al consumidor porque según los IC, los consumidores no prestan atención al semáforo a la hora de seleccionar alimentos. Además, los IC manifiestan que el semáforo nutricional no ha cumplido con su objetivo principal de reducir las tasas de sobrepeso y obesidad en la población ecuatoriana. Finalmente, se argumenta que existen varias contradicciones en el mismo reglamento, lo que hace difícil cumplir con las normas.

La evaluación semicuantitativa de los 155 productos demuestra un cumplimiento general del reglamento, con las excepciones mencionadas arriba, sin considerar que los alimentos para la población infantil fueron excluidos por pedido de la industria. Es preocupante que, hasta la fecha, no hay forma de que los alimentos infantiles se ajusten a una regulación, lo que hace que su producción, mercadeo y venta esté en manos de sus productores. Esta desregulación evidencia que si estos productos estarían sometidos a las disposiciones del reglamento, su incumplimiento no solo afecta la situación nutricional de los niños, sino que va en contra del Código de Sucedáneos de la Lecha Materna al que se suscribió y reiteró su adhesión el Estado ecuatoriano desde 1981 (WHO, 1981).

Los hallazgos del estudio revelan diferencias significativas entre consumidores y productores, evidentemente porque los objetivos de la industria que se concentran en maximizar ventas difieren de los objetivos de salud establecidos por el Estado en sus objetivos de protección y promoción de la salud. Si bien existen brechas entre los conocimientos, las actitudes y prácticas de los consumidores sobre una alimentación saludable, “comer sano” sigue siendo importante para los ecuatorianos, quienes creen que el semáforo nutricional es un elemento importante en sus vidas cotidianas.

6.3. Recomendaciones

La primera evaluación planteó varias recomendaciones relacionadas con la implementación del semáforo nutricional sobre la necesidad de una política de comunicación de información nutricional y sobre el reglamento mismo para que su implementación sea efectiva y contribuya a cambios de comportamiento en la población, a la vez que las normas vigentes sean acatadas por la industria de alimentos (INEN, 2013).

Desafortunadamente, varias de las recomendaciones de la primera evaluación siguen pendientes porque no han sido tomadas en cuenta. La presente evaluación coincide con muchas de las recomendaciones porque las condiciones que las generan todavía existen. Por lo tanto, es importante plantearlas nuevamente con la esperanza de que puedan ser escuchadas por las autoridades respectivas para garantizar que el objetivo principal del reglamento se alcance.

En este contexto, es necesario que se fortalezca el reglamento vigente, al mismo tiempo que se revisan experiencias recientes de diseños distintos al semáforo que están mostrando resultados alentadores, como en los casos de México y Chile (Carriedo et al., 2016; Reyes et al., 2019), sin descuidar el hecho de que no se trata solamente del cambio de diseño gráfico, sino de una estrategia integral en la que el gráfico —a pesar de ser un elemento esencial— no es suficiente porque debe ir acompañado de varios programas paralelos y simultáneos de difusión de información, educación al consumidor y permanente evaluación y vigilancia; programas que en Ecuador han estado ausentes.

Por ello, a continuación se plantean recomendaciones divididas en dos grupos: (i) relacionadas con el reglamento vigente y (ii) relacionadas con actividades que deben considerarse en el futuro cercano.

A estas recomendaciones se agregan otras que son indispensables tras siete años de implementación, ya que los entornos y las experiencias de otros países nos invitan a

reflexionar sobre posibles propuestas que deben ser consideradas para revisar la implementación del reglamento ecuatoriano actual.

6.3.1. Recomendaciones en relación con el reglamento vigente

6.3.1.1. En cuanto al semáforo

- Retomar la disposición relacionada con la ubicación del semáforo. Debe ubicarse siempre en la parte frontal del empaque. Es innegable que la ubicación arbitraria del semáforo (en el lado vertical, en la parte posterior del empaque o en una esquina) que no sea en la parte frontal, dificulta la decisión del comprador al seleccionar un producto porque no tener la etiqueta en el frente disminuye la capacidad de atención adecuada.
- El reglamento establece que el semáforo en su diseño original, debe estar en todos los envases de los productos procesados, no importa el tamaño del producto.
- Eliminar el uso arbitrario de otras etiquetas como la GDA o similares porque generan confusión; su presencia en un producto debe ser materia de sanción.
- El semáforo debe ser obligatorio para todo producto procesado y bebida azucarada independiente del tipo de envase.
- La aplicación del reglamento debe ser obligatoria para todos los alimentos infantiles, incluidas las leches sustitutas de lactancia materna, aplicación que fue eliminada días antes de ponerse en vigencia el reglamento.
- Se debe desglosar el contenido total de azúcar en azúcar intrínseca y azúcar añadida, al igual que los edulcorantes artificiales en el cuadro de información nutricional.
- La información nutricional debe incluir el contenido de grasas trans de manera obligatoria.
- Se debe vigilar el cumplimiento del reglamento en cuanto a declaraciones, recomendaciones, prohibiciones, caracteres promocionales, ofertas y declaraciones nutricionales y de salud.

6.3.1.2. En cuanto a información nutricional

- La etiqueta nutricional se expresa por cada 100 g, 100 ml, en porciones o en ambas formas, según establece la norma INEN. Sin embargo, la industria insiste en que se debe dar esta información en porciones. La norma vigente y establecida debe continuar y se debe requerir el uso de unidades ap Por lo tanto, y para evitar confusiones, se debe acatar lo que dice el reglamento tanto para proctos solidos como líquidos.El uso de porciones genera confusión porque depende de un acuerdo sobre la definición de porciones apropiadas para cada producto y no de “porciones” más pequeñas que los consumidores realmente consumen.
- La información nutricional debe incluir el contenido total de azúcar y la cantidad de azúcar intrínseca y añadida.
- La información nutricional debe incluir el contenido total de sal y la cantidad de sal intrínseca y añadida.

- Se debe incluir la cantidad de edulcorante artificial que se agrega al producto.
- La información nutricional debe incluir el contenido de grasas trans de manera obligatoria.
- En cuanto a las prohibiciones y excepciones del etiquetado, debe establecerse que se aplican a todo alimento procesado y su aplicación debe ser elemento del control y vigilancia.

6.3.1.3. Recomendaciones en cuanto al reglamento

- Si bien este estudio no analizó el reglamento del MIPRO, este debe ser revisado en conjunto con el reglamento emitido por el MSP para evitar contradicciones o disposiciones divergentes, para asegurar que el cumplimiento de ambos reglamentos sea compatible. Por ejemplo, el reglamento del MIPRO no debe dar el mismo tratamiento a los alimentos procesados, empaquetados y envasados cuando el reglamento del MSP habla solo de alimentos procesados (INEN, 2014).
- Toda discusión sobre etiquetado de alimentos requiere el uso de terminología específica con definiciones claras que se apliquen de manera universal. Por tal motivo, se debe adoptar el sistema NOVA (Moubarac et al., 2013), adoptado por la FAO, de clasificación de alimentos según el grado de procesamiento. Esta clasificación establece que los productos ultraprocesados son formulaciones que se realizan en la industria, que manipula ingredientes más allá de los contenidos de alimentos naturales o mínimamente procesados con el fin de mejorar el sabor, color y apariencia, independientemente de que, por lo general, son productos nutricionalmente desbalanceados.
- La clasificación NOVA agrupa los alimentos en cuatro categorías:
 - Grupo 1. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados
 - Grupo 2. Ingredientes culinarios procesados
 - Grupo 3. Alimentos procesados
 - Grupo 4. Productos ultraprocesados
- La adopción de esta clasificación de alimentos en los dos reglamentos permitiría unificar la terminología y facilitar la interpretación y aplicación del semáforo por parte de los productores de alimentos procesados y de los consumidores. De ese modo, el MSP, el MIPRO utilizarán las mismas definiciones, lo que reducirá la confusión observada en la aplicación del semáforo.

El reglamento debe incluir los alimentos infantiles que por ahora están exentos, lo que le da a la industria total libertad para aplicar los medios de difusión que guste en favor de sus productos. Esto contradice lo establecido por el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna (WHO, 1981).

Es indispensable que se construya un solo sistema de control y vigilancia que sea aplicado por los reglamentos emitidos por el INEN y por el MSP.

6.3.1.4. Fortalecimiento de la estrategia de semáforo

Partiendo de la base que el semáforo nutricional debe ser un componente dentro de una estrategia nacional dirigida a modificar el comportamiento de los consumidores hacia prácticas alimentarias saludables que incidan favorablemente en las tasas de sobrepeso y obesidad, se recomienda implementar una estrategia multisectorial que contemple la identificación de programas con objetivos y resultados medibles. Esta estrategia debe ser implementada por cada sector involucrado y, debe ir acompañada de un sistema de control y vigilancia que permita medir el impacto de la estrategia al nivel poblacional.

- Implementar una estrategia permanente de información sobre el semáforo con campañas informativas a través de medios de comunicación masiva y de organizaciones de la sociedad civil. Las transnacionales y empresas grandes deben incluir esta información en sus campañas publicitarias.
- Modificar el currículo de escuelas y colegios, incluyendo un componente de nutrición, en el que también se difunda información sobre el semáforo.
- Realizar periódicamente campañas nacionales de información sobre los problemas de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas mediante publicidad en radio, televisión y prensa.
- Utilizar redes sociales, plataformas en Internet, juegos electrónicos y programas infantiles para difundir información sobre el semáforo, alimentación saludable y actividad física.
- Regular la publicidad en televisión y otras tecnologías, como las aplicaciones publicitarias en celulares, y de manera especial la publicidad de productos procesados dirigidos a niños en las franjas horarias en que más acceden a estos dispositivos.
- Promover la oferta de alimentos saludables en sitios de venta alrededor de los centros de educación de niños, adolescentes y universitarios; a través de capacitación, concursos e incentivos.
- Regular la venta de productos con contenidos altos en azúcar, grasas y sal alrededor de escuelas, colegios y universidades.
- Implementar y promover un sello para alimentos no procesados o sin semáforo como forma de incentivo o premio en los lugares de expendio de comida preparada.
- Promover la alimentación preparada en casa o en restaurantes pequeños que utilizan verduras y frutas frescas, cereales complejos y leguminosas, retomando la cultura culinaria ecuatoriana por su diversidad y calidad nutricional; fomentando también el consumo de porciones adecuadas.
- Promover la agricultura orgánica, tanto en producción como en venta a nivel familiar.

6.3.2. Recomendaciones en relación con actividades que deben considerarse en el futuro cercano

Desde la fecha de implementación del reglamento (Ministerio de Salud Pública, 2014) —que incluyó la adopción del semáforo nutricional— han pasado seis años, pero los resultados no son muy alentadores, especialmente porque no se ha logrado modificar el comportamiento en cuanto a la selección y el consumo de alimentos, a pesar de que el semáforo es ampliamente reconocido por la población. Los resultados presentados en este documento demuestran que la adopción del semáforo ha sido una estrategia acertada que en su momento contó con respaldo técnico y político, pero no es suficiente.

Como se menciona en acápites anteriores, es indispensable el diseño y la ejecución de una estrategia integral que involucre a varios sectores con su respectivo ámbito de influencia y con los recursos y la capacidad técnica suficientes.

Existen varias razones, pero una en particular impide contar con la información necesaria para evaluar objetivamente la implementación del reglamento emitido en 2014: el hecho de que el Estado no implementó un sistema de vigilancia y control efectivo, que permita contar con datos que deberían ser la base de cambios, modificaciones y ajustes constantes. Por lo tanto, las recomendaciones siguen vigentes. No se puede desconocer que la ausencia de un sistema de vigilancia y control efectivo inhibe toda posibilidad de contar con datos rigurosos que soporten la toma de decisiones informada.

Por ello, en la primera parte de las recomendaciones, se hace hincapié en fortalecer el semáforo en varios frentes, por ejemplo, establecer prohibiciones y regulaciones para ciertos segmentos de población (especialmente infantes y escolares), proponer cantidades límites por ración e incluir información sobre las consecuencias negativas del consumo de ciertos alimentos, lo que requiere adoptar paralelamente varias estrategias multidisciplinarias complementarias y establecer un sistema efectivo de vigilancia y control. Solo de esta manera los datos obtenidos guiarán la toma pertinente de decisiones para alcanzar los objetivos propuestos desde el principio.

También es importante considerar que desde el año 2014 ha habido contribuciones sustanciales gracias a las experiencias de otros países que se centran en la adopción de un semáforo de advertencia. México y Chile han sido pioneros en poner en marcha un sistema de advertencia nutricional que proporciona información directa empleando sellos con textos simples en la etiqueta frontal del envase. Los sellos permiten que el consumidor identifique correcta, rápida y fácilmente los productos que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos. Se considera que es más adecuado colocar estos sellos de advertencia nutricional en el frente del envase (Kanter et al., 2018; White y Barquera, 2020).

Junto con estos sellos, también se requiere la adopción de umbrales de nutrientes más restrictivos. Por ejemplo, en Chile los alimentos sólidos se etiquetan como “altos en azúcar” si contienen más de 10 g de azúcar por cada 100 g, mientras que el umbral para el semáforo en rojo (“alto”) es de 12,5 g en Reino Unido y de 15 g en Ecuador. Del mismo modo, se emitieron recomendaciones para identificar la presencia de edulcorantes, azúcar y sal totales y añadidos por medio del

envase para garantizar que los alimentos infantiles también sean sujetos del reglamento; lo que implicó una revisión integral sobre lo que un sistema de advertencia debe contener. Por ejemplo, los países revisaron y definieron con claridad qué productos lácteos son sujetos del reglamento y cuales no los son. Así mismo, revisaron las declaraciones, prohibiciones y obligaciones, que en el caso ecuatoriano también deben ser revisadas y ajustadas.

Las experiencias de Chile y México están muy bien documentadas gracias a la participación de la comunidad científica que ha logrado investigar con rigurosidad el impacto del sistema de advertencia. Tanto México como Chile han realizado evaluaciones desde el punto de vista legal y poblacional, lo que ha fortalecido la idea de que el sistema de advertencia es efectivo para lograr un cambio de comportamiento (Corvalán et al., 2019; Dorchach y Mertenskötter, 2020; Franco-Arellano et al., 2020)

Esta información invita a que Ecuador no solo adopte las recomendaciones que se plantean en el acápite anterior, sino que también se revisen experiencias exitosas que pueden aportar insumos significativos para revisar la estrategia de Ecuador y fortalecer la construcción de una propuesta integral y multidisciplinaria que se suma a los esfuerzos planeados con la adopción del semáforo nutricional, y que contemple la adopción de un sistema de advertencia.

Es obligación del Estado asegurar la existencia y el funcionamiento de un sistema de control y vigilancia epidemiológica de la implementación del reglamento que asegure la disponibilidad periódica y sistemática de indicadores sobre la forma en que se implementa el reglamento. Solo de esta manera será posible determinar si el reglamento cumple con el objetivo de contribuir al control de sobrepeso y obesidad y a la práctica de una alimentación saludable. Este sistema debe contemplar indicadores de fácil recolección e interpretación que sean útiles para la toma de decisiones.

Un sistema de vigilancia ha sido casi inexistente, posiblemente porque la personal responsable de recolectar información tiene a su cargo muchas otras actividades de control de vigilancia de una cantidad importante de productos, además de que no ha sido preparada para llevar a efecto un sistema de vigilancia epidemiológica de aplicación del reglamento. Sin información de calidad, la instancia reguladora no está en capacidad de formular o reformular el reglamento vigente, por cuanto no cuenta con datos confiables.

Después de varios años de implementación, es urgente analizar la pertinencia del semáforo, más allá de los resultados obtenidos en esta segunda evaluación. Por ejemplo, no se tiene información acerca de cómo la aplicación del semáforo ha contribuido a la compra y el consumo de alimentos. Al mismo tiempo hay un incremento significativo de la variedad y oferta de productos y bebidas procesados y ultraprocesados con alto contenido de sal, azúcar, grasas, colorantes y endulzantes artificiales. Las empresas a la vez cuentan con una capacidad impresionante de introducción de sus productos hasta en los mercados más remotos, en perjuicio de las prácticas tradicionales del uso de alimentos naturales o mínimamente procesados que son característica de nuestra alimentación. El perjuicio va más allá, cuando sabemos que quienes son los pequeños agricultores quienes producen estos alimentos son huérfanos de políticas públicas que les permitan producir los alimentos en forma sostenida y más eficiente.

A esto hay que agregar que tampoco se han tomado medidas adecuadas y oportunas para garantizar una seguridad alimentaria a la población que está sufriendo el impacto de la pandemia al perder su sustento y el acceso a alimentos saludables. Sin políticas públicas que encaren estos graves problemas estamos condenados a una crítica situación de salud y nutrición que agravará los problemas ya existentes en proporciones alarmantes.

7. Bibliografía

- Abbafati, C., Machado, D. B., Cislighi, B., Salman, O. M., Karanikolos, M., McKee, M., Abbas, K. M., Brady, O. J., Larson, H. J., Trias-Llimós, S., Cummins, S., Langan, S. M., Sartorius, B., Hafiz, A., Jenabi, E., Mohammad Gholi Mezerji, N., Borzouei, S., Azarian, G., Khazaei, S., ... Zhu, C. (2020). Global burden of 87 risk factors in 204 countries and territories, 1990–2019: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2019. *The Lancet*, 396(10258), 1223–1249. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)30752-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)30752-2)
- Breckenridge, J., y Jones, D. (2009). Demystifying Theoretical Sampling in Grounded Theory Research. *Grounded Theory Review*, 8, 113–126.
- Campbell, H., y Dixon, J. (2009). Introduction to the special symposium: Reflecting on twenty years of the food regimes approach in agri-food studies. *Agriculture and Human Values*, 26(4), 261–265. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9224-7>
- Campos, S., Doxey, J., y Hammond, D. (2011). Nutrition labels on pre-packaged foods: A systematic review. *Public Health Nutrition*, 14(8), 1496–1506. <https://doi.org/10.1017/S1368980010003290>
- Carriedo, A. A., Alcade, J., y Nieto, C. (2016). *Process evaluation of the front of package labeling strategy in Mexico: Interim results of Consumers' comprehension and use of food labels.*
- Chamaz, K. (2014). *Constructing Grounded Theory* (Sage (ed.); 2nd ed.).
- Corvalán, C., Reyes, M., Garmendia, M. L., y Uauy, R. (2019). Structural responses to the obesity and non-communicable diseases epidemic: Update on the Chilean law of food labelling and advertising. *Obesity Reviews*, 20(3), 367–374. <https://doi.org/10.1111/obr.12802>
- Decreto Legislativo n° 1304 Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados, 610508 (2016).
- Dorlach, T., y Mertenskötter, P. (2020). Interpreters of International Economic Law: Corporations and Bureaucrats in Contest over Chile's Nutrition Label. *Law and Society Review*, 54(3), 571–606. <https://doi.org/10.1111/lasr.12495>
- Draper, A. K., Adamson, A. J., Clegg, S., Malam, S., Rigg, M., y Duncan, S. (2011). Front-of-pack nutrition labelling: Are multiple formats a problem for consumers? *European Journal of Public Health*, 23(3), 517–521. <https://doi.org/10.1093/eurpub/ckr144>
- Euromonitor. (2019). Retailing in Ecuador. In *Passport* (Issue February). <https://www.euromonitor.com/retailing-in-ecuador/report>
- FAO, OPS, WFP, y UNICEF. (2019). *Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y El Caribe.*

- Food Standards Agency, U. (2006). *Regulatory Impact Assessments* (Issue December 2006).
- Franco-Arellano, B., Vanderlee, L., Ahmed, M., Oh, A., y L'Abbé, M. (2020). Influence of front-of-pack labelling and regulated nutrition claims on consumers' perceptions of product healthfulness and purchase intentions: A randomized controlled trial. *Appetite*, 149(February), 104629. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104629>
- Freire, W. B., Waters, W. F., Rivas-Mariño, G., Nguyen, T., y Rivas, P. (2016). A qualitative study of consumer perceptions and use of traffic light food labelling in Ecuador. *Public Health Nutrition*, 20(5), 805–813. <https://doi.org/10.1017/S1368980016002457>
- Freire, W., Ramirez-Luzuriaga, M., Belmont, P., Mendieta, M., Silva-Jaramillo, M., Romero, N., Sáenz, K., Piñeiros, P., Gómez, L., y Monge, R. (2014). *Tomo I: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de cero a 59 años. ENSANUT-ECU 2012* (First).
- FSA. (2013a). *Front of pack Nutrition Labelling: Joint Response to Consultation*. January.
- FSA. (2013b). Guide to Creating a Front of Pack (FoP) Nutrition Label for Pre-packed Products Sold through Retail Outlets. *Food Standards Agency*, June, 27. www.dh.gsi.gov.uk
- FSA. (2016). Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets. *Food Standards Agency*, November, 27. www.dh.gsi.gov.uk
- González-Zapata, L. I., Alvarez-Dardet, C., Ortiz-Moncada, R., Clemente, V., Millstone, E., Holdsworth, M., Sarri, K., Tarlao, G., Horvath, Z., Lobstein, T., y Savva, S. (2009). Policy options for obesity in Europe: A comparison of public health specialists with other stakeholders. *Public Health Nutrition*, 12(7), 896–908. <https://doi.org/10.1017/S136898000800308X>
- Gracia, A., Loureiro, M. L., y Nayga, R. M. (2009). Consumers' valuation of nutritional information: A choice experiment study. *Food Quality and Preference*, 20(7), 463–471. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.03.010>
- Hersey, J. C., Wohlgenant, K. C., Arsenault, J. E., Kosa, K. M., y Muth, M. K. (2013). Effects of front-of-package and shelf nutrition labeling systems on consumers. *Nutrition Reviews*, 71(1), 1–14. <https://doi.org/10.1111/nure.12000>
- INEN. (2013). *Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano*.
- INEN. (2014). Rotulado de Productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados. RTE 022. *Servicio Ecuatoriano De Normalización*, 1–12. <http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/01/RTE-022-2R.pdf>

- Jackson-Leach, R., y Lobstein, T. (2006). Estimated burden of paediatric obesity and co-morbidities in Europe. Part 1. the increase in the prevalence of child obesity in Europe is itself increasing. *International Journal of Pediatric Obesity*, 1(1), 26–32. <https://doi.org/10.1080/17477160600586614>
- Jones, A., Neal, B., Reeve, B., Ni Mhurchu, C., y Thow, A. M. (2019). Front-of-pack nutrition labelling to promote healthier diets: Current practice and opportunities to strengthen regulation worldwide. *BMJ Global Health*, 4(6), 1–16. <https://doi.org/10.1136/bmjgh-2019-001882>
- Kanter, R., Vanderlee, L., y Vandevijvere, S. (2018). Front-of-package nutrition labelling policy: Global progress and future directions. *Public Health Nutrition*, 21(8), 1399–1408. <https://doi.org/10.1017/S1368980018000010>
- Kaufer-Horwitz, M., Tolentino-Mayo, L., Jáuregui, A., Sánchez-Bazán, K., Bourges, H., Martínez, S., Perichart, O., Rojas-Russell, M., Moreno, L., Hunot, C., Nava, E., Ríos-Cortázar, V., Palos-Lucio, G., González, L., González-de Cosío, T., Pérez, M., Aburto, V. H. B., González, A., Apolinar, E., ... Barquera, S. (2018). Sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas para México: una estrategia para la toma de decisiones saludables. *Salud Pública de Mexico*, 60(4), 479–486. <https://doi.org/10.21149/9615>
- Kelly, B., Hughes, C., Chapman, K., Louie, J. C. Y., Dixon, H., Crawford, J., King, L., Daube, M., y Slevin, T. (2009). Consumer testing of the acceptability and effectiveness of front-of-pack food labelling systems for the Australian grocery market. *Health Promotion International*, 24(2), 120–129. <https://doi.org/10.1093/heapro/dap012>
- Knight, J. A. (2011). Diseases and disorders associated with excess body weight. *Annals of Clinical and Laboratory Science*, 41(2), 107–121.
- Lobstein, T., y Jackson-Leach, R. (2006). Estimated burden of paediatric obesity and co-morbidities in Europe. Part 2. Numbers of children with indicators of obesity-related disease. *International Journal of Pediatric Obesity*, 1(1), 33–41. <https://doi.org/10.1080/17477160600586689>
- Malik, V. S., Ravindra, K., Attri, S. V., Bhadada, S. K., y Singh, M. (2020). Higher Body Mass Index is an important risk factor in COVID-19 patients: A systematic review. *Environmental Science and Pollution Research*, 42115–42123. <https://doi.org/10.1101/2020.05.11.20098806>
- Maubach, N., Hoek, J., y Mather, D. (2014). Interpretive front-of-pack nutrition labels. Comparing competing recommendations. *Appetite*, 82, 67–77. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.07.006>
- McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*, 36(1), 139–169. <https://doi.org/10.1080/03066150902820354>
- McMichael, P. (2017). *Development and Social Change: A Global Perspective* (SAGE (ed.); 6th ed.).

- Ministerio de Salud - Uruguay. (2016). Guía Alimentaria para la Población Uruguaya. In *Ministerio de Salud - Uruguay*. https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/sites/ministerio-salud-publica/files/documentos/publicaciones/MS_guia_web_0.pdf
- Reglamento de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano, (2014).
- Monteiro, C. A., Levy, R. B., Claro, R. M., De Castro, I. R. R., y Cannon, G. (2010). Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: Evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*, 14(1), 5–13. <https://doi.org/10.1017/S1368980010003241>
- Moubarac, J. C., Martins, A. P. B., Claro, R. M., Levy, R. B., Cannon, G., y Monteiro, C. A. (2013). Consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health. Evidence from Canada. *Public Health Nutrition*, 16(12), 2240–2248. <https://doi.org/10.1017/S1368980012005009>
- OPS, y OMS. (2020). *El etiquetado frontal como instrumento de política para prevenir enfermedades no transmisibles en la Región de las Américas*. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/53013>
- Reilly, J. J., y Kelly, J. (2011). Long-term impact of overweight and obesity in childhood and adolescence on morbidity and premature mortality in adulthood: Systematic review. *International Journal of Obesity*, 35(7), 891–898. <https://doi.org/10.1038/ijo.2010.222>
- Reyes, M., Garmendia, M. L., Olivares, S., Aqueveque, C., Zacarías, I., y Corvalán, C. (2019). Development of the Chilean front-of-package food warning label. *BMC Public Health*, 19(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s12889-019-7118-1>
- Roberto, C. A., Swinburn, B., Hawkes, C., Huang, T. T. K., Costa, S. A., Ashe, M., Zwicker, L., Cawley, J. H., y Brownell, K. D. (2015). Patchy progress on obesity prevention: Emerging examples, entrenched barriers, and new thinking. *The Lancet*, 385(9985), 2400–2409. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(14\)61744-X](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(14)61744-X)
- Scrinis, G., y Parker, C. (2016). Front-of-Pack Food Labeling and the Politics of Nutritional Nudges. *Law and Policy*, 38(3), 234–249. <https://doi.org/10.1111/lapo.12058>
- Secretaría de Economía. (2020). *MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010*.
- Sisa, I., Abeyá-Gilardon, E., Fisberg, R. M., Jackson, M. D., Mangialavori, G. L., Sichiari, R., Cudhea, F., Bannuru, R. R., Ruthazer, R., Mozaffarian, D., y Singh, G. M. (2020). Impact of diet on CVD and diabetes mortality in Latin America and the Caribbean: A comparative risk assessment analysis. *Public Health Nutrition*, 2016(3). <https://doi.org/10.1017/S1368980020000646>

- Sofaer, S. (2015). Qualitative Research Methods. *Research in Medical and Biological Sciences: From Planning and Preparation to Grant Application and Publication*, 14(4), 321–378. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-799943-2.00010-0>
- Stewart, D. W., y Shamdasani, P. N. (2015). *Focus Groups: Theory and Practice* (Sage (ed.); 3rd ed.).
- Strauss, A., y Corbin, J. (1998). *Basics of qualitative research: techniques and procedures for developing grounded theory* (Thousand Oaks (ed.); 2nd ed.). CA: Sage Publications.
- Taillie, L. S., Reyes, M., Colchero, M. A., Popkin, B., y Corvalán, C. (2020). An evaluation of Chile's law of food labeling and advertising on sugar-sweetened beverage purchases from 2015 to 2017: A before-and-after study. *PLoS Medicine*, 17(2), 1–22. <https://doi.org/10.1371/JOURNAL.PMED.1003015>
- Taylor, S. J., Bogdan, R., y DeVault, M. (2015). *Introduction to Qualitative Research Methods: A Guidebook and Resource* (4th ed.). Wiley. <https://www.wiley.com/en-us/Introduction+to+Qualitative+Research+Methods%3A+A+Guidebook+and+Resource%2C+4th+Edition-p-9781118767214>
- The Lancet. (2020). Global health: time for radical change? *The Lancet*, 396(10258), 1129. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)32131-0](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)32131-0)
- Tracy, S. J. (2013). *Qualitative Research Methods: Collecting Evidence, Crafting Analysis, Communicating Impact* (Wiley-Blackwell (ed.); 2nd ed.). <https://www.wiley.com/en-ec/Qualitative+Research+Methods:+Collecting+Evidence,+Crafting+Analysis,+Communicating+Impact,+2nd+Edition-p-9781119390800>
- Ulin, P. R., Robinson, E. T., y Tolley, E. E. (2006). *Investigación aplicada en salud pública: Métodos cualitativos* (PAO).
- Van Herpen, E., y Trijp, H. C. M. va. (2011). Front-of-pack nutrition labels. Their effect on attention and choices when consumers have varying goals and time constraints. *Appetite*, 57(1), 148–160. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.04.011>
- Van Kleef, E., y Dagevos, H. (2015). The Growing Role of Front-of-Pack Nutrition Profile Labeling: A Consumer Perspective on Key Issues and Controversies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(3), 291–303. <https://doi.org/10.1080/10408398.2011.653018>
- Van Kleef, E., Van Trijp, H., Paeps, F., y Fernández-Celemín, L. (2008). Consumer preferences for front-of-pack calories labelling. *Public Health Nutrition*, 11(2), 203–213. <https://doi.org/10.1017/S1368980007000304>
- Vasiljevic, M., Pechey, R., y Marteau, T. M. (2015). Making food labels social: The impact of colour of nutritional labels and injunctive norms on perceptions and choice of snack foods. *Appetite*, 91, 56–63. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.03.034>

- Wells, J. C., Sawaya, A. L., Wibaek, R., Mwangome, M., Poullas, M. S., Yajnik, C. S., y Demaio, A. (2019). The double burden of malnutrition: aetiological pathways and consequences for health. *The Lancet*, 395(10217), 75–88. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(19\)32472-9](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(19)32472-9)
- White, M., y Barquera, S. (2020). Mexico Adopts Food Warning Labels, Why Now? *Health Systems and Reform*, 6(1). <https://doi.org/10.1080/23288604.2020.1752063>
- WHO. (1981). *Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna*. <https://doi.org/10.1159/000155433>
- WHO. (2018). WHO methods and data sources for country - level causes of death 2000-2016. In *Global Health Estimates Technical Paper* (Vol. 3, Issue March).
- WHO. (2020). *Obesity and overweight*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

8. Anexos

Anexo 1

Guías de preguntas para los grupos focales

Guía de grupos focales (adultos 20-55 y niños 12-14)

USFQ - UCUENCA - ESPOL

Introducción

Bienvenidas y bienvenidos. Mi nombre es y haré de moderadora durante esta jornada. Gracias por venir a esta invitación. El propósito de esta reunión es tener una conversación sobre alimentación y nutrición para una investigación que se está realizando en algunas ciudades del Ecuador y lo lideramos desde la Universidad San Francisco de Quito. En esta conversación vamos a preguntar sobre sus opiniones y experiencias en este tema.

Esperamos que durante esta conversación todas las personas presentes puedan aportar con sus ideas. No vamos a hablar por turnos. Pensemos que esta es una conversación informal, no una prueba de conocimientos. Todas las opiniones son bienvenidas. No existen opiniones o respuestas **buenas o malas**. Se puede estar en acuerdo o en desacuerdo con las ideas que surjan, pero en todo momento vamos a respetar las opiniones de los demás. Mi compañera estará presente durante esta conversación para asistirme en las actividades que tenemos planeadas y ayudarme a escuchar todas sus opiniones durante la sesión. Ella estará anotando observaciones que hacerme y es probable que intervenga durante nuestra plática.

Es importante que solo una persona hable a la vez, de esta manera escucharemos bien lo que cada persona va a decir. Además, para llevar un registro adecuado de sus ideas, esta conversación será grabada. Si muchas personas hablan al mismo tiempo no se podrá escuchar bien la grabación. Por la misma razón les pedimos apagar o silenciar sus celulares.

Después de la conversación les estaremos ofreciendo algo saludable para comer y beber.

Consentimiento informado

Antes de iniciar es importante mencionarles que nosotros formamos parte del Departamento de Investigación de la Universidad La conversación que tendremos forma parte de una investigación respecto a las opiniones y percepciones sobre alimentación y nutrición en niños, adolescentes y adultos de la Costa, Sierra y Amazonía ecuatoriana.

Ya que esta conversación será grabada es importante indicarles que en nuestros informes no incluiremos su nombre o identidad. Garantizamos que todo lo que se diga durante nuestra conversación se mantendrá bajo estricta confidencialidad, es decir, no daremos sus datos personales y protegeremos su información.

Cada persona puede contestar a las preguntas que desee. Si prefiere no contestar a una pregunta, esto también está bien, ya que no es obligatorio hacerlo. En cualquier momento usted puede decidir dejar de participar en la conversación y puede retirarse. Si tiene alguna pregunta sobre esta investigación se puede comunicar con el Dr. William Waters o la Dra. Wilma Freire al número de teléfono (02) 297-1700 extensión 1775 o 1261, respectivamente. Dicho esto, les pregunto: ¿Están de acuerdo con participar en esta conversación de grupo?

Ahora que han confirmado su deseo de participar, les entregaremos unas tarjetas para que escriban el nombre o apodo con el que desean ser tratados durante la sesión, esto también aportará a no grabar datos personales. Ahora que todos tenemos nuestro nombre, empezaré a grabar el audio de la conversación. La grabadora empieza a funcionar desde ahora. Bien, iniciemos.

Calentamiento

- Para comenzar quisiera que cada una de las personas se presente con su nombre y que nos cuente cuál es su alimento favorito y que nos explique por qué. Yo voy a comenzar, mi nombre es...

Preguntas

CONOCIMIENTO de alimentación saludable

Hoy en día se habla mucho sobre nutrición y alimentos saludables. Por favor me podrían decir:

1. ¿Qué conocen ustedes sobre estos temas?
2. En dos palabras, digan qué es la alimentación saludable.
3. ¿Podrían dar algunos ejemplos de alimentos saludables?
4. ¿Qué características de estos alimentos los hacen saludables?
5. ¿Podrían dar algunos ejemplos de alimentos **no** saludables?
6. ¿Qué características de estos alimentos los hacen **no** saludables?

PRÁCTICAS al elegir alimentos usando etiquetado

EJERCICIO 1

7. Para ustedes, ¿cuáles son los factores más importantes al momento de elegir sus alimentos? Para responder esta pregunta realizaremos una actividad con estas tarjetas de colores.
 - Dar a los participantes 3 tarjetas de diferentes colores para que escriban los criterios de elección de alimentos más importantes (1 por tarjeta), después pongan números del 1 al 3 según qué tan importantes son y el color de referencia en el pizarrón o papelote, posteriormente

pegar todos los número 1, 2 y 3 por separado según el color y su respectivo número asignado a cada tarjeta. Se pregunta:

8. ¿Por qué los factores elegidos son los más importantes para ustedes?
 - En caso de que esté incluida la etiqueta/semáforo se iniciaría la discusión respecto a esto. Si la gente habla del valor nutricional se puede consultar:
 - ¿Cómo valora esto? Pues ahí quizás se hable de la etiqueta. En caso de que nadie hable de la etiqueta/semáforo se puede consultar directamente sobre la etiqueta:
 - ¿Utilizan la etiqueta/semáforo para su elección de alimentos?
 - ¿Por qué?

CONOCIMIENTO de etiquetado

Ahora que hemos hablado de la etiqueta de los empaques de alimentos, vamos a conversar del semáforo que incluye. Este de aquí (mostrar ejemplo del semáforo).

9. Por favor, me podrían comentar: ¿Qué han escuchado y visto respecto al semáforo?
10. Ahora cuéntenme, ¿cómo aprendieron a leer el semáforo?
 - Si ustedes comparan cómo elegían los alimentos antes, cuando no había semáforo y ahora que todos los productos procesados tienen un semáforo:
11. ¿Qué diferencias encuentran? / ¿Ha cambiado en algo la forma en la que la gente compra o elige los productos que consume?
12. ¿Ha cambiado en algo la forma en la que ustedes compran o eligen los alimentos que consumen?

ACTITUDES hacia el uso del semáforo

13. ¿Qué opinan del semáforo? / ¿Cuáles son las razones por las que piensan eso?

EJERCICIO 2

- Mostrar solo las 3 etiquetas.

Bajo en sal	Alto en grasa	Alto en azúcar
No contiene azúcar	Medio en sal	Medio en grasa
No contiene grasa	Bajo en azúcar	Medio en sal
 <p>Gaseosa sin azúcar</p>	 <p>Frutos secos</p>	 <p>Yogur de frutilla</p>

- Preguntar:

Conocimiento

Al ver estos semáforos:

- ¿Qué interpretan? / ¿Qué dicen los colores?
- ¿Cuál de los tres es el peor? ¿Cuál de los tres es el mejor?
 - Después de escuchar las respuestas, mostrar los productos a los que corresponde cada etiqueta (cuidando de no mostrar las marcas de los productos presentados), colocar sobre la mesa cada semáforo con su respectivo producto y consultar:
- ¿Qué opinan ahora que vieron los productos? ¿Cambiarían alguna de sus respuestas anteriores? / ¿Qué responderían ahora?

Actitud

Al ver estos semáforos:

- ¿Qué es lo que más les llama la atención?
- El semáforo, ¿es fácil o difícil de entender? ¿Por qué?
- ¿Se puede confiar en la información del semáforo? ¿Por qué?
- ¿Cómo mejorarían el semáforo?
- Si el Gobierno decidiera quitar el semáforo de los productos: ¿qué opinan? / ¿Por qué?

Prácticas

- SOLO PARA ADULTOS. ¿Compraría estos productos para ustedes, sus hijos y sus familiares de la tercera edad?
- SOLO PARA NIÑOS. ¿Cuándo sus padres u otros adultos hacen compras, ¿ustedes sugieren qué alimentos comprar o no? ¿Qué sugieren? ¿Sus padres les hacen caso?

Respecto a la ubicación del semáforo

24. ¿Creen que hay una diferencia en que el semáforo esté en la parte de adelante o de atrás del producto?

CIERRE

25. ¿Hay algo adicional que les gustaría añadir respecto a lo que hemos conversado hoy? / ¿Existe algo que crean que se deba saber y no se dijo respecto a la etiqueta/semáforo?
26. Muchas gracias por su valioso tiempo, la discusión de hoy aportará enormemente a la comprensión del uso del etiquetado y a la creación de propuestas que mejoren esta valiosa estrategia en el país.

En este momento dejo de grabar nuestra conversación. Por favor, sírvanse el refrigerio saludable que les hemos preparado en agradecimiento a su colaboración.

Anexo 2

Instructivo de transcripciones

La transcripción se realizará en un documento de Word usando letra Times New Roman 11 pt a interlineado sencillo. Para la transcripción, utilice la siguiente nomenclatura:

E: Significa que responde el entrevistado.

A: Inicial del profesional que realiza la entrevista.

Símbolo	Ejemplo	Significado
(.# de segundos)	Yo entiendo (.4) que quiere preguntar	Significa que tardó cuatro segundos en continuar hablando
MAYÚSCULA	Texto escrito en mayúscula	Indica grito o expresiones más sonoras de lo habitual
<u>Subrayado</u>	Texto subrayado	Indica palabras o partes de palabras que son acentuadas por el hablante.
(x)	Yo (x) yo creo que	Duda o tartamudeo
£palabras£	£no entiendo£	Los símbolos de libras esterlinas encierran mensajes en “voces de sonrisa”
(())	((en esta sección hablan todos al mismo tiempo, no se entiende))	El doble paréntesis contiene descripciones del autor en lugar de transcripciones.
(palabra)	(normalmente)	Las palabras entre paréntesis son sonidos probables
XXX	En mi casa por ejemplo compramos XXX, golosinas	Sonidos incomprensibles
[]	[chamo, se refiere a la persona que estaba junto a él] [chulla vida, se refiere a que el entrevistado deja a la ligera su forma de alimentarse cuando respondió]	Se escriben los comentarios del investigador sobre la entrevista para clarificar el texto

Anexo 3

Evaluación cualitativa del Sistema de Reglamento Sanitario de Alimentos Procesados del Ecuador

Guía de preguntas Informantes claves. Vendedores (pequeña/mediana y grande productora de alimentos)

Consentimiento informado

Antes de iniciar es importante mencionarles que yo formo parte del Departamento de Investigación de la Universidad San Francisco de Quito. La entrevista que tendremos forma parte de una investigación respecto a las percepciones y actitudes de productores y vendedores de alimentos procesados relacionadas con las preferencias y los comportamientos de sus clientes y el público en general, así como de las percepciones y actitudes de productores y vendedores de alimentos procesados relacionadas con el Sistema de Reglamento Sanitario de Alimentos Procesados del Ecuador en Quito.

Puede que esta conversación se grabe si usted lo autoriza y es importante indicarle que en nuestros informes no incluiremos su nombre o identidad. Garantizamos que todo lo que se diga durante nuestra conversación se mantendrá bajo estricta confidencialidad, es decir, no daremos sus datos personales y protegeremos su información.

Usted puede contestar a las preguntas que desee. Si prefiere no contestar a una pregunta, esto también está bien, ya que no es obligatorio hacerlo. En cualquier momento usted puede decidir dejar de participar en la conversación y puede retirarse. Si tiene alguna pregunta sobre esta investigación se puede comunicar con el Dr. William Waters o la Dra. Wilma Freire al número de teléfono (02) 297-1700 extensión 1775 o 1261, respectivamente. Dicho esto, le pregunto: ¿Está de acuerdo con participar en esta entrevista?

1. Conversemos un poco acerca de su tienda/supermercado.
2. ¿Qué tipo de productos compran más sus clientes?
3. ¿Suelen venir por alguna cosa específica?
4. ¿Cuánto tiempo suelen tomar los clientes para comprar algo en su local?
5. ¿Cuánto suelen gastar sus clientes (en promedio) en los productos que compran?
6. ¿Cuánto diría usted que gastan en promedio en productos naturales (vegetales, frutas, legumbres, lácteos, carnes)? ¿Y en alimentos procesados o ultra procesados?
7. ¿Qué factores cree que sus clientes toman en cuenta al momento de comprar los productos que ofrece?
8. ¿Ha notado si sus clientes se fijan en el semáforo de los productos?

9. ¿Qué opina del semáforo que se les pone a los productos? ¿Por qué razón opina de esa manera?
10. ¿Le beneficia que esté el semáforo en alguno de los productos que usted vende?
11. Si comparan sus ventas antes, cuando no había semáforo, y ahora, ¿cree que ha cambiado algo en la forma en la que la gente compra o elige los productos?
12. ¿Cree que han bajado las ventas de algún producto que usted vende por la existencia del semáforo?
13. ¿Se debe cambiar el semáforo?

Guía de preguntas Informantes claves. Productores (Pequeña/mediana y grande expendedora de alimentos)

Consentimiento informado

Antes de iniciar es importante mencionarles que yo formo parte del Departamento de Investigación de la Universidad San Francisco de Quito. La entrevista que tendremos forma parte de una investigación respecto a las percepciones y actitudes de productores y vendedores de alimentos procesados relacionadas con las preferencias y los comportamientos de sus clientes y el público en general, así como de las percepciones y actitudes de productores y vendedores de alimentos procesados relacionadas con el Sistema de Reglamento Sanitario de Alimentos Procesados del Ecuador en Quito.

Puede que esta conversación se grabe si usted lo autoriza y es importante indicarle que en nuestros informes no incluiremos su nombre o identidad. Garantizamos que todo lo que se diga durante nuestra conversación se mantendrá bajo estricta confidencialidad, es decir, no daremos sus datos personales y protegeremos su información.

Usted puede contestar a las preguntas que desee. Si prefiere no contestar a una pregunta, esto también está bien, ya que no es obligatorio hacerlo. En cualquier momento usted puede decidir dejar de participar en la conversación y puede retirarse. Si tiene alguna pregunta sobre esta investigación se puede comunicar con el Dr. William Waters o la Dra. Wilma Freire al número de teléfono (02) 297-1700 extensión 1775 o 1261, respectivamente. Dicho esto, le pregunto: ¿Está de acuerdo con participar en esta entrevista?

1. Conversemos sobre sus productos.
2. ¿Qué factores cree que sus clientes toman en cuenta al momento de comprar sus productos?
3. ¿Qué productos tienen mayor demanda por parte del consumidor? ¿Es distinta en cada provincia o igual?
4. ¿Cuál es su objetivo en la venta de productos a sus clientes?

5. ¿Consideraría sus productos saludables para todos los consumidores? ¿Por qué? ¿Qué aportan?
6. ¿Qué opina del semáforo que se les pone a los productos? ¿Por qué razón opina de esa manera?
7. ¿Le beneficia que el semáforo esté en sus productos? ¿Cómo sale el semáforo en la mayoría de sus productos?
8. Si compara sus ventas antes, cuando no había semáforo, y ahora, ¿cree que ha cambiado algo en la forma en la que la gente compra sus productos?
9. ¿Cree que el semáforo afecta las ventas de algún producto?
10. ¿Se ha hecho algo por cambiar el semáforo de algún producto?
11. ¿Dónde cree que debería estar ubicado el semáforo en el producto? ¿En la parte de atrás, al lado o al frente?
12. Si tuviera la oportunidad de cambiar o mejorar el semáforo que se encuentra en sus productos, ¿qué haría? ¿Cómo cambiaría?

Anexo 4

Evaluación de etiquetado

Instructivo para la toma y carpeta de fotos

A. Toma de fotografías

Material: Asegúrese de tener el celular cargado con suficiente batería y espacio disponible antes de tomar las fotos.

Procedimiento: Con la lista de alimentos asignados para usted en el **anexo 7 base de datos para fotos**, proceda a la compra de los alimentos asegurándose de que toda la información que se registrará consta en el empaque del alimento.

Selección del producto en percha: Al identificar el producto en percha, observe si hay más de 1 producto de las mismas características. Si existen 2 tipos seleccione cualquiera de los 2, si hay 3 productos seleccione el 1 y el 3. Si hay más de 4 productos seleccione 1 de cada 2, hasta completar el número requerido, para garantizar una selección aleatoria.

Al llegar a casa, haga una lista de los alimentos y proceda a la toma de las fotos, una por una, asegurándose que en cada foto **esté** claramente legible el contenido, de acuerdo con las instrucciones impartidas. Esto es: tome las 7 fotos de cada producto.

Si el producto, además de los contenidos requeridos, contiene declaraciones nutricionales y/o de salud, asegúrese de tomar otra foto y asignarle la letra **g** y/o **h**.

Secuencia de las fotos:

- a. Foto frontal
- b. Foto posterior
- c. Foto del semáforo con su ubicación
- d. Foto legible de ingredientes
- e. Foto legible de etiqueta de información nutricional
- f. Foto del código de barras
- g. Foto de otra etiqueta
- h. Otra foto de declaraciones en el caso de que las hubiera.

Guarde las fotos de acuerdo con el código predeterminado (detallado a continuación).

B. Archivo electrónico de fotos

Entre en la carpeta de fotos. Para registrar la foto, seleccione la foto de acuerdo con el orden a, b, c, d, e, f, g, h. Asegúrese de que todas las fotos hayan captado, en forma clara, la información, que más tarde se almacenará en el cuestionario KoBoToolbox.

C. Codificación de las fotos

Junto a la foto registre el código del producto, con el número de categoría, número del producto y código de la foto que le corresponde.

CATEGORÍAS	
1. Productos de panadería (horneados)	13. Snacks salados
2. Productos lácteos	14. Cereales de desayuno
3. Carnes y mariscos procesados	15. Dulces para untar
4. Aceites comestibles	16. Sopas instantáneas
5. Salsas, aderezos y condimentos	17. Bebidas carbonatadas
6. Confitería	18. Bebidas y jugos sabor a fruta
7. Arroz, pasta y tallarines	19. Bebidas energizantes
8. Helados y postres congelados	20. Bebidas deportivas con electrolitos
9. Galletas dulces, barras y bocadillos de frutas	21. Té, café
10. Lecha para bebé	22. Jugos concentrados
11. Comida para bebé	23. Agua
12. Frutas y vegetales procesados	24. Agua saborizada

Para la codificación de los productos utilice la tabla completa (anexo 7, base de datos para fotos). Cada categoría y subcategoría se separa con un punto (.). Por ejemplo, si tengo la foto de galletas Amor, registro:

Categoría 9, n.º de producto: galletas Nestlé (1), letra de la foto (a) si la foto es frontal. Por lo tanto, el registro de la galleta amor quedaría: 9.1.a

Si la foto es posterior, el registro sería: 9.1.b



9.1.a



9.1.b

No se olvide de que cada número del producto identifica al proveedor de la empresa

**Cuadro 1. Codificación de fotos por categorías. Ejemplo
(TABLA COMPLETA Copy anexo 3)**

Categoría (1)	Proveedores Euro Monitor (2)	Productos por empresa (3)	Total prod. (4)	Total fotos (5)	Observaciones (6)	n.º de productos por persona (7)	Nombre encuestador (8)	n.º de producto (9)
1	Productos de panadería (horneados)	Grupo Bimbo SAB de Moderna	6	36	No solo pan cortado	6		1 pan cortado Bimbo 2 pan cortado Bimbo 3 pan cortado Bimbo 4 pan cortado Moderna 5 pan cortado Moderna 6 pan cortado Moderna
2	Productos lácteos	Nestlé S. A. Industrias Lácteas Toni S. A. Pasteurizadora Quito S. A. Nutrileche	20	120	Queso fresco Nutrileche	12	Quito Laura	1 leche saborizada Nestlé 2 leche saborizada Toni 3 leche saborizada Pasteurizadora Quito 4 leche saborizada Nutrileche 5 leche deslactosada Nestlé 6 leche deslactosada Toni 7 leche deslactosada Pasteurizadora Quito 8 leche deslactosada Nutrileche 9 yogur sabores Nestlé 10 yogur sabores Toni 11 yogur sabores Pasteurizada Quito 12 yogur sabores Nutrileche 13 queso Nestlé 14 queso Toni 15 queso Pasteurizada Quito 16 queso Nutrileche 17 leche entera Nestlé 18 leche entera Toni 19 leche entera Pasteurizadora Quito 20 leche entera Nutrileche
3	Carne, pescados y mariscos procesados	Procesadora Nacional de Alimentos C. A. Negocios Industriales Real S. A. Elaborados Cárnicos S. A. (Don Diego)	6	36	Chorizo campestre tipo 3 Atún	6		1 enlatado Pronaca 2 enlatado Industrias Real 3 enlatado Don Diego 4 embutido Pronaca 5 embutido Industrias Real 6 embutido Don Diego

Anexo 5

Cuestionario etiquetado

DATOS GENERALES

Nombre digitador

- Stephany Bajaña Laura Centeno Diana Córdova
 Mercy Lema Diana Lucero

Fecha de registro de datos

yyyy-mm-dd

Categoría a la que pertenece el producto

- 1 Productos de panadería (horneados)
 2 Productos lácteos
 3 Carne, pescado y mariscos procesados
 4 Aceites comestibles
 5 Salsas, aderezos y condimentos
 6 Confitería
 7 Arroz, pasta y tallarines
 8 Helados y postres congelados
 9 Galletas dulces, barras y bocadillos de frutas
 10 Leche para bebés
 11 Comida para bebé
 12 Frutas y vegetales procesados
 13 Snacks salados
 14 Cereales de desayuno
 15 Dulces para untar
 16 Sopas instantáneas
 17 Bebidas carbonatadas
 18 Bebida: Jugos sabor a fruta
 19 Bebidas energéticas (energizantes)
 20 Bebidas deportivas
 21 Té listo para beber
 22 Concentrados (en polvo)
 23 Agua
 24 Agua saborizada

Grupo NOVA al que pertenece

- NOVA 3
 NOVA 4

Nombre de la empresa fabricante

Elaborado por: o Fabricado por:

- 1 Aditmaq Cia Ltda.
 2 Ajecuator S. A.

- 3 Alpina Productos Alimenticios Alpiecuador S. A.
- 4 Arcador
- 5 Bimbo Ecuador S. A.
- 6 Cereales CPW Chile Ltda.
- 7 Chocolates Valor
- 8 Colombina
- 9 Compañía Nacional de Chocolates S. A. S.
- 10 Conagra Foods
- 11 Confiteca C. A.
- 12 Danec
- 13 Del Campo
- 14 Ecuajugos S. A.
- 15 Empresa Pasteurizadora Quito S. A.
- 16 FUNTIME (XIAMEN) Candy Co. Ltda
- 17 Gasgua S. A.
- 18 General Mills Inc.
- 19 Gerber Products Company
- 20 Global Alimentos S. A. C.
- 21 GUANGDONG SHANTAI FOODSTUFF CO
- 22 Icekappery S. A.
- 23 Inalecsa
- 24 Industria de Alimentos La Europea
- 25 Industrial Surindu S. A.
- 26 Industrias Lácteas Toni S. A.
- 27 INEPACA
- 28 Kellogg S. A.
- 29 La Fabril
- 30 La Huerta de Ina
- 31 Lácteos San Antonio C. A.
- 32 MARCSEAL
- 33 Mead Johnson
- 34 Moderna Alimentos S. A.
- 35 Mondelez
- 36 Negocios Industriales Real
- 37 Nestlé S. A.
- 38 Nutrivital S. A.
- 39 Pacific Bottling Company S. A.
- 40 Procesadora Industrial de Bebidas
- 41 Procesadora Nacional de Alimentos PRONACA
- 42 Pronumex
- 43 Quala Ecuador S. A.
- 44 Quicornac S. A.
- 45 Redbull GmbH
- 46 Refrescos Sí Gas S. A.
- 47 Reybanpac S. A.
- 48 Reylacteos C.L.
- 49 Semprebene S. A.
- 50 Símaec Cía. Ltda.
- 51 Sumesa S. A.
- 52 SUNTAK FOODS MANUFACTURING CO

- 53 The Tesalia Springs Company S. A.
- 54 TippyTea Cía. Ltda.
- 55 Unilever Andina Ecuador S. A.
- 56 Vencosa S. A.
- 57 Wilhelm Reuss
- 58 Otro

Otra industria alimentaria. ¿Cuál?

Nombre del producto (comercial / marca)

Registrar el nombre comercial como se vende el producto. Ej. Hanuta, Tortolines, Oreo

El producto tiene código de barras

- Sí
- No

Código de barras

Análisis del semáforo de acuerdo con reglamento sistema gráfico

El producto tiene etiquetado nutricional (semáforo)

- Sí
- No

El fondo del semáforo es gris o blanco

- Sí
- No

Sí la respuesta fue no, ¿cuál es el color de fondo del semáforo? (¿Qué color tiene?)

El semáforo se ubica en el extremo superior izquierdo principal o posterior

- Sí
- No

Sí la respuesta fue no, ¿en dónde se ubica el semáforo? (en dónde se encuentra)

El semáforo se encuentra completo (debe mencionar los 3)

Debe declarar los tres elementos: azúcar, grasa, sal. En el caso de no contener uno o más componentes debe tener el mensaje "no contiene...", pero se deben mencionar los tres.

- Sí
 No

Sí la respuesta fue no, ¿qué elemento le falta al semáforo? (¿Por qué está incompleto?)

Orden correcto de las franjas

El orden de colores de arriba hacia abajo será siempre Rojo, Amarillo y Verde. Si un color se repite dos o más veces, el orden de descripción será: Azúcar, Grasas y Sal.

- Sí
 No

Sí la respuesta fue no, ¿en qué orden se encuentran las franjas?

Tiene otro tipo de Sistema gráfico. Ej. GDA, NutriScore

- Sí
 No

Azúcar

- Alto
 Medio
 Bajo
 No contiene

Grasa total

- Alto
 Medio
 Bajo
 No contiene

Sodio

- Alto
 Medio
 Bajo
 No contiene

INGREDIENTES

Revisar la lista de ingredientes Sí el producto tiene azúcares naturales

- Sí
 No

Seleccionar de la lista el/los tipo(s) de azúcar(es) natural(es) que presente el producto.

Reportarlos como se presentan en la lista de ingredientes.

- 1 Jarabe de maíz
- 2 Fructosa
- 3 Galactosa
- 4 Glucosa
- 5 Lactosa
- 6 Maltosa
- 7 Alcoholes del azúcar: polioles, sorbitol, manitol, xilitol, maltitol, jarabe de maltitol, lactitol, eritritol, isomalta e hidrolizados de almidón hidrogenado
- 8 Sucrosa
- 9 Sacarosa (azúcar)
- 10 Otro

Sí mencionó otro, indicar el nombre de el / los azúcar(es) naturales que no se encuentran en la lista anterior.

Revisar en la lista de ingredientes Sí el producto tiene edulcorante(s) artificial(es).

Reportarlos como se presentan en la lista de ingredientes

- Sí
- No

Seleccionar de la lista el o los tipo(s) de edulcorante(s) que presente el producto

- 1 Ciclamatos
- 2 Acesulfame K
- 3 Alitame
- 4 Neosugar
- 5 Neohesperidina
- 6 Aspartamo (Equal y NutraSweet)
- 7 Sucralosa (Splenda)
- 8 Sacarina (Sweet 'N Low, Sweet Twin, NectaSweet)
- 9 Estevia (Truvia, Pure Via, Sun Crystals)
- 10 Acesulfamo K (Sunett y Sweet one)
- 11 Neotamo (Newtame)
- 12 Fruta del monje (Luo Han Guo)
- 13 Advantame
- 14 Otro

Sí menciono otro, indicar el nombre de el / los edulcorante(s) que no se encuentran en la lista anterior.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / CANTIDAD g/ml REPORTADA/ PORCIONES.

Cantidad total del producto (g o ml)

Cantidad de producto drenado, de ser el caso.

Unidad. Cantidad total (g o ml)

- g
 ml

Tamaño de porción (g o ml)

Unidades. Tamaño de porción (g o ml)

- g
 ml

Número de porciones por envase

Energía por porción (kcal, Cal)

Sodio por porción

Unidades sodio (cantidad por porción)

- g
 ml

Azúcares (cantidad por porción)

Unidades azúcar (cantidad por porción)

- g
 ml

Grasa total por porción

Unidades de grasa total (cantidad por porción)

- g
 ml

Grasa saturada (por porción)

Unidades de grasa saturada (cantidad por porción)

- g
 ml

Colesterol (por porción)

Unidades colesterol (cantidad por porción)

- g
 ml

Grasas trans (por porción)

Unidades grasas trans (cantidad por porción)

- g
 ml

Declaraciones obligatorias y opcionales

Revisar la lista para determinar Sí existen algunos de los productos que se mencionan en las declaraciones. Sí en la lista de ingredientes consta alguno de los productos mencionados en la tabla 5, debe haber una declaración que indique el numeral que corresponde en la tabla 5. Sí coincide con lo indicado en la lista de ingredientes, se registra SÍ. Sí no se declara, se registra NO. Sí no existe en la lista de ingredientes y no se declara, se registra NO APLICA

1 Tartrazina "CONTIENE TARTRAZINA"

En la lista de ingredientes puede encontrarse como amarillo 5 o como E102.

- No
 Sí
 No aplica

2 Aspartame "FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA"

- No
 Sí
 No aplica

3 Cereales con gluten "CONTIENE GLUTEN"

Ingredientes como: trigo, cebada, centeno, avena, espelta.

- No
 Sí
 No aplica

4 Huevos y sus productos "CONTIENE HUEVO"

- No
- Sí
- No aplica

5 Pescado y sus productos "CONTIENE PESCADO"

- No
- Sí
- No aplica

6 Maní, soya y sus productos "CONTIENE MANÍ", "CONTIENE SOYA"

- No
- Sí
- No aplica

7 Leche y sus productos (incluida lactosa) "CONTIENE LECHE", "CONTIENE LACTOSA", "CONTIENE..."

- No
- Sí
- No aplica

8 Nueces de árboles y derivados "CONTIENE NUECES..."

- No
- Sí
- No aplica

Declaraciones obligatorias adicionales

9 ASPARTAME "NO USAR PARA COCINAR U HORNEAR"

- No
- Sí
- No aplica

10 Cuando la ingesta diaria de producto terminado aporta un consumo igual o mayor a 50 g de SORBITOL, 20 g de MANITOL o 90 g de otros POLIALCOHOLES: "EL CONSUMO EN EXCESO DE SORBITOL, MANITOL Y/O POLIALCOHOLES PUEDECAUSAR EFECTO LAXANTE"

- No
- Sí
- No aplica

11 Cuando el contenido de SULFITO en el producto terminado sea igual o supere a 10 mg/kg: "CONTIENE SULFITO"

- No
- Sí
- No aplica

Recomendaciones obligatorias y opcionales

1 Para el caso de yogures y helados, se debe reportar en mililitros (ml).

- No
- Sí
- No aplica

2 En los alimentos que se consumen reconstituidos, se evaluará los contenidos de componentes en la porción reconstituida, conforme a las instrucciones de preparación dadas por el fabricante

- No
- Sí
- No aplica

3 Los productos que contengan dos o más alimentos procesados, por ejemplo: cereales con yogur para las loncheras, en la presentación de contenido nutricional deben realizar la declaración nutricional por cada uno de éstos. El Sistema gráfico debe reportarse en la parte del envase que ocupe mayor espacio.

- No
- Sí
- No aplica

4 "ESTE PRODUCTO CONTIENE EDULCORANTE NO CALÓRICO"

Productos que contengan entre sus ingredientes uno o varios edulcorantes no calóricos. Deben incluir el mensaje

- No
- Sí
- No aplica

5 "CONTIENE TRANSGÉNICOS"

Productos que contengan en su composición TRANSGÉNICOS. Deben incluir en su etiquetado:

- No
- Sí
- No aplica

Recomendaciones adicionales

6 Bebida energética: "Producto no recomendable para lactantes, niños, niñas y adolescentes, mujeres embarazadas, o en período de lactancia, personas de la tercera edad, diabéticos, personas sensibles a la cafeína, personas con enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales".

BEBIDAS ENERGÉTICAS que contengan cafeína, taurina y/o glucorolactona:

- No
- Sí
- No aplica

7 Bebidas energéticas. Contienen el mensaje: No consumir bebidas energéticas antes, durante o después de realizar actividad física, ni con bebidas alcohólicas.

- No
 Sí
 No aplica

8 El producto presenta un logo de alimentos saludable.

- No
 Sí

Prohibiciones

Los productos no deben contener estos mensajes. Si el producto tiene el mensaje, registre SÍ. Si no lo tienen se registra NO.

1 El producto afirma que el consumo de alimentos procesados cubre por sí solo requerimiento nutricional para una persona.

Tiene algún mensaje sí/no

- No
 Sí

En caso afirmativo, ¿cuál es el mensaje/afirmación? (comentario/observación)

El producto utiliza logos certificados o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones o de grupos colegiados que hagan referencias a beneficios a la salud.

Tiene algún logo o sello Sí/no

- No
 Sí

En caso afirmativo, ¿qué logo o sello? (comentario/observación)

El producto utiliza imágenes de niños, niñas o adolescentes incumpliendo el Código de la Niñez y Adolescencia.

Tiene alguna imagen sí/no

- No
 Sí

En caso afirmativo, ¿qué mensaje/imágenes? (comentario/observación)

El producto sugiere la frecuencia de su consumo

Tiene algún mensaje sí/no

- No
 Sí

En caso afirmativo, ¿qué mensaje/sugerencia? (comentario/observación)

Caracteres promocionales

Caracteres promocionales

- 0 No tiene caracteres promocionales
 1 Personaje propio de la compañía
 2 Personaje con licencia
 3 Deportista aficionado
 4 Celebridad no deportista
 5 Película
 6 Deportista famoso
 7 Eventos/ históricos/ festividades (no deportivo)
 8 Para "niños"
 9 Reconocimiento/ premio
 10 Evento de deportes
 11 Otro

¿Presenta otros caracteres promocionales?

Ofertas

Ofertas

- 0 No tiene ofertas
 1 Juego o aplicación descargable
 2 Concurso
 3 Paga 2, lleva 3 u otro
 4 20 % más u otro
 5 Edición limitada
 6 Caridad social
 7 Obsequios, juguetes o coleccionables
 8 Precio de descuento
 9 Programas de lealtad. Ej. Membresías
 10 Tarjeta para acumular puntos
 11 Otro

Otras ofertas

Declaraciones

Declaraciones nutricionales y de salud

- 0 No tiene declaraciones nutricionales ni de salud
- 1 Declaraciones generales de salud
- 2 Declaraciones de un ingrediente relacionadas con la salud
- 3 Declaración del contenido de nutrientes
- 4 Declaración de función de un nutriente y otras declaraciones de función
- 5 Declaraciones de reducción de riesgo de enfermedad
- 6 Declaraciones de comparación de nutrientes

Declaraciones generales de salud. ¿Cuáles son los mensajes que tiene el producto?

Declaraciones de un ingrediente relacionadas con la salud. ¿Cuáles son los mensajes que tiene el producto?

Declaración del contenido de nutrientes. ¿Cuáles son los mensajes que tiene el producto?

Declaración de función de un nutriente y otras declaraciones de función. ¿Cuáles son los mensajes que tiene el producto?

Declaraciones de reducción de riesgo de enfermedad. ¿Cuáles son los mensajes que tiene el producto?

Declaraciones de comparación de nutrientes. ¿Cuáles son los mensajes que tiene el producto?

Otras declaraciones (organolépticas)

No Sí

¿Cuáles son las otras declaraciones? (organolépticas)

Notas u observaciones

Registrar observaciones adicionales del producto que se necesite precisar.

Anexo 6

EVALUACIÓN DE ETIQUETADO

Instructivo para llenar cuestionario KoBo

INDICACIONES GENERALES

- Cuestionario: <https://ee.humanitarianresponse.info/B28IQEEm>
- Usar el mismo navegador (Chrome de preferencia) para llenar las encuestas con el enlace proporcionado.
- Colocar el enlace enviado como favorito (*bookmark*) en su navegador para trabajarlo desde ahí hasta cuando se termine de subir todos los formularios.
- **Empezar y terminar un formulario por producto. No se puede dejar a medias por ningún motivo.**
- Al terminar cada formulario informar a la supervisora de campo para revisión del ingreso de los datos y el archivo de formulario.
- Si se presenta cualquier problema o duda, comunicarse inmediatamente con la supervisora de campo.
- Revisar dos veces el formulario y tener especial cuidado en los campos donde se colocan números.

A. Registro de datos en el formulario de KoBoToolbox

Tomar en cuenta que las columnas numeradas corresponden a las columnas del cuestionario Excel.

Columna 1. Nombre del digitador: Seleccionar el nombre de la persona que está ingresando los datos.

Columna 2. Fecha de registro de los datos: Se registra la fecha dd/mm/aaaa (seleccionando en el calendario).

Columna 3. Categoría del grupo de alimentos: Identificar la categoría del producto y seleccionar uno de los 24 grupos de alimentos al que pertenece, de la lista del cuadro que está a continuación.

Cuadro 1. Categoría de alimentos, número de muestras y responsables

N° de categoría	Categoría	n.° de productos	n.° de fotos	Total de prod./ persona	Persona encargada
1	Productos de panadería (horneados)	6	36	32	Asistente Quito
2	Productos lácteos	20	120		
3	Carne, pescados y mariscos procesados	6	36		
4	Aceites comestibles	4	24	35	Asistente Guayaquil
5	Salsas, aderezos y condimentos	6	36		
6	Confitería	21	126		
7	Arroz, pasta y tallarines	4	24		
8	Helados y postres congelados	10	60	32	Asistente Cuenca
9	Galletas dulces, barras y bocadillos de frutas	12	72		
10	Leche para bebé	8	48	Asistente Cuenca	Asistente Cuenca
11	Comida para bebé	6	36		
12	Frutas y vegetales procesados	4	24		
13	<i>Snacks</i> salados	10	60	Asistente Cuenca	Asistente Cuenca
14	Cereales de desayuno	6	36	31	Asistente Cuenca
15	Dulces para untar	3	18		
16	Sopas instantáneas	4	24		
17	Bebidas carbonatadas	6	36	32	Asistente Cuenca
18	Bebidas: jugos sabor a fruta	5	30		
19	Bebidas: energizantes	3	18		
20	deportivas (con electrolitos)	4	24		
21	RTD té + café	5	30		
22	Concentrados	5	30		
23	Aguas	2	12		
24	Agua saborizada	2	12		

Columna 4. NOVA: Seleccionar la categoría de la clasificación NOVA a la que corresponde cada producto de acuerdo con las siguientes definiciones:

3. Alimentos procesados: son los productos enlatados o en frascos, pero que mantienen al alimento en su forma original, es decir, se puede identificar la materia prima del producto procesado. Por ejemplo, los pescados o las carnes en lata (conservas), frutas en almíbar, mermeladas, quesos y pan recientemente preparado a los que generalmente se les agrega sal, azúcar, aceite o mantequilla. El propósito de la manufactura de este grupo es incrementar la durabilidad o las cualidades sensoriales de los alimentos naturales o mínimamente procesados. **Los procesos aplicados incluyen preservación, métodos de cocción y, en caso del pan y el queso, la fermentación no alcohólica. La mayoría de estos alimentos tiene dos o tres ingredientes. Son comestibles por sí solos o en combinación con otros alimentos.**

4. Productos ultra procesados: Incluye bebidas gaseosas, *snacks* dulces y salados, productos de carne reconstituidos, platos congelados **preparados**. No son modificaciones de alimentos, sino formulaciones hechas en la mayoría o totalmente de sustancias derivadas de alimentos, más aditivos con muy poco o nada de alimentos naturales. **Los ingredientes incluyen, además de aceite sal y azúcar, otras fuentes de energía y nutrientes que no se utilizan normalmente en preparaciones culinarias. Algunos de ellos se extraen directamente de alimentos como la caseína, la lactosa, el gluten y el suero.**

Estos productos generalmente se producen en grandes industrias, se involucran varias técnicas de procesamiento y muchos ingredientes **que solo son de uso industrial**, a más del azúcar, la sal y las grasas.

Cuando los alimentos naturales están presentes, son en pequeñísimas proporciones.

Muchos son derivados de procesamientos de los compuestos de los alimentos, como la hidrogenación, la esterificación de aceites, la hidrolización de proteínas, interesterificación de aceites, proteínas aisladas de soya, maltodextrina, azúcar invertida (glucosa + fructuosa), etc.

La clase de aditivos que se encuentran solo en los alimentos ultra procesados incluye aquellos que imitan o mejoran las cualidades sensoriales de los alimentos o disfraza aspectos desagradables del producto final. Estos incluyen tintes u otros colores, estabilizadores de color, sabores o potenciadores de sabores, edulcorantes, además de procesos como carbonatación, endurecimiento, incremento o disminución de volumen, desespumado, agentes de acristalamiento, emulsificadores, secuestrantes y humectantes, preservativos y estabilizadores.

Columna 5. Nombre de la empresa fabricante: Seleccionar el nombre de la empresa fabricante del producto tal como está en la etiqueta en el apartado **FABRICADO POR O ELABORADO POR:** Ej. Nestlé. Si la marca no se encuentra en la lista, seleccionar *Otros* y escribir el nombre de la marca.

Cuadro 2. Lista de fabricantes y numerales

1. Aditmaq Cía. Ltda.	15. Empresa Pasteurizadora Quito S. A.	29. La Fabril	43. Quala Ecuador S. A.
2. Ajecuator S. A.	16. FUNTIME (XIAMEN) Candy Cía. Ltda.	30. La Huerta de Ina	44. Quicornac S. A.
3. Alpina Productos Alimenticios Alpiecuador S. A.	17. Gasgua S. A.	31. Lácteos San Antonio C. A.	45. Redbull GmbH
4. Arcador	18. General Mills Inc.	32. MARCSEAL S. A.	46. Refrescos Sin Gas S. A.
5. Bimbo Ecuador S. A.	19. Gerber Products Company	33. Mead Johnson Nutricionales de México S. R. L. de C. V.	47. Reybanpac C. A.
6. Cereales CPW Chile Ltda.	20. Global Alimentos S. A. C.	34. Moderna Alimentos S. A.	48. REYLÁCTEOS C. L.
7. CHOCOLATES VALOR	21. GUANGDONG SHANTAI FOODSTUFF Co.	35. Mondelez S. A.	49. Semprebene S. A.
8. Colombina	22. Icekappery S. A.	36. Negocios Industriales Real	50. Sigmaec Cía. Ltda.
9. Compañía Nacional de Chocolates S. A. S.	23. Inalecsa	37. Nestlé S. A.	51. Sumesa S. A.
10. Conagra Foods México	24. Industria de Alimentos La Europea	38. Nutrivital S. A.	52. Suntak Foods Manufacturing Co.
11. Confiteca C. A.	25. Industrial Surindu S. A.	39. Pacific Bottling Company S. A.	53. The Tesalia Springs Company S. A.
12. DANEC	26. Industrias Lácteas Toni S. A.	40. Procesadora Industrial de Bebidas	54. TippyTea Cía. Ltda.
13. Del Campo	27. INEPACA Industria Ecuatoriana	41. Procesadora Nacional de Alimentos C. A. Pronaca	55. Unilever Andina Ecuador S. A.
14. Ecuajugos S. A. V.	28. Kellogg S. A.	42. Pronumex	56. Vencosa S. A.
			57. Wilhelm Reuss

Columna 6. Nombre del producto: Poner el nombre del producto. Usualmente esto se encuentra en la parte inferior de los productos alado de la cantidad del producto. Ej. Hanuta, Tortolines, Oreo.

Columna 7. Código de barras: Poner SÍ y copiar el código de barras del producto que tenga registrado. En caso de no tenerlo, poner NO.

ANÁLISIS DEL SEMÁFORO DE ACUERDO CON REGLAMENTO. Columnas 9-16

Columna 8. Etiquetado nutricional semáforo: tiene: SÍ; no tiene: NO

Si la respuesta de la columna 8 es, SÍ, continúe con las columnas 9 a 16.

Para llenar las columnas 9 a 12 siga las indicaciones del cuadro 3.

Cuadro 3. Términos del reglamento que corresponden a las preguntas 9-12

Punto	Cita	Ubicación en el reglamento
9. Fondo etiqueta	Debe estar enmarcado en un cuadrado de fondo de color gris o de color blanco, a fin de que genere contraste con el color predominante de la etiqueta y delimitado con una línea de color negro (1-2 puntos)	Pág. 8 Columna 1 Párr. 2
10. Ubicación	El sistema gráfico estará en el extremo superior izquierdo del panel principal o panel secundario (posterior) del envase del alimento procesado	Pág. 5 Columna 2 Párr. 2
11. Semáforo completo o incompleto	La barra de color rojo está asignada para los componentes de alto contenido y tendrá la frase "ALTO en...". La barra de color amarillo está asignada para los componentes de medio contenido y tendrá la frase: "MEDIO en...". La barra de color verde está asignada para los componentes de bajo contenido y tendrá la frase: "BAJO en...". Si el alimento procesado no tiene algún componente en su composición, se incluirá la barra del componente y se incluirá "No contiene...".	Pág. 5 Columna 1 Párr.4,5 y 6
12. Orden	El orden de colores de arriba hacia abajo será siempre rojo, amarillo y verde. Si un color se repite dos o más veces, el orden de descripción será el siguiente: azúcar, grasas y sal.	Pág. 8 Columna 2 Párr. 1 Pág. 9 Columna 1 Párr. 7

Columna 9. Etiqueta (fondo gris o blanco): Tiene SÍ; no tiene: NO. Si no tiene, qué color tiene, cómo se incumple.

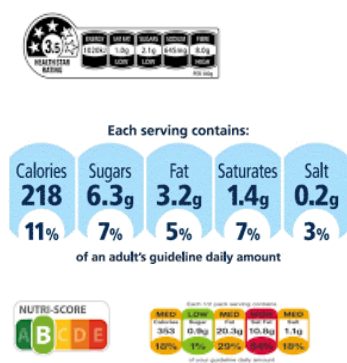
Columna 10. Ubicación de la etiqueta: Si se ubica en el extremo superior izquierdo principal o posterior, SÍ. Cualquier otra ubicación, NO. Y en observaciones colocar dónde está ubicado si la respuesta es NO.

Columna 11. Semáforo completo o incompleto: Debe tener las tres barras del semáforo. En caso de que el alimento procesado no contenga alguno de los componentes en el gráfico, se incluirá solamente la barra que corresponde al componente y se incluirá las palabras “No contiene”. Analizar con cuidado y registrar SÍ, si cumple con la disposición y NO, si no cumple.

Columna 12. Orden de las franjas en el semáforo: El orden de colores desde arriba hacia abajo será siempre rojo, amarillo y verde. Si un color se repite dos o más veces, el orden de descripción será: azúcar, grasas y sal. Correcto = SÍ; Incorrecto = NO. Si la respuesta es NO, describir en observaciones por qué.

Columna 13: Tiene otro sistema gráfico SÍ; NO. En este apartado llenar si se observa en cualquier otra parte del envase un etiquetado diferente al semáforo, por ejemplo, GDA, Nutriscore.

Ejemplo



Columna 14. Azúcar: 1 ALTO; 2 MEDIO 3; BAJO 0; No contiene según reporta el semáforo.

Columna 15. Grasa total: Registrar la palabra que reporta la etiqueta: ALTO, MEDIO, BAJO o No contiene según reporta el semáforo.

Columna 16. Sodio: Registrar la palabra que reporta la etiqueta: ALTO, MEDIO, BAJO o No contiene según reporta el semáforo.

INGREDIENTES

Azúcares y del azúcar

Columnas 17 y 18. Registrar los azúcares en la columna 17 y los edulcorantes en la columna 18 de acuerdo con el cuadro 4.

Columna 17: Azúcares naturales: Registrar SÍ o NO, según la lista de ingredientes (cuadro 3). Si la respuesta es SÍ, registrar el nombre del azúcar en la columna de observaciones.

Columna 18: Edulcorante artificial: Registrar SÍ o NO, según la lista de ingredientes (cuadro 4). Si la respuesta es SÍ, registrar el nombre del edulcorante en la columna de observaciones.

Cuadro 4. Lista de azúcares y edulcorantes

Azúcares	Edulcorantes, utilizados por la industria, sustitutos del azúcar
1 Jarabe de maíz	1 Ciclamatos
2 Fructosa	2 Acesulfame K
3 Galactosa	3 Alitame
4 Glucosa	4 Neosugar
5 Lactosa	5 Neohesperidina
6 Maltosa	6 Aspartamo (Equal y NutraSweet)
7 Alcoholes del azúcar: polioles, sorbitol, manitol, xilitol, maltitol, jarabe de maltitol, lactitol, eritritol, isomalta e hidrolizados de almidón hidrogenado	7 Sucralosa (Splenda)
	8 Sacarina (Sweet N Low, Sweet Twin, NectaSweet)
	9 Estevia (Truvia, Pure Via, Sun Crystals)
	10 Neotamo (Newtame)
8 Sucrosa	11 Fruta del monje (Luo Han Guo)
9 Sacarosa (Azúcar)	12 Advantame
10 Otro	13 Otro

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

CANTIDAD g/ml REPORTADA/PORCIONES. Columnas 19-22

Columna 19. Cantidad total del producto (g o ml): Registrar, en números, la cantidad total del producto.

Columna 20. Unidad de medida: Registrar la unidad de medida en la que se reporta el producto (g o ml).

Columna 21. Tamaño de porción: Registrar en números el tamaño de la porción que se reporta (registrar el peso drenado de ser el caso).

Columna 22. Número de porciones por envase: Registrar el número de porciones que contiene el alimento.

CONTENIDO DE NUTRIENTES

Columna 23. Energía por porción (kcal): Registrar las kcal por porción reportadas

en la etiqueta.

Columna 24. Sodio por porción (mg): Registrar mg por porción de la etiqueta del valor nutricional.

Columna 25. Azúcares por porción (g): Registrar g por porción de la etiqueta del valor nutricional.

Columna 26. Grasa total por porción (g): Registrar g por porción o ml por porción de la etiqueta del valor nutricional.

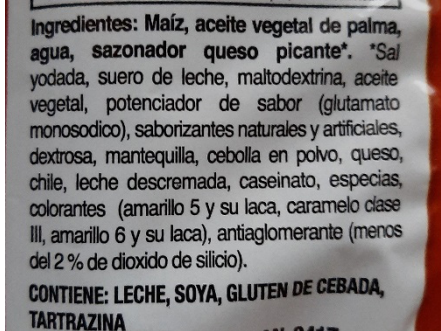
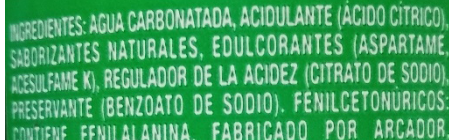
Columna 27. Grasa saturada por porción (g): Registrar g o ml por porción de la etiqueta del valor nutricional.

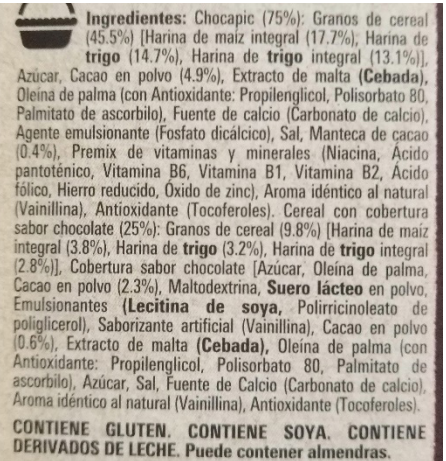
Columna 28. Colesterol por porción (mg): Registrar ml la cantidad de la etiqueta nutricional.

Columna 29. Grasas trans por porción (g): Registrar en g o ml, la cantidad anunciada.


Columna 30. Declaraciones obligatorias: Revisar la lista para determinar si existen algunos de los productos que se mencionan en las declaraciones. Si en la lista de ingredientes consta alguno de los productos mencionados en el cuadro 5, debe haber una declaración que indique el numeral que corresponde en el cuadro 5. Si coincide con lo indicado en la lista de ingredientes, registrar **SÍ**. Si no se declara, se registra **NO**. Si no existe en la lista de ingredientes y no se declara, se registra **NO APLICA**.


Cuadro 5. Declaraciones obligatorias cuando el alimento lo contiene como aditivo o ingrediente

<p>Tartrazina "CONTIENE TARTRAZINA" (En la lista de ingredientes puede encontrarse como amarillo 5 o como E102)</p>	
<p>Aspartame "FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA"</p>	

<p>Cereales con gluten “CONTIENE GLUTEN” (ingredientes como trigo, cebada, centeno, avena, espelta)</p>	 <p>Ingredientes: Chocapic (75%): Granos de cereal (45.5%) [Harina de maíz integral (17.7%), Harina de trigo (14.7%), Harina de trigo integral (13.1%)], Azúcar, Cacao en polvo (4.9%), Extracto de malta (Cebada), Oleína de palma (con Antioxidante: Propilenglicol, Polisorbato 80, Palmitato de ascorbilo), Fuente de calcio (Carbonato de calcio), Agente emulsionante (Fosfato dicálcico), Sal, Manteca de cacao (0.4%), Premix de vitaminas y minerales (Niacina, Ácido pantoténico, Vitamina B6, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico, Hierro reducido, Óxido de zinc), Aroma idéntico al natural (Vainillina), Antioxidante (Tocoferoles). Cereal con cobertura sabor chocolate (25%): Granos de cereal (9.8%) [Harina de maíz integral (3.8%), Harina de trigo (3.2%), Harina de trigo integral (2.8%)], Cobertura sabor chocolate [Azúcar, Oleína de palma, Cacao en polvo (2.3%), Maltodextrina, Suero lácteo en polvo, Emulsionantes (Lecitina de soya, Polirricinoleato de poliglicerol), Saborizante artificial (Vainillina), Cacao en polvo (0.6%), Extracto de malta (Cebada), Oleína de palma (con Antioxidante: Propilenglicol, Polisorbato 80, Palmitato de ascorbilo), Azúcar, Sal, Fuente de Calcio (Carbonato de calcio), Aroma idéntico al natural (Vainillina), Antioxidante (Tocoferoles). CONTIENE GLUTEN. CONTIENE SOYA. CONTIENE DERIVADOS DE LECHE. Puede contener almendras.</p>
<p>Huevos y sus productos “CONTIENE HUEVO”</p>	<p>INGREDIENTES: Harina de trigo, relleno de fresa (min. 29%) [jarabe de glucosa, azúcar, humectante (glicerina), fresa (min. 5%), espesante (alginato de sodio), acidulante (ácido cítrico), estabilizante (citrato de calcio), saborizante artificial a fresa, estabilizante (pectina), aceite de coco, manzana deshidratada, regulador de acidez (lactato de calcio), acidulante (ácido málico), conservante (benzoato de sodio), colorante caramelo clase III, sal yodada, colorante artificial (rojo No. 40)], azúcar, aceite de palma, huevo, salvado de trigo, sal yodada, saborizante natural y artificial a mantequilla, aceite natural de naranja, colorante caramelo clase IV, leche descremada en polvo, colorante natural (cúrcuma), antioxidante (BHT), hierro reducido, colecalciferol (vitamina D). CONTIENE GLUTEN. CONTIENE HUEVO. CONTIENE LECHE. CONTIENE LACTOSA. CONTIENE SOYA. PUEDE CONTENER INGREDIENTES DE NUECES DE ARBOLES, COCO Y CACAHUATE (MANI).</p>
<p>Pescado y sus productos “CONTIENE PESCADO”</p>	<p>Ingredientes: Atún (Thunnus Albacares, Thunnus Alalunga, Thunnus Obesus, Katsuwonus Pelamis, Sarda Sarda), aceite de girasol, agua y sal. CONTIENE PESCADO.</p>
<p>Maní, soya y sus productos “CONTIENE MANÍ”, “CONTIENE SOYA”</p>	<p>INGREDIENTES: nuez de la India/cashew, fresa deshidratada, fibra de raíz de achicoria (chicorium intybus), almendra, cacahuete/maní, cobertura chocolate semiamargo (azúcar, aceite vegetal [palma de kernel], cacao en polvo, emulsificante (lecitina de soya), saborizante natural, sal), miel de abeja, uvilla, arroz crocante, chocolate semiamargo (licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de soya), sabor natural vainilla), sabor natural, sal de mar y emulsificante (lecitina de soya). “CONTIENE CACAHUATE/MANI, ALMENDRA, NUEZ DE LA INDIA/CASHEW Y SOYA”.</p>
<p>Leche y sus productos (incluida lactosa) “CONTIENE LECHE”, “CONTIENE LACTOSA”, “CONTIENE...”</p>	<p>Ingredientes: azúcar, jarabe de maíz, lactosa, acidulante (ácido málico E296), Saborizantes artificiales, dióxido de carbono (E290) y colorantes artificiales permitidos FD&C: Rojo No 40 (E129) (Rojo Allura AC), Amarillo No 5 (E102) (TARTRAZINA) y Azul No 1 (E133) (Azul Brillante FCF). CONTIENE TARTRAZINA Y LACTOSA.</p>
<p>Nueces de árboles y derivados “CONTIENE NUECES...”</p>	<p>Ingredientes: Avena en hojuelas, glucosa, arroz crocante, pasas, nueces, azúcar, coco y ajonjolí. CONTIENE: GLUTEN Y NUECES.</p>

Declaraciones obligatorias adicionales


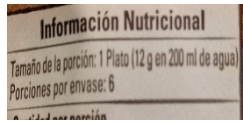

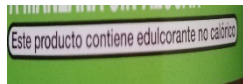
<p>ASPARTAME “NO USAR PARA COCINAR U HORNEAR”</p>	 <p>INGREDIENTES: Agua carbonatada, Azúcar, Sabor natural, Colorante (caramelo IV), Reguladores de la acidez (ácido fosfórico), Citrato de Sodio), Edulcorantes (Aspartame, Acesulfame de Potasio), Cafeína, Preservante (benzoato de sodio). FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA. Contenido Bajo en Sodio. NO USAR PARA COCINAR U HORNEAR.</p>
<p>Cuando la ingesta diaria de producto terminado, aporta un consumo igual o mayor a 50 g de sorbitol, 20 g de manitol o 90 g de otros polialcoholes, “EL CONSUMO EN EXCESO DE SORBITOL, MANITOL Y/O POLIALCOHOLES PUEDE CAUSAR EFECTO LAXANTE”</p>	<p>ESMA INDUSTRIAL VENTANILLA CALLAO, TEL: (51 1) 5537400, LIMA - PERU. INGREDIENTES: EDULCORANTE (SORBITOL E420), ANTIAGLUTINANTE (ESTEARATO DE MAGNESIO E470 III), EDULCORANTE (SUCRALOSA E955), SABORIZANTE ARTIFICIAL, CARBOXAMIDA Y MENTOL CRISTALES. EL CONSUMO EN EXCESO DE SORBITOL PUEDE CAUSAR EFECTO LAXANTE.</p>


<p>Cuando el contenido de sulfito en el producto terminado sea igual o supere a 10 mg/kg: "CONTIENE SULFITO"</p>	
--	--

Columna 31. Recomendaciones obligatorias y adicionales: Si es que tienen los productos, se registra SÍ. Si no lo tienen, se registra NO y si no deberían tener, se coloca NO APLICA.

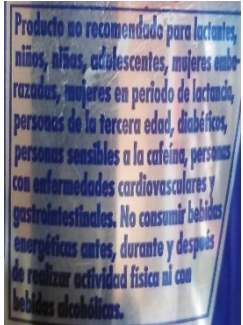
Los mensajes 4 y 5 de las recomendaciones obligatorias se sujetarán a las siguientes características: 1. En caso de haber más de un mensaje estos deberían ir juntos. 2. Los mensajes deben estar en un recuadro de fondo blanco delimitado con bordes de color negro. 3. Los mensajes deben estar colocados horizontalmente y legibles a visión normal. Para el caso de los mensajes, estos deben estar ubicados en la parte inferior del panel secundario del envase (pág. 9 n° 3; pág. 15 n° 2).

Cuadro 6. Recomendaciones obligatorias

<p>1</p>	<p>Pág. 5 Art. 10</p>	<p>Para el caso de yogures y helados, se debe reportar en mililitros (ml).</p>	
<p>2</p>	<p>Pág. 5 Art. 11</p>	<p>En los alimentos que se consumen reconstituidos, se evaluará los contenidos de componentes en la porción reconstituida, conforme a las instrucciones de preparación dadas por el fabricante.</p>	
<p>3</p>	<p>Pág. 5 Art. 16</p>	<p>Los productos que contengan dos o más alimentos procesados, por ejemplo, <i>cereales con yogur para las loncheras</i>, en la presentación de contenido nutricional deben realizar la declaración nutricional por cada uno de estos. El sistema gráfico debe reportarse en la parte del envase que ocupe mayor espacio.</p>	
<p>4</p>	<p>Pág. 5 Art. 17</p>	<p>Productos que contengan entre sus ingredientes uno o varios edulcorantes no calóricos, deben incluir el siguiente mensaje: "ESTE PRODUCTO CONTIENE EDULCORANTE NO CALÓRICO".</p>	


5	Pág. 5 Art. 22	Productos que contengan en su composición transgénicos, deben incluir en su etiquetado: "CONTIENE TRANSGÉNICOS".	
---	-------------------	--	---



Recomendaciones adicionales

6	Pág. 6 Cap. 3 Art. 20	En el etiquetado de bebidas energéticas que contengan cafeína, taurina y/o glucorolactona, se pondrán los siguientes mensajes: "Producto no recomendado para lactantes, niños, niñas, adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en período de lactancia, personas de la tercera edad, diabéticos, personas sensibles a la cafeína, personas con enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales".	
7	Pág. 6 Cap. 3 Art. 20 N. b	No consumir bebidas energéticas antes, durante o después de realizar actividad física, ni con bebidas alcohólicas.	
8	pág. 11 4. 4.1	Los productos que presenten un logo de alimentos saludables deben suprimir dicho logo.	

Columna 32. Prohibiciones: Los productos **no deben** contener estos mensajes. Si el producto tiene el mensaje, registrar SÍ. Si no lo tiene, registrar NO.

Prohibiciones

1	Pág. 4 Art. 7 N. a	Afirmar que el consumo de alimentos procesados cubre por sí solo el requerimiento nutricional para una persona.	
2	Pág. 4 Art. 7 N. b	Utilizar logos certificados o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones o grupos colegiados que hagan referencias a beneficios para la salud.	

3	Pág. 4 Art. 7 N. g	Utilizar imágenes de niños o adolescentes incumpliendo el Código de la Niñez y Adolescencia.	
4	Pág. 4 Art. 7 N. h	Sugerir la frecuencia de consumo.	

Columna 33. Caracteres promocionales

Si tiene uno o más de los caracteres promocionales se registran los que tengan la etiqueta. Si no lo tienen se registra: “No tiene caracteres promocionales”.

Identificar todas las opciones que encuentre y registrar el número en el empaque.








0 Si no tiene características promocionales		
1 Personaje propio de la compañía	personaje propio y creado por la compañía	
2 Personaje con licencia	personaje con marca registrada y necesidad de licencia para su uso	
3 Deportista aficionado	cualquier persona, personaje, dibujo o muñeco que no sea un deportista profesional, pero que esté practicando algún deporte	
4 Celebridad no deportista	cualquier persona conocida local, nacional o internacionalmente que no sea deportista. Por ejemplo, un cantante, actores famosos y demás celebridades.	


5 Película	el producto se asocia con una película (no con un personaje), por ejemplo, Kung Fu Panda, La bella y la bestia, Maléfica. Si solo aparece un personaje, pero no hace alusión a la película, no debe colocarse aquí, por ejemplo, aparece Po, pero no hace alusión a Kung Fu Panda.	
6 Deportista famoso	se incluye un deportista solo o un equipo famoso. Ej. Jefferson Pérez, Messi, Barcelona	
7 Eventos/históricos/ festividades (no deportivo)	cualquier evento, Día del Niño, Navidad, Halloween, Descubrimiento de América, Independencia, cumpleaños, graduaciones	
8 Para “niños”	incluye niños u objetos relacionados con niños y la escuela, por ejemplo, loncheras, mochilas, juguetes, mascotas, bicicletas, parques de diversiones, videojuegos	
9 Reconocimiento/premio	cualquier declaración que indique que el producto ha recibido un reconocimiento o premio. Ej. número uno en ventas, los pediatras lo recomiendan	
10 Evento de deportes	Copa América, campeonato de fútbol, baila Fanta, etc.	
11 Otros		

Columna 34. Ofertas

Si tiene una o más ofertas se registran todas. Si no las tiene se registra: “No tiene ofertas”.

Identificar las ofertas que encuentre en el empaque y registrar el número que corresponde.

0 Si no tiene ofertas		
<p>1 Juego o aplicación descargable</p>	<p>En el anuncio se promociona un juego al que se puede ingresar desde el celular o Internet, una aplicación descargable que no necesariamente debe ser de juego.</p>	
<p>2. Concurso</p>	<p>En el anuncio se promociona un concurso. Se puede concursar juntando empaques del alimento o enviando códigos que aparecen en los empaques.</p>	
<p>3. Paga 2 y lleva 3 u otro</p>	<p>Se refiere a pagar 2 productos, pero recibir 3. Puede ser cualquier promoción de este tipo: pague 8 y lleve 10, etc.</p>	
<p>4. 20 % más producto u otro:</p>	<p>Se refiere a pagar por el 100 % del producto, pero recibir "gratis" un 20 % más de producto, es decir, 120 %. Aplican otros porcentajes como 50 % más producto. Ej. "Ahora tus productos Tosty con más producto al mismo precio".</p>	
<p>5. Edición limitada</p>	<p>En el anuncio se muestra que el producto es de edición limitada. Pueden ser productos de cierta época como navideña o de verano (Sundae de piña). Por ejemplo: "válido de 15 de mayo a 15 de junio", "solo hay 1000 disponibles".</p>	
<p>6. Caridad social</p>	<p>En el anuncio se muestra que la marca o compañía realizará un evento de caridad social. Ej. McDía feliz (McDonald's), ayúdame a vivir (Pollo Campero).</p>	
<p>7. Obsequios, juguete o coleccionables</p>	<p>Son obsequios, juguetes o coleccionables que se obtienen al adquirir el alimento o la bebida, es decir, son gratis, estos obsequios no pueden comprarse en ningún otro lugar. Ej. juguete de la cajita feliz, coleccionar tazas, coleccionar dinosaurios que vienen pegados al empaque de un helado.</p>	

8. Precio de descuento	Se refiere a un descuento especial realizado al producto. Ej. 30 % de descuento, programas de lealtad. Esta estrategia pretende que el televidente se vuelva leal a la marca y utiliza membresías.	
9. Programas de lealtad	Esta estrategia pretende que el televidente se vuelva leal a la marca y utiliza membresías.	
10 Tarjeta para acumular puntos		
11 Otros		

Columna 35. Declaraciones nutricionales y de salud

Si tiene declaraciones nutricionales, registrar las que tenga. Si no las tiene, registrar: “No tiene declaraciones nutricionales ni de salud”.

Identificar las declaraciones nutricionales que encuentre en el empaque y registrar el número que corresponde.

Cualquier declaración en la que se afirma o sugiera que existe una relación entre el alimento o algún nutriente y la salud. Estas declaraciones no se encuentran en las etiquetas, se encuentran en cualquier parte del envase que no sea la etiqueta tipo semáforo, ni la etiqueta con información nutricional, ni en ingredientes. Incluye seis categorías que se describen a continuación:

1. *Declaraciones generales de salud:* hace referencia a cualquier beneficio para la salud del consumo del alimento. Es cualquier declaración que implique beneficios en la salud de cualquier sistema u órgano, sin referirse a nutrientes específicos o a la reducción de una enfermedad o factor de riesgo. Ej. ayuda al sistema digestivo, bueno para los huesos, mejora la visión. Se excluyen los beneficios al corazón. Ej. alimento saludable, energético, superalimento, bueno para su salud, nutritivo, aporte a su salud, te mantiene lleno, te hace más fuerte, saludable, *fitness*, para personas que cuidan su salud, pancita feliz.
2. *Declaraciones de un ingrediente relacionadas con la salud:* Hace referencia a la existencia de un ingrediente específico del alimento (no al beneficio en la salud, solo a la existencia de un ingrediente que se considera saludable), **no se incluyen el valor energético o contenido de macronutrientes (grasas, proteínas, carbohidratos) o micronutrientes (vitaminas, minerales, etc.)**. Se resalta que el alimento tiene ingredientes beneficiosos para la salud. Se consideran los siguientes ingredientes:

Granos integrales	Plantas	Leche
Frutas	Hierbas	Aceites/emulsiones
Nueces	Bacterias/probióticos	Cacao
Miel	Vegetales	Soya

Ej. contiene aceite de pescado, 50 % vegetales, contiene valeriana, 70 % frutos secos, superfrutas, 100 % tomates frescos, hecho con fruta real

3. *Declaración del contenido de nutrientes:* Se describe explícitamente el contenido de un nutriente en el alimento, agregando declaraciones con el fin de resaltar aspectos de salud y/o nutricionales. Ej. **fuelle** de fibra, **fuelle** de calcio, vitaminas, minerales, 8 vitaminas + hierro, ligeramente salado, **aporta** el 50 % de los requerimientos de calcio, **contiene grasas buenas, menos** azúcar, **uno de los más ricos** en proteína en el mercado. Fijarse en los siguientes nutrientes:

Fibra	Colesterol
Antioxidantes, vitaminas, minerales	Omega-3, omega-6
Carbohidratos	Aminoácidos (taurina, guanina)
Grasas saturadas	Cafeína
Grasas trans	Energía
Proteínas	Azúcar
Sodio (sal)	

4. *Declaración de función de un nutriente y otras declaraciones de función:* describe las funciones de un nutriente, específicamente en el crecimiento, desarrollo o cualquier otro proceso fisiológico beneficioso (no enfermedades). También se incluyen los beneficios de cualquier nutriente (de manera aislada) a la salud en general.

Si tiene alguna de las funciones, registrar el número que corresponde. Si no lo tiene, poner **0**.

Identificar la función que encuentre en el empaque y registrar el número que corresponde.

Ej. contiene calcio que fortalece sus huesos, un vaso aporta el 50 % del calcio diario para fortalecer los huesos y dientes, avena con fibra buena para su digestión, contiene vitamina C que le ayuda a prevenir la gripe, con magnesio para el crecimiento.

1. Nutrientes y músculo	4. Nutrientes y energía	7. Nutrientes y digestión o absorción
2. Nutrientes y huesos	5. Nutrientes y fuerza	8. Nutrientes e inmunidad
3. Nutrientes y crecimiento	6. Nutrientes y cerebro	9. Nutrientes y salud en general

5. *Declaraciones de reducción de riesgo de enfermedad:* Declaración de que el alimento o un componente reducen el riesgo de desarrollar una enfermedad, una condición desfavorable de salud o un factor de riesgo para una enfermedad. Cualquier declaración relacionada con la salud del corazón se codifica en este grupo. Ej. cualquier declaración relacionada con el corazón, logos de fundaciones del corazón, calcio para prevenir la osteoporosis, disminuye la absorción de colesterol, baja la presión, apto para diabéticos, aumenta la absorción de hierro.
6. *Declaraciones de comparación de nutrientes:* Compara los ingredientes, los nutrientes o el valor energético del alimento con respecto a otro. No se consideran comparaciones de textura o sabor.

Ej. 50 % menos grasa, 60 % menos sal que los demás productos en el mercado, opciones *light* (solo si se refiere al contenido de grasa). Fijarse en lo siguiente:

Reducido o bajo en grasas saturadas	Reducido en azúcar
Reducido en grasas	Con más fibra
Reducido en grasas trans	Reducido en colesterol
Más o extra calcio	Más proteína
Menos sal	Reducido en grasas

EJEMPLOS DE ETIQUETAS CON DECLARACIONES DE SALUD Y NUTRICIONALES			
1. Declaraciones generales de salud		4. Declaración de función de un nutriente y otras declaraciones de función	
2. Declaraciones de un ingrediente relacionadas con la salud		5. Declaraciones de reducción de riesgo de enfermedad	
3. Declaración del contenido de nutrientes		6. Declaraciones de comparación de nutrientes	

Columna 36. Declaraciones organolépticas: Registrar SÍ, si el producto tiene declara-

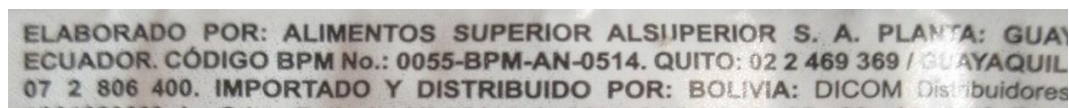
raciones relacionadas con características organolépticas correspondientes a sabor, olor, textura, etc.; colocar cuál es la declaración en el producto. Si el producto no tiene ninguna de estas declaraciones, marcar NO. Ej. nuevo aroma, más crujiente.

Columna 37. Notas u observaciones: Registrar observaciones adicionales del producto que se necesite precisar.

Errores comunes según sesión de estandarización

Llenar despacio el cuestionario y con cuidado, revisar doblemente la información antes de enviar asegurarse que no hay errores.

- **NOVA:** Leer bien las definiciones, un producto procesado tiene solo adicionado sal, azúcar o grasa. Nada más. Si tiene más en sus ingredientes es grupo 4.
- **Nombre del fabricante:** Fabricante del producto no es lo mismo que distribuidor. Se debe buscar bien en el producto donde dice FABRICADO POR o ELABORADO



- **Código de barras:** Fijarse en el código de barras. Escribirlo bien y siempre verificar.
- **Nombre del producto:** (más simple, nombre de marca del producto).

SEMÁFORO

- **AZÚCAR, GRASA, SAL:** Marcar lo que dice el semáforo del producto. Verificar.
- **Fondo de semáforo:** Si no es blanco o gris significa que NO CUMPLE, la respuesta es NO y en observaciones se coloca qué color tiene.

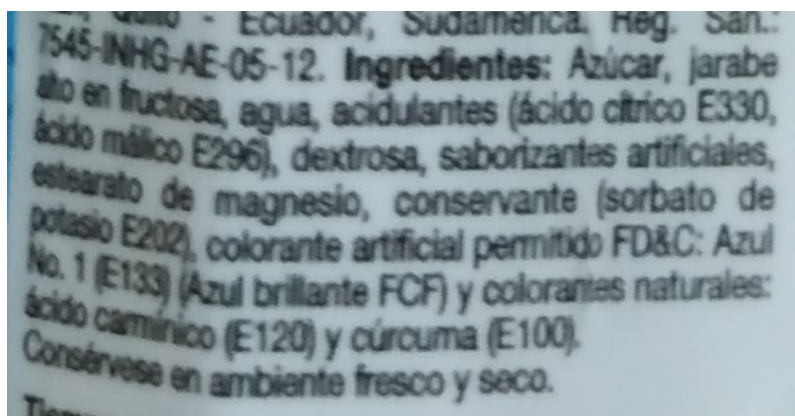


- **Ubicación del semáforo:** Si el producto es cilíndrico, que el semáforo esté en la parte superior de la etiqueta está bien.
- **El semáforo está completo:** Primero por color (rojo, amarillo y verde) y luego por contenido (azúcar, grasas y sal). Que diga alto en sal, medio en grasas y bajo en azúcares no significa que el semáforo esté en desorden.

INGREDIENTES

- **Azúcar:** Se debe colocar textualmente el tipo de azúcar natural que dice en los ingredientes. Jarabe alto en fructosa no es fructosa. Dextrosa no es glucosa. Tal cual

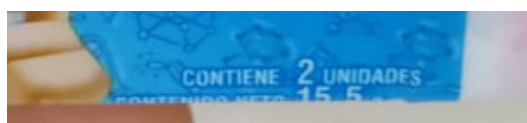
está en la etiqueta.



- **Edulcorante:** Se pone textualmente el tipo de edulcorante. Tal cual está en la etiqueta.

CANTIDAD / INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Cantidad total de producto:** Referente a la información de TODO el empaque o producto.
- Tener cuidado en todas las preguntas referentes a cantidades y colocar con cuidado lo que dice la etiqueta.



- **Azúcar por porción:** Se refiere al apartado de la etiqueta de información nutricional donde dice AZÚCARES, no carbohidratos totales.

Colesterol	0g	0%
Sodio	30mg	1%
Carbohidratos Totales	18g	6%
Fibra Dietética	0g	0%
Azúcares	17g	0%
Proteína	0g	0%
Zinc		10%
Vitamina C		50%

* Porcentaje de Valores Diarios basados en una dieta de 8380 kJ (2000 calorías).

DECLARACIONES - RECOMENDACIONES - PROHIBICIONES

- Cuando poner sí, no y no aplica. Siempre leer cuidadosamente los ingredientes. Ej. cereales, CONTIENE GLUTEN. Este se debe poner “sí” cuando en los ingredientes hay algún derivado del trigo (ej. harina de trigo) y colocar la declaración: “CONTIENE GLUTEN”. Se debe colocar “no” cuando en los ingredientes indica un derivado del trigo y no menciona “CONTIENE GLUTEN”. Y “no aplica” cuando no tenga ningún ingrediente relacionado con el trigo o la cebada.
- Cuando el producto presenta un logo de alimentos saludables se coloca sí; si no tiene se coloca no.

CARACTERES PROMOCIONALES

- Diferencia entre logo, que es parte de la compañía, y personaje de la empresa.



- Caracteres promocionales y ofertas no son lo mismo.



UNIVERSIDAD
DE CUENCA

espol

unicef 
para cada niño

ISBN: 978-9978-68-188-6

