

Módulo 1

Ingreso a una alimentación fundamentado en consumo y nutrientes

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

En octubre del 2014, los Estados Miembros reunidos en el 53° Consejo Directivo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) aprobaron por unanimidad el Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. Esto muestra que los gobiernos han tomado conciencia de la prevalencia alarmante de la obesidad en la Región de las Américas. En el plan de acción se da instrucciones a la OPS para que proporcione información basada en la evidencia científica orientada a la formulación de políticas y reglamentaciones (tanto fiscales como de otros tipos) a fin de prevenir el consumo de alimentos

pocos saludables, como las relativas al etiquetado del frente del envase y guías nutricionales regionales para los alimentos en el entorno escolar (programas alimentarios, y venta de alimentos y bebidas en las escuelas), trabajando con expertos reconocidos en el campo de la nutrición.

Se espera que los Estados Miembros adopten este modelo y lo usen con el fin de crear entornos propicios para una alimentación sana. (OPS)

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

La creación y el establecimiento de criterios regionales con respecto a las cantidades aceptables de nutrientes críticos tales como **sal, azúcar, grasas saturadas y grasas trans**, en forma de modelo de perfil de nutrientes, es un paso decisivo hacia el cumplimiento de este mandato

¿Recordemos qué sistema de Nutrición tenemos en Argentina?

Las **Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)** fueron actualizadas y publicadas por el **Ministerio de Salud de la Nación** en el año 2016. Las **GAPA** se sostienen en el marco del derecho humano a la alimentación adecuada como elemento básico

para alcanzar la salud y un estado de alto bienestar en la población. La cual debe ser capaz de disponer y acceder en todo momento y en todo lugar a alimentos nutritivos, en lo posible producidos de forma sostenible y sustentable.

Las GAPA tienen como propósito enmarcar la **promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas** no transmisibles en aumento, tales como: **diabetes, enfermedades cardiovasculares, distintos tipos de cánceres, enfermedad renal, respiratoria**. Sin dejar de lado, que también es una herramienta para poder realizar prevención en malnutrición aquellas asociadas a **carencias nutricionales (anemia, desnutrición)** y fundamentalmente prevenir las relacionadas con exceso, como **sobrepeso y la obesidad**, en actual crecimiento.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS



Las GAPA tratan de **facilitar la adopción de hábitos saludables.**

En relación con la **implementación de etiquetado frontal de alimentos** podemos decir que en la actualidad el entorno alimentario se caracteriza por una elevada oferta y accesibilidad de alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional con gran contenido de **sal, grasas, y azúcares**. Según estudios y trabajos en campo, estos productos con alto contenido de nutrientes críticos, **han reemplazado el consumo de alimentos naturales como frutas, verduras y granos integrales que aportan fibra, vitaminas y minerales entre otros nutrientes beneficiosos para la salud**. Lo cual trae aparejado que los patrones alimentarios

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

constituyen uno de los principales factores de **riesgo para la salud**.

Los profesionales de la Salud saben que, sin la implementación de políticas públicas, no es fácil generar mejores condiciones alimentarias.

Los equipos de Salud, comunidad científica, educativa, organizaciones de consumidores, sector de la industria debemos estar comprometidos y acompañar.

Entonces nuestras GAPA se enmarcan en la implementación de acciones integrales para enfrentar y revertir la avanzada de las enfermedades no transmisibles, garantizando el ejercicio pleno del derecho a una alimentación saludable para toda la población Argentina.

Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius es un conjunto de normas alimentarias de carácter mundial en lo referente a la producción, elaboración y circulación de alimentos con el objetivo de asegurar la inocuidad y calidad de los mismos, proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas en el comercio internacional.

Fue creado por una **Comisión** Internacional en 1962, cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (**FAO**) y la Organización Mundial de la Salud (**OMS**) reconocieron la necesidad de unas normas internacionales que sirvieran de orientación a la industria alimentaria y protegieran la salud de los consumidores.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

En el ámbito del MERCOSUR, el proceso de integración entre los cuatro países miembros, también implica la armonización de las normas alimentarias.

Siendo uno de los intereses fundamentales para la Argentina la producción y exportación de alimentos, es imprescindible la participación de nuestro país en las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus Comités, como también es conveniente lograr una adecuada inserción del bloque MERCOSUR para tener un mayor impacto en las actividades de normalización internacional.

Perfiles de nutrientes: ¿Cómo se validan?

La finalidad de tener un perfil de nutrientes es proporcionar una herramienta para clasificar los alimentos y bebidas que contienen una cantidad **excesiva de azúcares libres, sal, total de grasas, grasas saturadas y ácidos grasos trans.**

Expertos elaboraron un modelo de perfil de nutrientes para la Organización Panamericana de la Salud (**OPS**) que pudiera usarse como herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el sobrepeso:

- restricción de la comercialización de alimentos y bebidas poco nutritivos a los niños;

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

- reglamentación de los alimentos en el entorno escolar (programas de alimentación, alimentos y bebidas que se venden en las escuelas);
- **uso de etiquetas de advertencia en el frente del envase;**
- definición de políticas impositivas para limitar el consumo de alimentos pocos nutritivos;
- Selección de los alimentos proporcionados por programas sociales a grupos vulnerables.

Durante las últimas décadas, la obesidad y el sobrepeso, y las enfermedades crónicas no transmisibles (ENT) han aumentado progresivamente en todos los grupos etarios y se han convertido en la causa principal de muerte y discapacidad en la Región de las Américas.

El problema de las ENT está exacerbados y coexiste con varias carencias nutricionales (como ingesta baja de hierro, cinc, vitamina A, folato y otros micronutrientes) debidas mayormente a una alimentación monótona (no diversa)

La prevalencia de la obesidad y el sobrepeso en las Américas (62% en adultos mayores de 20 años) es la más alta de todas las regiones de la OMS. La obesidad y el sobrepeso afectan a alrededor de 7 de cada 10 adultos en México, Chile y Estados Unidos. Asimismo, en los niños y los adolescentes, las tasas de prevalencia han aumentado de forma sostenida y los datos muestran que entre 20 y 25% tienen sobrepeso o son obesos

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

El conjunto de la evidencia científica respalda la necesidad de proteger y promover el consumo de alimentos sin procesar y mínimamente procesados, así como de platos preparados en el momento con estos alimentos, a fin de desincentivar el consumo de productos alimenticios procesados y ultraprocesados.

En América Latina, los datos sobre la venta de alimentos muestran que, las ventas de bebidas azucaradas aumentaron, en tanto que las ventas de snacks ultra procesados subieron. Estos cambios presentan una asociación significativa con un aumento simultáneo del índice de masa corporal medio de la población general de los mismos países.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS



Diversas organizaciones internacionales entre ellas la OMS, la OPS, las Naciones Unidas, la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) han hecho “llamados a la acción” para promover una alimentación saludable y limitar la ingesta de calorías, sodio, grasas poco saludables y azúcares libres

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Uso y aplicación del modelo de perfil de nutrientes de la OPS

El uso del **modelo de perfil de nutrientes de la OPS** requiere el etiquetado obligatorio de los alimentos envasados, con la siguiente información:

- a) declaración del contenido de los siguientes nutrientes: energía, sodio, azúcares totales, grasas totales, grasas saturadas y grasas trans; y
- b) una lista de todos los ingredientes del producto, incluidos los edulcorantes sin azúcar.

Aunque el contenido de nutrientes puede expresarse en términos absolutos (“por ración”), la OPS recomienda que se exprese en relación con el peso o volumen (“**por 100 g**” o “**por 100 ml**” de **producto alimenticio**).

Algunos ejemplos de políticas que requieren el uso del modelo de perfil de nutrientes de la OPS son los siguientes:

- establecimiento de restricciones a la comercialización y promoción de alimentos y bebidas poco saludables a niños;
- reglamentación de los alimentos en el entorno escolar;
- etiquetas de advertencia en el frente del envase;
- aplicación de impuestos para limitar el consumo de alimentos malsanos;
- evaluación o revisión de los subsidios agropecuarios; y
- Formulación de guías para los alimentos proporcionados por los programas sociales a las poblaciones vulnerables.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Alimentos mínimamente procesados

Alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizadores.

Alimentos sin procesar

Alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna alteración desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo.

Azúcares añadidos

Azúcares libres añadidos a los alimentos y las bebidas durante la elaboración industrial o la preparación casera.

Azúcares libres

Monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de fruta.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Cantidad total de azúcares

Todos los azúcares de todas las fuentes en un alimento, definidos como “todos los monosacáridos y disacáridos que no sean polialcoholes”. Este concepto se usa para fines de etiquetado.

Cantidad total de grasas

Contenido total de grasas de un producto alimenticio. Se compone de ácidos grasos de los tres grupos principales (**ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados**), que se distinguen por su composición química.

Energía

Total de energía química disponible en los alimentos (en kilocalorías o kcal) y sus macronutrientes constitutivos (carbohidratos, grasas y proteínas).

Grasas saturadas

Moléculas de grasa sin enlaces dobles entre las moléculas de carbono.

Grasas trans

Tipo de grasas que resulta de la hidrogenación de ácidos grasos insaturados o que ocurre naturalmente en la leche y la carne de ciertos animales. Actualmente, los ácidos grasos trans más comunes en los productos alimenticios derivados de la hidrogenación parcial de aceites vegetales.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Ingredientes culinarios: Sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen (o pueden consumirse) como ingredientes de preparaciones culinarias. El proceso de extracción puede incluir prensado, molienda, trituración, pulverización y secado. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados. Los aditivos ayudan a preservar las propiedades de los alimentos o evitar la proliferación de microorganismos.

Otros edulcorantes

Aditivos que dan un sabor dulce a los alimentos, incluidos los **edulcorantes artificiales no calóricos** (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y potasio de acesulfame), los edulcorantes naturales

no calóricos (por ejemplo, estevia) y los **edulcorantes calóricos** tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt). Esta categoría no incluye los jugos de fruta, la miel u otros ingredientes alimentarios que pueden usarse como edulcorantes.

Platos recién preparados

Preparaciones caseras hechas en su mayor parte o en su totalidad con alimentos sin procesar o mínimamente procesados e ingredientes culinarios.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Productos alimenticios procesados

Productos alimenticios de **elaboración industrial, en la cual se añade sal, azúcar u otros ingredientes culinarios** a alimentos sin procesar o mínimamente procesados a fin de preservarlos o darles un sabor más agradable. Los **productos alimenticios procesados** derivan directamente de alimentos naturales y se reconocen como una versión de los alimentos originales. En su mayoría tienen dos o tres ingredientes. Los procesos usados en la elaboración de estos productos alimenticios pueden incluir diferentes métodos de cocción y, en el caso de los quesos y panes, la fermentación no alcohólica. Los aditivos pueden usarse para preservar las propiedades de estos productos o evitar la proliferación de microorganismos.

Productos alimenticios ultraprocesados

Formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes. Igual que los productos procesados, los productos ultraprocesados contienen sustancias de la categoría de ingredientes culinarios, como grasas aceites, sal y azúcar. Los productos ultraprocesados se distinguen de los productos procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso culinario común (por ejemplo, caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína y proteínas aisladas de soja y otros alimentos), de sustancias sintetizadas de constituyentes de alimentos (por ejemplo, aceites hidrogenados o Inter esterificados, almidones modificados).

Sodio: Elemento blando, de color blanco plateado, que se encuentra en la sal; 1 g de sodio equivale a alrededor de 2,5 g de sal.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Justificación del modelo de perfil de nutrientes de la OPS

1. Los criterios para la inclusión de los nutrientes críticos abordados en el modelo de perfil de nutrientes de la OPS (**azúcares libres, sodio, grasas saturadas, grasas totales y ácidos grasos trans**)
2. Además de los nutrientes críticos, “otros edulcorantes” fueron incluidos en el modelo. La justificación de su inclusión es que el consumo habitual de alimentos de sabor dulce (con o sin azúcar) promueve la ingesta de alimentos y bebidas dulces, incluso los que contienen azúcar
3. El modelo de perfil de nutrientes de la OPS clasifica un producto alimenticio entre los que contienen una cantidad “**excesiva**” de **uno o más nutrientes críticos si su contenido relativo de dicho nutriente o nutrientes es mayor que el nivel máximo correspondiente recomendado en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecidas por la OMS**
4. Los alimentos y bebidas que deben evaluarse con el modelo de perfil de nutrientes de la OPS se limitan a **productos procesados y ultraprocesados, que normalmente contienen cantidades elevadas de sodio, azúcares libres, grasas saturadas, total de grasas y ácidos grasos trans** añadidos por el fabricante.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

A. Ejemplos de productos alimenticios procesados y ultraprocesados que deben clasificarse usando los criterios del Modelo de perfil de nutrientes de la OPS

Productos procesados: Hortalizas tales como zanahorias, pepinos, arvejas, palmitos y coliflor conservadas en salmuera o encurtidas; extracto o concentrados de tomate (con sal o azúcar); frutas en almíbar y frutas confitadas; tasajo y tocino; sardina y atún enlatados; otras carnes o pescados salados, ahumados o curados; quesos; panes y productos horneados (en general).

Productos ultraprocesados: Snacks dulces o salados envasados, galletitas; helados, caramelos y golosinas (en general); colas, refrescos y otras bebidas gaseosas; jugos endulzados y bebidas energéticas; cereales endulzados para el desayuno; bizcochos y mezclas

para bizcochos y barras de cereales; yogures y bebidas lácteas aromatizados y endulzados; sopas, fideos y condimentos enlatados, envasados, deshidratados e “instantáneos”; carnes, pescados, hortalizas, pizza y platos de pasta listos para comer, hamburguesas, salchichas y otros embutidos, trozos de carne de ave y pescado empanados de tipo “nuggets” y otros productos hechos de derivados de animales.

5. No hay ninguna razón para aplicar el modelo de perfil de nutrientes de la OPS a los alimentos sin procesar o mínimamente procesados, **como verduras, legumbres, granos, frutas, nueces, raíces y tubérculos, carne, pescado, leche, huevos y platos preparados en el momento con esos alimentos.** La mayoría de las guías

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

alimentarias basadas en alimentos, si no son todas, recomiendan el consumo regular de una variedad de alimentos naturales sin procesar o mínimamente procesados.

B. Ejemplos de alimentos que NO deben clasificarse usando el modelo de perfil de nutrientes de la OPS

Alimentos sin procesar o mínimamente procesados (sin aceites, grasas, azúcares libres, otros edulcorantes o al añadidos): Verduras, frutas, papas, mandioca y otras raíces y tubérculos naturales envasados, troceados, refrigerados o congelados; arroz blanco, integral o parbolizado a granel o envasado; granos enteros de trigo y de otros cereales; granola hecha de granos de cereal, nueces y frutas secas; harina de mandioca, de maíz o de trigo; todos los tipos de frijoles; lentejas, guandúes, garbanzos y otras legumbres; frutas secas, jugos de

garbanzos y otras legumbres; frutas secas, jugos de fruta frescos o pasteurizados sin azúcar; nueces, maníes y otras oleaginosas sin sal; champiñones y otras setas frescos y secos; carne de vaca, de cerdo y de aves y pescados frescos, congelados o secos y otros tipos de carnes y pescado; leche pasteurizada o ultrapasteurizada (de larga vida) líquida y en polvo; huevos frescos y desecados, yogur; y té, infusiones, café y agua de grifo, de manantial y mineral.

Ingredientes culinarios: Aceites de soya, maíz, girasol u oliva, mantequilla, manteca de cerdo, manteca de coco; azúcar blanco, moreno y de otros tipos; miel; sal fina o gruesa

Platos recién preparados: Sopas, ensaladas, platos de verduras y hortalizas, platos de arroz, platos de pastas, platos de carne, tortillas, pasteles, panes,

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

tortas, masas y postres a base de leche y frutas, todos ellos caseros y recién hechos.

6. El modelo de perfil de nutrientes de la OPS **no se elaboró para clasificar ingredientes culinarios, como sal, aceites vegetales, mantequilla, manteca, azúcar, miel y otras sustancias simples extraídas directamente de alimentos o de la naturaleza**, porque esas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados a fin de preparar platos recién hechos de sabor agradable. Además, en la práctica, estas sustancias rara vez se consumen solas, de manera que se consideró improcedente evaluar su perfil de nutrientes individual.

6. Los alimentos y las bebidas para usos especiales, como los sucedáneos de la leche materna, los suplementos alimentarios y las bebidas alcohólicas, deberían estar sujetos a otras regulaciones específicas y, por lo tanto, **no se incluyen en el modelo de perfil de nutrientes de la OPS.**

Entonces **se incluyen en el modelo de perfil de nutrientes de la OPS.**

- **Con una cantidad excesiva de azúcares libres:** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de los azúcares libres (gramos de azúcares libres x 4 kcal) es igual o mayor a 10% del total de energía (kcal).

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

- **Contiene otros edulcorantes:** si la lista de ingredientes incluye edulcorantes artificiales o naturales no calóricos o edulcorantes calóricos (polialcoholes).
 - **Con una cantidad excesiva de grasas totales:** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente del total de grasas (gramos de grasas totales x 9 kcal) es igual o mayor a 30% del total de energía (kcal).
 - **Con una cantidad excesiva de grasas saturadas,** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de grasas saturadas (gramos de grasas saturadas x 9 kcal) es igual o
- **Contiene otros edulcorantes:** si la lista de ingredientes incluye edulcorantes artificiales o naturales no calóricos o edulcorantes calóricos (polialcoholes).
 - **Con una cantidad excesiva de grasas totales:** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente del total de grasas (gramos de grasas totales x 9 kcal) es igual o mayor a 30% del total de energía (kcal).
 - **Con una cantidad excesiva de grasas saturadas,** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de grasas saturadas (gramos de grasas saturadas x 9 kcal) es igual o mayor a 10% del total de energía (kcal).
 -

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

- **Con una cantidad excesiva de grasas trans:** si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de grasas trans (gramos de grasas trans x 9 kcal) es igual o mayor a 1% del total de energía (kcal).

C. Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar los productos procesados y ultraprocesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, otros edulcorantes, grasas saturadas, total de grasas y grasas trans

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Los factores de riesgo clave subyacentes, que pueden ser modificados, son el consumo de tabaco, el consumo nocivo de alcohol, la inactividad física y la alimentación de baja calidad. La nutrición deficiente es una causa importante de enfermedad y mortalidad.

Según el Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia (2014-2019), de la Organización Panamericana de la Salud, para apoyar y fomentar patrones de alimentación saludable es necesario frenar el rápido aumento de las ventas de productos ultraprocesados en todo el continente, mediante regulaciones legales y el desarrollo de oportunidades en el mercado a fin de proteger y fortalecer los sistemas locales y nacionales de alimentos saludables y, por ende,

los patrones de alimentación saludable. Sus recomendaciones comprenden políticas fiscales y otros incentivos para una mayor producción y consumo de alimentos saludables; la regulación de la comercialización y mercadotecnia de los alimentos no saludables; un mejor etiquetado de los productos ultraprocesados; y una mejora de los alimentos, así como un aumento de la actividad física, en los establecimientos escolares. Las recomendaciones se apoyan en algunas políticas públicas ya adoptadas en América Latina, como el impuesto establecido en México a las bebidas azucaradas y las golosinas de alto contenido calórico; la regulación de la publicidad de alimentos dirigida a los niños en varios países; y las directrices alimentarias de Brasil basadas en alimentos y comidas tradicionales

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Las políticas públicas, las recomendaciones y las acciones relativas a la nutrición y la salud se han basado convencionalmente en determinados nutrientes (por ejemplo, sodio y grasas saturadas) o en determinados tipos de alimentos (por ejemplo, frutas y verduras y carnes rojas). Estos enfoques para abordar

El cambio más sorprendente en los sistemas alimentarios, es el desplazamiento de los patrones de alimentación basados en comidas y platos preparados a partir de alimentos sin procesar o mínimamente procesados por otros que se basan cada vez más en productos ultraprocesados.

y clasificar los distintos tipos de alimentación son inadecuados y engañosos puesto que se basan en una visión estrecha de la nutrición, en la cual los alimentos se conciben como la mera suma de sus nutrientes, y pasan por alto el papel del procesamiento industrial moderno de los alimentos y su impacto sobre la alimentación.

La alimentación resultante se caracteriza por una densidad calórica excesiva y por ser rica en azúcares libres, grasas no saludables y sal, y baja en fibra alimentaria, lo que aumenta el riesgo de obesidad y otras ENT relacionadas con la alimentación.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Ultraprocesados sistema Nova

El sistema NOVA agrupa los alimentos según la naturaleza, la finalidad y el grado de procesamiento.

No es que los alimentos sean saludables o no sencillamente por el hecho de estar “procesados”. Toda discusión trascendente del procesamiento de alimentos requiere utilizar terminología específica, con definiciones claras que se apliquen de manera universal. Muchos tipos de procesamiento son indispensables, beneficiosos o inocuos. En cambio, otros son perjudiciales, tanto para la salud humana como de otras maneras. Una comprensión cabal de la importancia del procesamiento de los alimentos depende y puede derivarse de una clasificación de los suministros de alimentos y patrones de alimentación que distinga los tipos y los usos del procesamiento.

En las últimas décadas, hubo un rápido aumento de la prevalencia del sobrepeso y la obesidad, la diabetes y otras enfermedades no transmisibles asociadas a la amenaza no solo la salud y el bienestar, sino también sus perspectivas económicas, ahora y en el futuro. Los productos ultraprocesados suelen contener pocos o ningún alimento entero. Son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos.

Se incluyen entre ellos las bebidas gaseosas y otros jugos y bebidas azucarados, los snacks dulces y salados, los caramelos (dulces), los panes industriales, las tortas y galletas (bizcochos), los cereales endulzados para el desayuno, los productos cárnicos

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

reconstituidos y los platos previamente preparados. Además de azúcares, aceites, grasas y sal, los productos ultraprocesados incluyen sustancias también derivadas de alimentos, pero no usadas en la comida casera, como los aceites hidrogenados, los almidones modificados o los aislados de proteína, y aditivos como los potenciadores del color, el sabor y el aroma. Los aditivos se emplean para imitar y aumentar las cualidades sensoriales de los alimentos naturales o para ocultar las cualidades no atractivas.

¿Qué son los productos ultraprocesados?

Prácticamente todos los alimentos que se consumen en la actualidad se procesan de alguna manera. Si el procesamiento se define como el **conjunto de métodos para hacer los alimentos crudos más comestibles y agradables**, o para preservarlos para

el consumo posterior, entonces se han procesado los alimentos a lo largo de toda la historia de la humanidad. El procesamiento de alimentos ha desempeñado un papel central en la evolución y la adaptación humanas, por su contribución para asegurar suministros adecuados de alimentos nutritivos y, por consiguiente, el desarrollo de las sociedades y civilizaciones, la protección de la salud y el bienestar, y el logro del bienestar social y emocional al compartir las comidas

1. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados;
2. Ingredientes culinarios procesados;
3. Alimentos procesados,
4. Productos ultraprocesados

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

El sistema NOVA permite estudiar el suministro de alimentos y los patrones de alimentación en su conjunto, en cada país a lo largo del tiempo y entre países. También permite estudiar los grupos de alimentos individuales dentro del sistema.

Los alimentos **sin procesar** son partes de plantas o animales que no han experimentado ningún procesamiento industrial.

Los alimentos **mínimamente procesados** son alimentos sin procesar que se modifican de maneras que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva

(como grasas, azúcares o sal), pero que pueden implicar que se eliminen ciertas partes del alimento. Incluyen frutas frescas, secas o congeladas; verduras, granos y leguminosas; nueces; carnes, pescados y mariscos; huevos y leche. Las técnicas de procesamiento mínimo prolongan la duración de los alimentos, ayudan en su uso y preparación, y les dan un sabor más agradable.

Los **ingredientes culinarios** son sustancias extraídas y purificadas por la industria a partir de componentes de los alimentos u obtenidas de la naturaleza (como las grasas, aceites, sal y azúcares). Estas sustancias por lo general no se consumen solas. Su papel principal en la alimentación se da en la preparación de los alimentos, y hacen que los platos y las comidas, que típicamente se comparten con otras personas, sean sabrosos, variados, nutritivos y agradables.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Los **alimentos procesados** se elaboran al agregar grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes culinarios a los alimentos mínimamente procesados, para hacerlos más duraderos y, por lo general, más sabrosos. Estos tipos de alimentos incluyen panes y quesos sencillos; pescados, mariscos y carnes saladas y curadas; frutas, leguminosas y verduras en conserva.

Los **productos ultraprocesados** son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. En sus formas actuales, son inventos de la ciencia y la tecnología de los alimentos industriales modernos. La mayoría de estos productos contienen pocos alimentos enteros o ninguno. Vienen listos para consumirse o para calentar y, por lo tanto, requieren poca o ninguna preparación culinaria.



La mayoría de los productos que se venden en los supermercados, especialmente en los pasillos centrales y en las cabeceras de los pasillos, son ultraprocesados, lo mismo que la mayoría de los productos de las “tiendas o almacenes ” y locales de comida rápida.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

Algunas sustancias empleadas para elaborar los productos ultraprocesados, como grasas, aceites, almidones y azúcar, derivan directamente de alimentos. Otras se obtienen mediante el procesamiento adicional de ciertos componentes alimentarios, como la hidrogenación de los aceites (que genera grasas trans tóxicas), la hidrólisis de las proteínas y la “purificación” de los almidones.

Diversas características nutricionales y metabólicas de los productos ultraprocesados son problemáticas para la salud humana por distintas razones: tienen una calidad nutricional muy mala y, por lo común, son extremadamente sabrosos, a veces hasta casi adictivos; imitan los alimentos y se los ve erróneamente como saludables; fomentan el consumo de snacks; se anuncian y comercializan de

manera agresiva; y son cultural, social, económica y ambientalmente destructivos.

Las ventas de los productos ultraprocesados, y por ende su producción y consumo, han aumentado en todo el mundo

Los investigadores y las organizaciones que ponen demasiado énfasis en la responsabilidad personal hacia la salud pasan por alto lo anterior cuando declaran o implican que las personas son libres para elegir alimentos saludables y gozar de una alimentación saludable.

Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. OPS

En el Plan de acción de la OPS para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia, se reconoce la influencia de los factores sociales, económicos y ambientales sobre los comportamientos alimentarios, al declarar lo siguiente: “el precio, el marketing, la disponibilidad y la accesibilidad determinan las preferencias alimentarias de la persona, sus decisiones al comprar y los comportamientos alimentarios.

Conforme las personas se mudan a las ciudades, adquieren más de sus alimentos en los comercios. En todo el mundo, las tiendas de comestibles y los minoristas de comestibles especializados tienden a verse desplazados por los hipermercados, supermercados y mayoristas, cuyo negocio principal son los productos envasados o empacados de larga vida. En las ciudades, se puede tener acceso a

productos ultraprocesados todo el día, todos los días, en negocios de venta de alimentos y de otro tipo, cerca del transporte, en escuelas y hospitales, y en los lugares de trabajo. Parecen ser opciones convenientes y atractivas para las personas que se sienten presionadas por las limitaciones del trabajo y las múltiples ocupaciones, que pueden optar por dedicar poco tiempo a comer y que tienen acceso fácil a snacks y platos listos para ser consumidos.

Ahora que sabemos un poco más los inicios, pasemos a recorrer un poco su evolución.

Módulo 2

Alimentos y salud: en términos del Rotulado Frontal

Antecedentes internacionales y regionales

La hipertensión, la hiperglucemia en ayunas (medida como el nivel de glucosa en plasma en ayunas) y el sobrepeso o la obesidad son los tres factores de riesgo más asociados con la mortalidad en la Región de las Américas. Estos factores fueron responsables del 44% de todas las muertes en América, es decir, cerca de 3,1 millones de personas.

La mala alimentación guarda una estrecha relación con estos tres factores principales de riesgo en la Región, debido en gran parte a la ingesta excesiva de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio, los denominados “nutrientes críticos” de preocupación para la salud pública. Uno de los instrumentos clave de política para regular esos productos con el objeto de

prevenir el desequilibrio en la alimentación es la utilización de etiquetas en el frente del envase que indiquen a los consumidores que el producto contiene cantidades excesivas de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio.

Antecedentes internacionales y regionales

Límites de nutrientes críticos de preocupación para la salud pública

La Organización Mundial de la Salud ha establecido que la ingesta de los nutrientes críticos que proporcionan energía no debe superar: 10% de azúcares libres (con mayor beneficio si no superan el 5%), 10% de grasas saturadas, 30% de grasas totales, 1% de grasas trans.

Para el sodio (sal), la recomendación tiene un límite absoluto y otro relativo: en los adultos, cuya necesidad media de energía es de 2000 kcal, la ingesta de sodio debe ser inferior a 2000 mg, en los niños, el límite debe ajustarse a su necesidad de energía, que es menor.

Ley de Etiquetado Frontal en diversos países

Sistemas de etiquetado

Se han diseñado y propuesto muchos sistemas de etiquetado frontal con información nutricional, pero cada uno tiene una finalidad diferente.

Sellos de aprobación

Se colocan logotipos y sellos en el frente del envase en los productos alimenticios cuya compra se quiere promover (por ejemplo, el logotipo del ojo de la cerradura verde originalmente diseñado por la Dirección Nacional de Alimentos de Suecia y el logotipo “Choices” desarrollado por fabricantes de productos ultra procesados. No permiten a los

consumidores identificar productos que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos específicos (como azúcares, grasas y sodio). Estos sistemas tampoco cumplen con la finalidad.



Ley de Etiquetado Frontal en diversos países

Sistemas de resumen

Otorgan una puntuación resumida al valor nutritivo del producto por ejemplo, los cinco niveles del sistema Nutri-Score elaborado en Francia, que emplea las letras A, B, C, D y E o las 10 puntuaciones del sistema Health Star de Australia, que va de media estrella a cinco estrellas. No permiten a los consumidores identificar productos que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos específicos (como azúcares, grasas y sodio). Estos sistemas tampoco cumplen con la finalidad.



Cantidades diarias orientativas

CDO, también conocidas a veces por la sigla en inglés GDA monocromáticas: Aplican una reproducción en miniatura del cuadro de datos nutricionales en la etiqueta frontal, No suministran información interpretativa Estos sistemas no cumplen con la finalidad que se quiere lograr.

Per serving (30g):

Energy	Sugar	Fat	Saturates	Salt
1046KJ 250Kcal	9g	3g	0.1g	0.1g
12%	10%	2%	4%	1%

% based on the daily value of 2000 calories of adult's reference intake.
Typical values per 100g: Energy 4530KJ/750Kcal

Each serving contains:

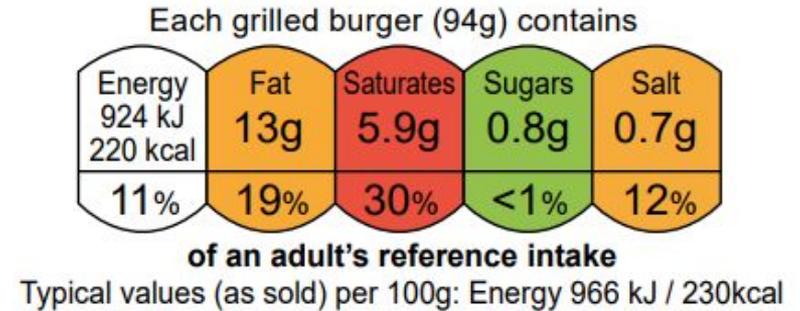
Calories	Sugars	Fat	Saturates	Salt
218	6.3g	3.2g	1.4g	0.2g
11%	7%	5%	7%	3%

of an adult's guideline daily amount

Ley de Etiquetado Frontal en diversos países

CDO o sistema de ingesta de referencia codificado por colores

Utilizan tres colores, igual que los semáforos, dependiendo del contenido del nutriente. Las casillas vienen coloreadas de rojo, si el contenido del nutriente es elevado, de amarillo si el contenido es medio, o de verde si el contenido es bajo por ejemplo, el sistema de codificación por colores en el etiquetado frontal de adopción voluntaria del Reino Unido. Estos sistemas requieren capacitación de los consumidores y dependen de un mayor nivel de conocimientos nutricionales. Además, es posible que los consumidores reciban información ambivalente (es decir, positiva y negativa al mismo tiempo), porque ven que un producto puede ser rojo y verde a la vez



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

Ley de Etiquetado Frontal en diversos países

Sistemas con texto y codificación cromática

Para nutrientes específicos, también conocidos como “sistemas de semáforo”: Utilizan información textual múltiple asociada con códigos de color para indicar el nivel de concentración de nutrientes específicos, Sin embargo, estos sistemas también pueden proporcionar información contradictoria, porque el consumidor observa que un producto puede ser simultáneamente rojo/alto y verde/bajo en ciertos nutrientes. El uso de

barras y texto para las categorías rojo/alto, amarillo/medio, y verde/bajo distrae de la finalidad y confunde al consumidor al presentar información innecesaria.

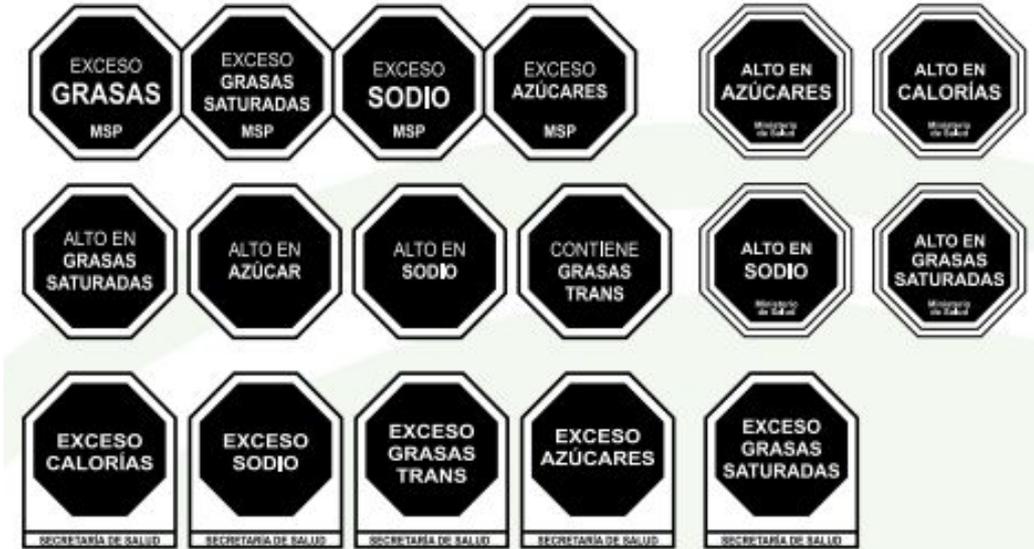


Advertencias nutricionales “ALTO EN/EXCESO

Emplean sellos con texto en la etiqueta frontal del envase para informar a los consumidores cuando un producto contiene cantidades altas o excesivas de nutrientes críticos. Proporcionan información directa al emplear sellos con texto 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. Los sistemas de advertencias nutricionales son los más adecuados para la finalidad del etiquetado en el frente del envase. Se señala “ALTO EN ‘X’” o “EXCESO ‘X’”, donde X

Ley de Etiquetado Frontal en diversos países

representaría al nutriente de preocupación en cantidad elevada o excesiva (por ejemplo, EXCESO AZÚCARES). Estos sistemas son de utilización obligatoria en Chile, México, Perú y Uruguay; se está proponiendo su uso obligatorio en Brasil, Canadá y Argentina.



Ley de Etiquetado Frontal en diversos países

El objetivo regulatorio de un sistema de etiquetado frontal debe ser ayudar a los consumidores a identificar de manera correcta, rápida y fácil productos que contienen cantidades excesivas de azúcares, grasas y sodio. De esta manera, se ayudará a los consumidores a cumplir con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y se los protegerá contra los principales factores de riesgo de mortalidad como hipertensión, hiperglucemia y sobrepeso u obesidad, que están dañando su salud y su desarrollo.

Países con similar aplicación de sellos en la región

- **Chile**

Ley de etiquetado frontal sancionada en 2012
implementación gradual desde 2016

- **Uruguay**

Ley sancionada en 2018 entrada en vigencia en
2021

- **Ecuador**

Formato tipo semáforo (alto/medio/bajo)
implementado en 2014

- **Perú**

Ley de promoción de la alimentación saludable
para niños y adolescentes fue aprobada en 2013
y puesta en vigor en 2017

- **México**

La norma rige desde el año 2021. Se implementa
en 3 fases, la primera comenzó en junio 2021

- **Bolivia**

Formato tipo semáforo, (alto, medio, bajo),
implementado en 2017

Primer aprendizaje, la implementación una vez
sancionada la ley puede demorarse bastante, aunque
en los países más recientes se dio de forma más
rápida.

Argentina y la Ley de Alimentación saludable

Toda medida que busque modificar el comportamiento del público debe formar parte de un conjunto de políticas complementarias apoyadas por un programa integral de educación del público, y el etiquetado nutricional no es una excepción.

Todos consumimos alimentos y todos tenemos derecho a estar informados cabalmente sobre los productos que adquirimos y que vamos a consumir. El hecho de que un alimento pueda convertirse en una

preferencia, o no, para quien lo consuma, depende además de numerosas cuestiones que comprenden desde requerimientos nutricionales particulares, hasta gustos, hábitos, costumbres, precio y practicidad, entre otros aspectos.

Sea cual fuere el esquema que se adopte, es necesario acompañar la decisión con un gran esfuerzo de educación al consumidor para asegurar una correcta interpretación de los datos.

Argentina y la Ley de Alimentación saludable

Nuestro Código Alimentario Argentino

Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71

El Código Alimentario Argentino (CAA), en su **capítulo V - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos**, establece conceptos generales y particulares para el rotulado de los alimentos. Se define la rotulación como “toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento” y al rotulado nutricional como **“toda descripción destinada a informar a la población sobre las propiedades nutricionales de un alimento”**.

Todo alimento envasado, en ausencia del cliente listo para ofrecerlo a la población y comercializado en el territorio nacional deberá estar rotulado de acuerdo con los requisitos determinados por la normativa vigente. La rotulación de un alimento envasado proporciona información sobre las características del producto en particular, por lo que debe **ser clara, precisa y no debe prestar a engaño o confusión**. Está relacionada con la información propia del producto; es decir, con la denominación de venta del alimento, sus ingredientes, contenido neto, origen del alimento (lote, fecha de duración, vencimiento), así como con la preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

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

Argentina y la Ley de Alimentación saludable

opcionales. **Comprende la declaración del valor energético y de nutrientes: proteínas, carbohidratos, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria, sodio y otros, como vitaminas y minerales**, cuando corresponda de acuerdo con las exigencias de la normativa. La información nutricional debe aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro, con las cifras y las unidades en las columnas.

- La etiqueta de un alimento es el elemento esencial de comunicación entre el producto y el consumidor. De ahí la importancia que la información sea lo más clara posible y que pueda ser utilizada para orientar y escoger adecuadamente los alimentos que se consumen. En mercados cada vez más globalizados, donde la calidad es la base de la competitividad, el rotulado (de alimentos envasados) constituye una de las más importantes temáticas para los desafíos de realizar prevención de ENT. Son épocas donde el cuidado de la salud ha cobrado real importancia.

Argentina y la Ley de Alimentación saludable

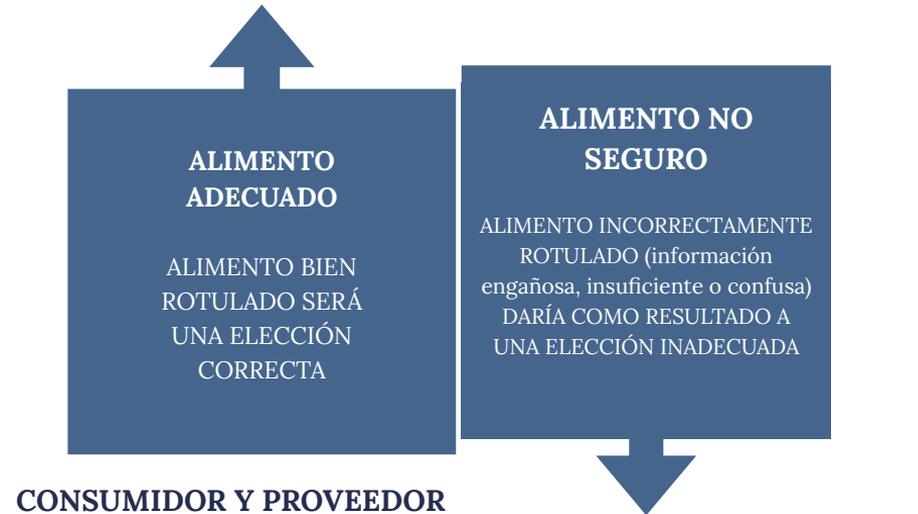
Rótulo - Es toda inscripción, leyenda, imagen, o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento. También se lo conoce como etiqueta o marbete.

Envase - Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

Envase secundario- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

Ingrediente - Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.



- El número de consumidores responsables y cuidadosos con su alimentación está creciendo considerablemente y se exigen más calidad en los alimentos y en la información que se brinda desde el sector elaborador.

Argentina y la Ley de Alimentación saludable

- El objetivo regulatorio de un sistema de etiquetado frontal debe ayudar a los consumidores a identificar de manera correcta, rápida y fácil productos que contienen cantidades excesivas de azúcares, grasas y sodio. De esta manera, se ayudará a los consumidores a cumplir con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y se los protegerá contra los principales factores de riesgo de mortalidad como hipertensión, hiperglucemia y sobrepeso u obesidad, que están dañando su salud y su desarrollo.

El 26 de octubre del año 2021, Argentina aprobó la Ley N.º 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y posteriormente el respectivo Decreto Reglamentario N.º 151/2022, estableciendo que los alimentos envasados en ausencia del cliente deberán contar en su cara frontal con la cantidad de sellos que corresponda a la composición final del contenido de azúcares añadidos, grasa, sodio o calorías, siempre que excedan los valores definidos por la norma, o cuando contengan.

Los invitamos a saber un poco más en el próximo módulo.

Módulo 3

Promoción de la alimentación saludable y su legislación

Promoción de la alimentación saludable y su legislación

Recordemos.....

El rotulado nutricional, es decir la información sobre el aporte energético y contenido de nutrientes que aparece en la etiqueta de los alimentos, se convierte así en una herramienta básica para el consumidor. Y para el proveedor al ofrecer un producto alimenticio con información clara y veraz.

El rotulado nutricional en nuestro país es obligatorio desde agosto de 2006.

La normativa que lo regula fue armonizada en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) e incorporada a nuestro Ordenamiento Jurídico Nacional a través de Resoluciones conjuntas entre las entonces Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPReI) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca (SAGPYA)

En este módulo se verá la descripción y exigencias de la normativa vigente en Argentina de la Ley de la Promoción de la alimentación Saludable y etiquetado frontal de alimentos.

Características y generalidades

Ley 27642

Ley de Etiquetado Frontal en Argentina

Artículo 1º- Objeto. La presente ley tiene por objeto:

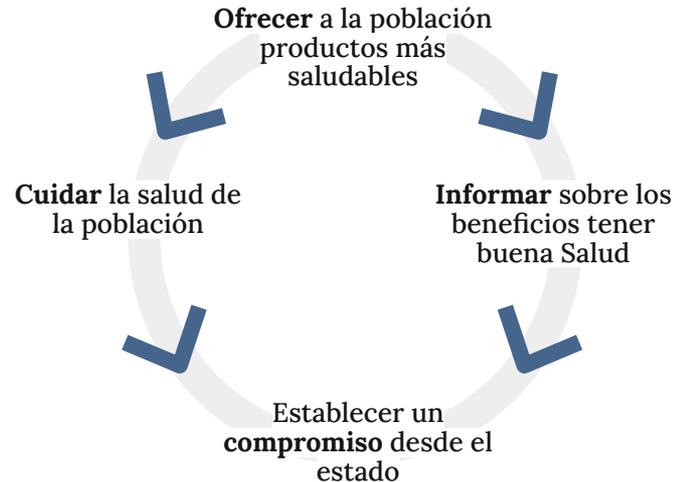
- a. Garantizar el **derecho a la salud y a una alimentación** adecuada a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas, para promover la toma de decisiones asertivas y activas, y resguardar los derechos de las consumidoras y los consumidores.
- b. Advertir a consumidoras y consumidores sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, a partir de información clara, oportuna y veraz en atención a los **artículos 4º y 5º de la ley 24.240, de Defensa al Consumidor.**
- c. **Promover la prevención de la malnutrición** en la población y la reducción de enfermedades crónicas no transmisibles



¿Qué es el rotulado nutricional frontal?

El rotulado nutricional frontal (RNF), conocido también como ETIQUETADO FRONTAL, es la información que se presenta en la cara principal de las etiquetas de los envases de alimentos utilizando sellos (octógonos y/o leyendas precautorias) de advertencia a partir de la evaluación del perfil de nutrientes, de acuerdo a lo establecido en el Decreto N° 151/2022.

Entonces podemos decir que los Objetivos serían.....



Acceso a la salud e información

Sujetos obligados: Artículo 3

¿Quiénes son los responsables de realizar la declaración del rotulado frontal?

Son sujetos obligados, todas las personas humanas o jurídicas, de carácter público o privado, con o sin fines de lucro, que fabriquen, produzcan, elaboren, fraccionen, envasen, encomienden envasar a fabricar, distribuyan, comercialicen, importen, que hayan puesto su marca o integren la cadena de valor y comercialización de alimentos y bebidas analcohólicas de consumo humano, en **todo el territorio de la República Argentina.**

Los locales comerciales o puntos de venta, sea de forma física como en línea, son sujetos obligados al cumplimiento de la presente norma.

El consumidor es cada vez más curioso, activo y exigente: no solo se preocupa por la salud y la inocuidad en el momento de consumir un alimento, sino que también le interesan el impacto ambiental de la producción, los métodos de conservación más eficientes

Acceso a la salud e información

Cuales son los productos que deben llevar el etiquetado frontal

Se encuentran alcanzados los alimentos y bebidas analcohólicas elaborados y envasados en ausencia del cliente que entre sus ingredientes se encuentren agregados azúcares, sodio, grasas o ingredientes que los contengan, y que en su composición final las cantidades de azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas totales, sodio y energía sean iguales o superiores a los límites y condiciones establecidos por el d151/22.

Del mismo modo, todos aquellos alimentos y bebidas que contengan edulcorantes y o cafeína de acuerdo a los criterios establecidos por la norma deben evaluar la composición de los productos y declararán la leyenda precautoria correspondiente más los azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas totales, sodio

y o energía superen los límites establecidos por los puntos de corte.

Productos exceptuados y no alcanzados

- azúcares, frutos secos, aceites vegetales, yerba y sal común de mesa (art 7 ley 27642)
- suplementos dietarios, alimentos para propósitos médico específico, fórmula para lactantes, niños y niñas de hasta 36 meses de edad (art 6 d151/22)
- productos sin agregado de azúcares, grasas, y o sodio que no contengan edulcorantes y o cafeína (art 4 d151/22) (carnes verduras frutas)
- alimentos preparados en restaurantes o comercios gastronómicos (art 4 d15/22)

Acceso a la salud e información

- Productos fraccionados en boca de expendio y comercialización al detalle a la vista del consumidor (art 4 d151/22)
- Bebidas alcohólicas
- Productos no envasados y/o no acondicionados para la venta al público
- Los alimentos acondicionados para la venta al público. Constituidos por un único ingrediente, sin procesamiento o mínimamente procesados y que no poseen agregado de nutrientes críticos.
- Los vegetales en estado natural, las carnes frescas, huevo fresco de gallina y de otras especies, las legumbres o los cereales secos, siempre que no hayan sido adicionados con azúcares, sodio y/o grasas

El objetivo regulatorio de un sistema de etiquetado frontal debe ser ayudar a los consumidores a identificar de manera correcta, rápida y fácil productos que contienen cantidades excesivas de azúcares, grasas y sodio. De esta manera, se ayudará a los consumidores a cumplir con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y se los protegerá contra los principales factores de riesgo de mortalidad como hipertensión, hiperglucemia y sobrepeso u obesidad, que están dañando su salud y su desarrollo.

Toda medida que busque modificar el comportamiento del público debe formar parte de un conjunto de políticas complementarias apoyadas por un programa integral de educación a la población, y el etiquetado nutricional no es una excepción.

Acceso a la salud e información

Tienen como propósito enmarcar la promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles en aumento, tales como: diabetes, enfermedades cardiovasculares, distintos tipos de cáncer, enfermedad renal, respiratoria. Sin dejar de lado, que también es una herramienta para poder realizar prevención en malnutrición asociada a carencias nutricionales (anemia, desnutrición), y fundamentalmente prevenir las relacionadas con exceso, como sobrepeso y obesidad, en actual crecimiento.

- ✓ Ministerio de Salud
- ✓ Anmat - INAL
- ✓ Defensa del Consumidor
- ✓ Lealtad Comercial
- ✓ Consejo Federal de Educación

Trabajan de manera interdisciplinaria para implementar la Ley

Sellos

Ley 27642 art 2 INC I, normativa gráfica anexo II D151/22

5 OCTÓGONOS, 7 MICROSELLOS, 2 LEYENDAS

Ubicación y aplicación de los sellos

El o los sellos octogonales se colocarán en el margen superior derecho de la cara principal de los productos. Para el caso de los envases cilíndricos y cónicos, los sellos deberán colocarse en el margen superior central.

Cuando corresponda rotular más de un sello con el descriptor “exceso en”, estos deberán estar dispuestos uno junto al otro, unidos por sus caras laterales. es decir que los sellos no deberán tener separación entre ellos.

Cara principal del envase

Se entiende por cara principal a la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta, y la marca y el logo, si los hubiese y/o la cara principal visible al consumidor sin que este necesite recoger el producto de su lugar de despliegue.



Fuente: Anexo II del Decreto N°151/2022

Sellos

El rotulado nutricional frontal tendrá que figurar en la cara principal (parte del rotulado donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y marca o logo) de los alimentos envasados en ausencia del consumidor.

Es la implementación de 1 o más sello/s de advertencia por cada nutriente crítico que incluya “EXCESO EN AZÚCARES”, “EXCESO EN SODIO”, “EXCESO EN GRASAS SATURADAS”, “EXCESO EN GRASAS TOTALES”, “EXCESO EN CALORIAS” según corresponda. También incluyen leyendas precautorias para los casos que tengan agregado de EDULCORANTES y CAFEÍNA en su composición.



Sellos de advertencia

Consisten en un rectángulo (sello) de color negro, con borde y letras de color blanco en mayúsculas y reborde negro

En su interior debe incluir el mensaje precautorio según corresponda a edulcorantes o cafeína. Del mismo modo que los sellos deberán incluir la frase “Ministerio de Salud”



Fuente: Anexo II del Decreto N°151/2022.

Sellos

Envases pequeños

En el caso de los envases cuya área de la cara principal sea menor o igual a 10 cm², se deberá utilizar el “micro sello” correspondiente a la cantidad de nutrientes y/o calorías que contengan en exceso y/o leyendas precautorias, si las hubiere que se encuentren en el envase Primario. (Ejemplo Bolsa de Caramelos envase Primarios, caramelos con micro sellos corresponde a envase secundario)-



Fuentes: Anexo II del Decreto N°151/2022 y Manual de aplicación de rotulado nutricional frontal

¡IMPORTANTE! El símbolo octogonal y el rectángulo de la leyenda serán utilizados únicamente para declarar los nutrientes críticos, calorías, edulcorantes y/o cafeína de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas por la Normativa Gráfica y el presente apartado. NO se admite que se utilicen los descriptores gráficos para destacar presencia o ausencia de nutrientes o declarar cualquier otra información, característica o condición de un alimento. La utilización de los descriptores gráficos, en los alimentos alcanzados o no por la declaración de rotulado frontal, para informar características o condiciones de un producto alimenticio que no sean las establecidas por la Ley de Promoción y Alimentación Saludable infringe el objetivo de la mencionada norma.

Sellos

Criteriaos a considerar por el agregado de nutrientes al alimento



AGREGADO DE AZÚCARES: Se refiere al agregado durante el proceso de elaboración de azúcares, azúcares de hidrólisis de polisacáridos, ingredientes que contengan azúcares adicionados,

ingredientes que contienen naturalmente azúcares como miel, jarabes, jugos y concentrados de frutas y hortalizas y/o la mezcla de las anteriores.

- I. Jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, maltodextrinas, jaleas de frutas, baños de repostería, caramelo, miel, melaza, jarabes incluido el mosto concentrado de uva, jugos,

- I y concentrados de frutas y hortalizas, fruta en polvo, la mezcla de cualquiera de los anteriores cuando sean utilizados como ingredientes de otros alimentos, la miel utilizada como ingrediente en la preparación de alimentos.
- II. La Lactosa (disacárido) debe incluirse en la contabilización de azúcares agregados cuando sea utilizado como ingrediente.
- III. **NO SE CONSIDERA AGREGADO DE AZÚCARES:**
 - I. Los vegetales frescos o mínimamente procesados poseen azúcares en su composición cuando son agregados como ingredientes a una preparación
 - II. Azúcares provenientes de frutas y hortalizas (enteras o en trozos) frescas, desecadas, deshidratadas y/o liofilizadas (se le quita el contenido acuoso)

Sellos

- III. Las hortalizas en polvo
- IV. Las mezclas de jugos, las mezclas de pulpas y las mezclas de jugos y pulpas, siempre que éstos no tengan agregados de nutrientes críticos en su elaboración y que se presenten envasados y listos para ofrecerlos al consumidor, no se encuentran sujetos a la declaración del rotulado frontal.
- V. La miel, cuando se presenta envasada y lista para ofrecer a la/l consumidor/a no consignara la declaración de rotulado frontal.
- VI. Leche y productos lácteos, cuando se utilicen como ingredientes en la formulación de un producto, la lactosa aportada por estos no se considerará aporte de azúcares añadidos-
- VII. Cuando se agregan lactosa o grasa en el proceso para reconstituir ingredientes naturales de la leche, siempre y cuando guarden su proporción con la composición original, no se consideran agregados de nutrientes ej.: adición de lactosa para ajustar el

I contenido de proteína de la leche en polvo de acuerdo a lo establecido.

AGREGADO DE GRASAS: Se refiere al agregado durante el proceso de elaboración de grasas y aceites de origen vegetal y/o animal (incluye la grasa láctea) o productos e ingredientes que los contengan agregados.



- Se considera agregado de grasas láctea al agregado de manteca, de crema y de cualquier producto graso obtenido por el procesamiento de la grasa de la leche.

Sellos

- La utilización de aditivos alimentarios de naturaleza lipídica, ácidos grasos, lecitina, sales de ácido mirístico, palmítico, esteárico u otros solos o sus mezclas en una proporción igual o mayor al 1% de la composición del alimento terminado.
- No obstante, no se considera adición de grasa láctea el proceso de estandarización de la leche, siempre que el agregado de grasa láctea a tal fin no supere el 5%

AGREGADO DE SODIO: Se refiere al agregado durante el proceso de elaboración, de cualquier SAL que contengan SODIO o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas, incluso cuando el uso fuera como aditivo alimentario.

AGREGADO DE EDULCORANTE: Se refiere a los casos en que en la lista de ingredientes se incluya al menos un aditivo edulcorante, sea nutritivo o no.

Incluye a los polialcoholes y aquellos aditivos edulcorantes que puedan cumplir otra función tecnológica en el producto final. Ejemplo el Sorbitol determinará que deba consignarse la leyenda precautoria.

AGREGADO DE CAFEÍNA: Se refiere a los casos en que la lista de ingredientes incluye a la cafeína como tal.

En el caso de las bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas, elaboradas con extractos, infusiones, maceraciones y/o percolaciones, se debe considerar la cafeína aportada por los ingredientes utilizados (café, té, yerba mate, guaraná, cacao, cola, etc.)

Sellos

Leyendas precautorias



Establecimiento de metodología de trabajo

- ✓ **Verificar la información nutricional** de todos los Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA), propios y terceros
- ✓ **Evaluar** si alguno de los productos está exento (con el árbol de decisión de ANMAT)
- ✓ **Establecer el pasaje** de cada uno de los productos por la calculadora de sellos.
- ✓ **Árbol de decisiones**

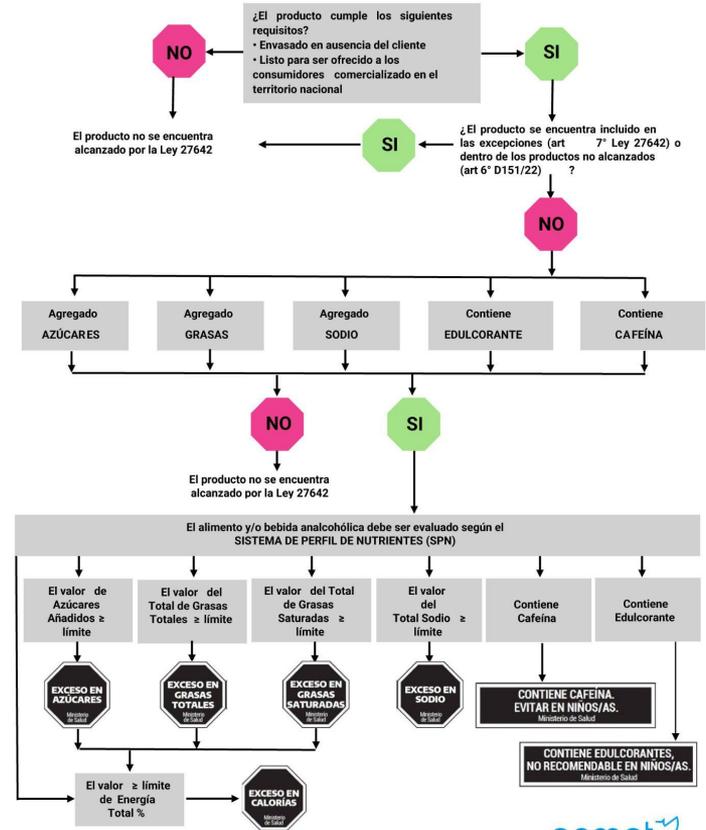
Sellos

¿Cómo saber si el Producto se Encuentra alcanzado o No?:

Árbol de decisiones

A modo de guía, se presenta el Árbol de decisión para identificar si un producto debe declarar el Rotulado Nutricional Frontal:

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



Sellos

¿Quiénes son las autoridades de aplicación y qué facultades poseen?

PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Decreto 151/2022 DCTO-2022-151-APN-PTE

–

Apruébase la Reglamentación de la Ley N.º 27.642.

ARTÍCULO 3º. - Establécese que el MINISTERIO DE SALUD será la Autoridad de Aplicación de la Ley N° 27.642 y de la presente Reglamentación, quedando facultada para dictar las normas complementarias y/o aclaratorias que fueren necesarias para su efectiva implementación.

EL MINISTERIO DE SALUD deberá coordinar acciones con los demás organismos competentes con el fin de garantizar una efectiva fiscalización y quedará facultado para dictar normas complementarias a tal efecto.

Decreto 151/2022 ARTÍCULO 16.- Serán normas de aplicación complementarias la Ley N° 18.284 Código Alimentario Argentino, la Ley N° 26.061 Protección Integral de los Derechos de las Niñas, Niños Y Adolescentes y su modificatoria, la Ley N° 26.522 Servicios de Comunicación Audiovisual y sus modificaciones, la Ley N° 19.549 Ley de procedimiento administrativo y sus modificaciones, el Reglamento de Procedimientos Administrativos Decreto 1759 - T.O. 2017 y el CÓDIGO PROCESAL CIVIL Y COMERCIAL DE LA NACIÓN

Sellos

FACULTADES Y FUNCIONES DE ANMAT

art 14 inc. d: declaración que permite obtener la conformidad de los productos alcanzados Por la ley 27642, que tiene carácter obligatorio para todos los suj.obligados

art 20: evaluará la justificación de las prórrogas interpuestas por los sujetos obligados

art 19: evaluará los casos especiales de los envases litografiados

art 21 establecerá los procedimientos para la adecuación de los rótulos de los productos y de las bobinas y materiales de empaque

SIFEGA gestiona los procedimientos establecidos por la Ley N°27.642 y su Decreto Reglamentario.

DISPOSICIÓN ANMAT 2673/22

Este Sistema Incluye:

SIST. DE SELLOS Y ADVERTENCIAS NUTRICIONALES

PASOS INTERMEDIOS:

CÁLCULO DE SELLOS: Calculadora para evaluar perfil

APLICACIÓN DE CALCULADORA ANMAT

Se tendrá que declarar los nutrientes de acuerdo al rótulo nutricional del producto alimenticio y/o al capítulo V del CAA según su reglamento específico de rotulado. En el caso de alimentos que para su consumo requieren preparación con adición de otros ingredientes o reconstitución, ingresar los valores de los del alimento preparado /reconstituido listo para el consumo, de acuerdo con las instrucciones de

Sellos

preparación establecidas por el elaborador o la elaboradora, indicadas en el rótulo.

CALCULADORA DE SELLOS: cálculo oficial del perfil de los nutrientes críticos y sellos de advertencias de los alimentos y bebidas analcohólicas alcanzados por la Ley N°27.642 y su Decreto Reglamentario

<https://sellos.anmat.gob.ar/Calculadora>
www.argentina.gob.ar/sites/default/files/instructivo_calculadora_de_sellos_empresas.pdf

GESTOR DE PRÓRROGAS

Permite a los Sujetos Obligados realizar las solicitudes de la prórroga, como así también la presentación de las justificaciones correspondientes para los casos especiales de los envases retornables con rótulos litografiados y/o pintados especificados en la reglamentación

Inicio (anmat.gob.ar)

DISPOSICIÓN ANMAT 2673/22

Este Sistema Incluye:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/instructivo_gestor_de_prorroga-v6-6-22.pdf

CASOS ESPECIALES

Aprobada para todos los casos, y de resolverse en forma positiva la solicitud de autorización de carácter especial, regirá hasta 30 meses desde la fecha de entrada en vigencia de la ley nro. 27642, es decir que a partir del 20 de mayo de 2024 deberán incorporar los sellos leyendas al rótulo litografiado y o pintado en los envases. justificación correspondiente

Conclusión: aprobada/denegada/denegada por cuestiones formales

Sellos

DECLARACIÓN JURADA

Todos los sujetos obligados deberán realizar de manera obligatoria y mantener actualizada la declaración jurada para los productos alcanzados por la Ley N°27.642 y su Decreto Reglamentario

<https://sellos.anmat.gob.ar/Home>

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/instructivo_declaracion_jurada_sellos_noviembre_2022.pdf

ADECUACIÓN DE RÓTULOS Y MATERIAL DE EMPAQUE

PRODUCTO ELABORADO EN LA CADENA DE COMERCIALIZACIÓN.

Primera etapa establecido por el art 19 del anexo 1 del d151/22, los alimentos y bebidas analcohólicas cuya

fecha de elaboración se encuentren en dicho plazo no se retirarán del mercado, pudiendo permanecer en la cadena de comercialización hasta agotar stock

PRODUCTO ELABORADO Y MATERIAL DE EMPAQUE EN STOCK ALMACENADO

Los sujetos adecuados podrán adecuar los rótulos de los productos elaborados y las bobinas y materiales de empaque de los alimentos y bebidas analcohólicas que se encuentren en stock en los establecimientos elaborados, colocando etiquetas complementarias adhesivas de difícil remoción de acuerdo al análisis y evaluación del perfil de nutrientes efectuado en los términos del art 3 de la presente disposición. dicha opción regirá hasta antes de finalizado el plazo de la segunda etapa.

Sellos

LEY 26.742 PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

CAPÍTULO VI

Artículo 15.- Sanciones. Las infracciones a las disposiciones de la presente ley serán pasibles de las sanciones establecidas en el Capítulo III del Título IV del decreto 274/2019, de Lealtad Comercial, según corresponda.

Artículo 16.- Las disposiciones de esta ley se integran con las normas generales y especiales aplicables a las relaciones de consumo, en particular la ley 24.240 de Defensa del Consumidor y el decreto 274/2019 de Lealtad Comercial.

sanciones establecidas en el Capítulo III del Título IV del decreto 274/2019, de Lealtad Comercial, según corresponda.

Artículo 16.- Las disposiciones de esta ley se integran con las normas generales y especiales aplicables a las relaciones de consumo, en particular la ley 24.240 de Defensa del Consumidor y el decreto 274/2019 de Lealtad Comercial.

DISPOSICIÓN ANMAT CAPÍTULO III DEL TÍTULO IV DEL DECRETO 274/2019, DE LEALTAD COMERCIAL N°2673/22

Creación del Sistema de sellos y advertencias nutricionales.

Sellos

SANCIONES

Ley 24.240 LEY DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR

Si bien en su **ARTÍCULO 3° del Decreto 151/2022**

Establece que el MINISTERIO DE SALUD será la Autoridad de Aplicación de la Ley N° 27.642 y de la presente Reglamentación. Se podrá iniciar un Reclamo cuando se encuentre algún incumplimiento de la Ley 27.642.

Decreto 151/2022 ARTÍCULO 15. Las sanciones establecidas en el Capítulo III del Título IV del Decreto N° 274/19, de Lealtad Comercial, podrán aplicarse a todos los sujetos obligados a los que se les acredite un incumplimiento, tomando como criterio rector para definir su gradualidad las consecuencias directas e indirectas del

incumplimiento en el efectivo goce del derecho a la salud, a la alimentación adecuada y a la información, consagrados por la CONSTITUCIÓN NACIONAL, con arreglo a su gravedad y reiteración.

Dichas sanciones serán independientes de los reclamos que cualquier Persona pudiere realizar, según lo establecido en la Ley N° 24.240 y sus modificatorias, de Defensa del Consumidor y sus normas complementarias.

¿Cómo iniciar un reclamo?

<https://www.argentina.gob.ar/servicio/iniciar-un-reclamo-ante-la-direccion-nacional-de-defensa-del-consumidor-y-arbitraje-del>

Iniciar un reclamo ante la Dirección Nacional de Defensa del Consumidor y Arbitraje del Consumo



Si querés reclamar ante la Dirección Nacional por incumplimiento del proveedor de los bienes o servicios que compraste o contrataste, aquí te explicamos cómo iniciar el proceso por Internet.

💰 GRATUITO

💻 EN LINEA

🛒 CONSUMIDORES

🏠 HOGAR Y FAMILIA

Si compraste o contrataste un bien o un servicio, y la empresa proveedora no cumplió con el compromiso asumido, podés comenzar el reclamo a través de la Ventanilla Única Federal de Defensa del Consumidor, que designará el método más apropiado

Iniciar trámite

¿Cómo iniciar un reclamo?

Defensa del Consumidor



Bienvenido al Portal de Autogestión

Seleccione el método de autenticación deseado



RENAPER DNI



Clave Fiscal



Mi Argentina

Al hacer click será dirigido al servicio de autenticación para identificarse.

¿Cómo iniciar un reclamo?



Ministerio de Economía
Argentina

 Nuevo Reclamo

 Mis solicitudes

 Mi perfil

 Salir

Defensa del Consumidor

Denuncia de defensa del consumidor

- Este formulario debe ser utilizado al solo efecto de registrar formalmente una denuncia. **Si necesitás hacer una consulta**, podés hacerlo comunicándote al 0800-666-1518 de 9 a 18 hs. o por correo electrónico a la casilla consultas@consumidor.gob.ar
- El sistema de resolución de conflictos o la autoridad de aplicación designada para el tratamiento de tu reclamo determinará la admisibilidad del mismo.
- El registro de esta denuncia supone el inicio de una instancia conciliatoria con los proveedores denunciados, de la cual el denunciante, consumidor o usuario formará parte.

Reclamos y resolución de conflictos

Hemos visto que una de las funciones del Estado es aquella referida a la implementación de procedimientos para resolver los conflictos derivados de las relaciones de consumo. Veamos algunas opciones.

Ventanilla Única Federal (VUF)

La Ventanilla Única Federal de Reclamos de Defensa del Consumidor fue creada en el año 2019 con el objetivo de facilitar y simplificar el acceso de las y los consumidores a las diferentes herramientas que existen para resolver los conflictos. La VUF funciona en el ámbito de la DNDCyAC, y el procedimiento es totalmente gratuito.



Algunas definiciones y componentes para recordar

- ✓ **Rotulado nutricional:** es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales, de un alimento o bebida analcohólica, adherida al envase. comprende la declaración del valor energético y de nutrientes y la declaración de propiedades nutricionales-
- ✓ **Publicidad y promoción:** toda forma de comunicación, recomendación, o acción comercial con el fin, o posible efecto, de dar a conocer, promover directa o indirectamente un producto o su uso.
- ✓ **Patrocinio:** toda forma de contribución a cualquier acto, actividad o persona con el fin, efecto o posible efecto de promover directa o indirectamente un producto, su uso, una marca comercial o una empresa
- ✓ **Cara principal:** es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.
- ✓ **Sellos de advertencia:** sellos que se presentan de manera gráfica en la cara principal o frente del envase de los productos. consiste en la presencia de una ó más imágenes tipo de advertencia que indica que el producto presenta niveles excesivos de nutrientes críticos y/o valor energético en

Algunas definiciones y componentes para recordar

relación a determinados indicadores. Se entiende también a las leyendas por el contenido de edulcorantes o cafeína.

- ④ **Leyendas precautorias:** si la lista de ingredientes incluye aditivos y edulcorantes nutritivos, se debe colocar la leyenda precautoria frontal en letras mayúsculas “contiene edulcorantes, no recomendable en niños/as”. si la lista de ingredientes incluye cafeína como tal, o proveniente de un ingrediente que la aporta en las bebidas anacoholicas o polvos para prepararlas, elaboradas con extractos, infusiones, maceraciones y/o percolaciones, se debe colocar la leyenda precautoria frontal en letras mayúsculas “contiene cafeína evitar en niños/as”.

Módulo 4

Infancias y etiquetado frontal de alimentos

Infancias y etiquetado frontal de alimentos

Las campañas publicitarias, en especial aquellas que son para NNyA, efectúan estrategias de marketing para transmitir sus mensajes.

Las nuevas tecnologías tienen gran accesibilidad para NNyA, de tal manera que dicha población puede hasta realizar una compra desde un dispositivo, las Redes sociales, también es un acceso virtual para que puedan acceder a mensajes publicitarios, contenidos digitales e información sobre productos y servicios, entre ellos alimentos, bebidas, medicamentos, etc.

Por este motivo, el derecho a la información debe velar por una práctica consciente y segura de NNyA a la hora de realizar una práctica de consumo.

YA EN NUESTRO ÚLTIMO MÓDULO PODEMOS DECIR QUE...

El consumidor exige estar cada vez más informado acerca de los alimentos que consume. Por eso es que el rotulado frontal constituye una tendencia en materia de alimentos y salud que se observa a nivel mundial.

El rotulado de los alimentos envasados tiene la función de informar sobre las propiedades y características que posee el alimento, procurando orientar al CONSUMIDOR en la decisión de compra a través de la declaración de información relevante, evitando que se describa al alimento de manera errónea o equívoca, de modo de velar por la protección del consumidor.

¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...

Ley de protección integral de los derechos de las niñas, niños y adolescentes

Ley 26.061

Decreto reglamentario 415/06

La ley 26.061 tiene por objeto la protección integral de los derechos de las niñas, niños y adolescentes que se encuentren dentro del territorio argentino.

Objetivo fundamental de Protección es Promover, Proteger, y garantizar el derecho de los niños, niñas y adolescentes como pilar fundamental transmitir que son Sujetos de derecho

Esta ley permite:

- Otorgar la condición de sujeto de derecho de las niñas, niños y adolescentes.
- Defender el derecho esta población a ser oídos y a emitir opinión sobre los temas que les competen.
- El respeto a su desarrollo personal en su medio familiar, social y cultural.

A su vez, dicha ley se ve conformado por los organismos, entidades y servicios que diseñan, planifican, coordinan, orientan, ejecutan y supervisan las políticas públicas de gestión estatal o privada en los ámbitos nacionales, provinciales o municipales, los cuales estén destinados a la promoción, prevención, asistencia, protección, resguardo y restablecimiento de los derechos de las niñas, niños y adolescentes.

¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...

Convención sobre los derechos del niño

La **Convención sobre los Derechos del Niño (CDN)** es un tratado internacional de las Naciones Unidas, firmado el 20 de noviembre de 1989 y en vigor desde el 2 de septiembre de 1990, a través del cual se enfatiza que los niños tienen los mismos derechos que los adultos y se subrayan aquellos derechos que se desprenden de su especial condición de seres humanos que, por no haber alcanzado el pleno desarrollo físico y mental, requieren de protección especial. Es el primer tratado vinculante a nivel nacional e internacional que reúne en un único texto sus derechos civiles, políticos, sociales, económicos y culturales.

Quiere decir que los Estados que se adhieren a la

convención se comprometen a cumplirla. En virtud de ello se comprometen a adecuar su marco normativo a los principios de la CDN y a destinar todos los esfuerzos que sean necesarios para lograr que cada niño goce plenamente de sus derechos.

Por primera vez, en comparación con tratados anteriores, la convención reconoce a los niños como sujetos de derecho, y convierte a las personas adultas en sujetos de responsabilidades.

Por ejemplo, los medios de comunicación, velarán porque el niño tenga acceso a información y material procedentes de diversas fuentes nacionales e internacionales, en especial la información y el material que tengan por finalidad promover su bienestar social, espiritual y moral y su salud física y mental

¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...



4

Derecho a una **alimentación,**
vivienda y atención médica
adecuadas.

El niño o niña debe gozar de los beneficios de la seguridad social. Tendrá derecho a crecer y desarrollarse en buena salud; con este fin deberán proporcionarse, tanto a él como a su madre, cuidados especiales, incluso atención prenatal y postnatal. El niño tendrá derecho a disfrutar de alimentación, vivienda, recreo y servicios médicos adecuados.

EENNYS 2- 2019

La ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD (ENNyS 2) proporciona información válida, confiable y oportuna sobre aspectos relacionados con la nutrición a través de la evaluación de numerosas dimensiones, entre ellas la frecuencia de consumo de diferentes grupos de alimentos, los hábitos alimentarios de la población argentina, la ingesta de alimentos y nutrientes, y la lactancia materna. Asimismo, releva información sobre índices antropométricos (peso y talla) y otras variables objetivas y bioquímicas para evaluar el estado nutricional de la población (anemia, sodio en orina, función renal). La encuesta también releva información sobre alimentación en los entornos escolares, políticas alimentarias, etiquetado nutricional, publicidad de alimentos, y dominios sobre otros temas relevantes de salud como actividad física, celiaquía y vacunas.

¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...

La ENNyS 2 constituye una herramienta fundamental para realizar un diagnóstico de la situación epidemiológica sobre el estado nutricional, los patrones alimentarios y hábitos de consumo en la población de NNyA y adultos, que viven en la República Argentina, información que resulta indispensable para formular políticas públicas que den respuesta a esta problemática prioritaria en la agenda sanitaria, así como para monitorear el impacto de las políticas implementadas.

La dimensión del problema de la obesidad es temible. En América Latina la proporción de personas adultas con sobrepeso y obesidad aumentó significativamente en las últimas décadas, siendo para el año 2018 de 57,7% y 23% respectivamente. El aumento de la obesidad ha impactado de manera desproporcionada en las mujeres: en más de 20

países de la región la tasa de obesidad femenina es diez puntos porcentuales mayor que la de los hombres. En NNyA el crecimiento de este problema es crítico y tomó la dimensión de una epidemia. A nivel mundial un 20,6% de los niños y niñas entre 5-9 años y un 17,3% de los NNyA entre 10-19 años, tienen exceso de peso.

El consumo excesivo de sodio, que mayormente proviene de alimentos procesados, es un factor de riesgo para el desarrollo de hipertensión arterial y por tanto aumenta el riesgo de ECV, accidentes cerebrovasculares y cardiopatía coronaria en adultos. Existe una evidente modificación en el patrón de consumo alimentario producido en los últimos años a nivel global. La energía proveniente de productos ultra procesados aumentó más de la mitad en detrimento del consumo de alimentos sin procesar o mínimamente.

¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...

La alimentación inadecuada es también causa principal de exceso de peso y por su parte, la malnutrición por déficit y las carencias nutricionales también son causa de enfermedad.

En este grupo se incluyen distintas clasificaciones antropométricas (emaciación, retraso del crecimiento e insuficiencia ponderal) como también carencias por micronutrientes. En lo referido a malnutrición por déficit a nivel mundial, el 7,3% de los niños menores de cinco años sufren emaciación. A su vez, el retraso del crecimiento en ese grupo de edad.

La desnutrición clásica como el exceso de peso son abordados como manifestaciones de un mismo problema, estrechamente vinculado al sistema global de producción industrial de alimentos.

En este sentido, la “seguridad alimentaria”, tal como lo definió la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, existe cuando “todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana

En Argentina, los patrones alimentarios han empeorado en las últimas décadas: el consumo de sodio y el de azúcar duplica el consumo máximo recomendado; el consumo de frutas y verduras es muy bajo; el de bebidas azucaradas es de los más altos del mundo, lo cual lleva a que el problema del sobrepeso y la obesidad representan un grave problema de salud pública en el país, que hoy constituye la forma más prevalente de malnutrición.

¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...

En Argentina, los patrones alimentarios han empeorado en las últimas décadas: el consumo de sodio y el de azúcar duplica el consumo máximo recomendado; el consumo de frutas y verduras es muy bajo; el de bebidas azucaradas es de los más altos del mundo, lo cual lleva a que el problema del sobrepeso y la obesidad representan un grave problema de salud pública en el país, que hoy constituye la forma más prevalente de malnutrición.

Algunos datos

- ✓ **5 a 17 años:** sobrepeso más obesidad 41.1% y los de +18 años: 67.9%
- ✓ **Niños, niñas y adolescentes consumen un 40% más de bebidas azucaradas**, el doble de productos de pastelería o productos de copetín y el triple de golosinas respecto de los adultos y las adultas.
- ✓ **Sólo 1/3 de la población lee las etiquetas;** y de ellos sólo la mitad las entiende, lo cual implica que menos del 15% estaría comprendiendo la información nutricional.

¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...

La **Información Nutricional Complementaria (INC)** o declaración de Propiedades Nutricionales, también conocidas como “**CLAIMS nutricionales**” es cualquier representación que afirme, sugiera, o implique que un alimento posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y/o su contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria sino también su contenido de vitaminas y minerales.

Los requisitos establecidos para declarar INC son también aplicables a:

Marcas: las marcas, que hagan alusión a atributos y/o términos relacionados con esta información solamente pueden ser usadas en alimentos que cumplan los requisitos establecidos para la utilización de la INC.

Publicidad: es aplicable a la información contenida en los anuncios en medios de comunicación y en todo mensaje transmitido en forma oral o escrita, de los alimentos que sean comercializados listos para la oferta al consumidor



¿Qué pasa con las infancias y la legislación? repasemos...

EJEMPLOS

- Bajo en sodio
- Libre de grasas saturadas
- 0% Grasas Saturadas
- Rico en Vitaminas

Criterios generales

Los alimentos con **INC** no pueden presentarse de manera que puedan:

- llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor.
- incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos.
- sugerir que sean nutricionalmente completos

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

¿Cuáles son las prohibiciones establecidas por la normativa para el rotulado de los productos?

Los alimentos y bebidas analcohólicas envasadas que contengan al menos un sello de advertencia (octógono y/o leyenda) **no podrán consignar en su rótulo:**

- 1. Información nutricional complementaria (INC):** se refiere a cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales. Incluye a las marcas, como así también a los nombres de fantasía, e imágenes que hagan referencia o sugieran nutrientes, atributos y/o términos relacionados a INC. Para la aplicación de la norma, no constituyen declaración de información nutricional complementaria las denominaciones legales o de venta de los alimentos y bebidas analcohólicas que resulten del encuadre de un producto, refiriendo al nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza de un producto alimenticio.

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

2. **Logos, textos o imágenes** que impliquen o sugieran el patrocinio o aval de sociedades científicas o asociaciones civiles relacionadas con la medicina, la nutrición y/o deporte. Por “asociaciones civiles” o “sociedades científicas” se deben entender aquellas sociedades u organizaciones de personas dedicadas a alguna de las ramas de la medicina, la nutrición y/o el deporte.
3. **información, leyendas, imágenes** o representaciones implícitas o explícitas de personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas, o mascotas; elementos interactivos; la entrega o promesa de entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos; juegos visual-espaciales; descargas digitales o cualquier otro elemento, como así también la participación o promesa de participación en concursos, juegos,

eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales junto con la compra de productos que contengan por lo menos un nutriente crítico en exceso, que inciten, promuevan o fomenten el consumo, compra o elección de éste. Se entiende por “personajes infantiles” aquellos dirigidos a niños, niñas y adolescentes donde participen actores o actrices humanos, así como dibujos animados, personajes con licencia o caricaturas de cualquier origen y en cualquier técnica de animación. En cuanto a las “Celebridades” este término hace alusión tanto a actores o actrices como a músicos o músicas e influencers de redes sociales.

Publicidad, promoción y patrocinio
Capítulo III, Decreto 151 de la publicidad,
promoción y patrocinio

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

ARTÍCULO 10.- Prohibiciones. Se establece que toda publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público y difundida en medios masivos tradicionales y digitales; de alimentos y bebidas alcohólicas envasados que contengan algún sello de advertencia quedará bajo la fiscalización y control de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA (ANMAT), organismo descentralizado actuante en el ámbito del MINISTERIO DE SALUD, que oportunamente establecerá y dictará las normas aclaratorias o complementarias que resulten necesarias a los fines de su implementación, según el medio en que la publicidad se efectúe y sobre la base de los lineamientos establecidos en la Ley N° 27.642.

Disposición ANMAT 6924/2022 publicidad, promoción y/o patrocinio. Resulta necesario establecer las disposiciones complementarias referidas a la publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público y difundida en medios masivos tradicionales y digitales de alimentos y bebidas alcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína).

ARTÍCULO 1º- Toda publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público y difundida en medios masivos tradicionales y digitales de alimentos y bebidas alcohólicas envasados que contengan al

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína), sean nacionales o importados, se regirá por la presente disposición.

ARTÍCULO 2º - Toda publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público de los productos mencionados en el Artículo 1º de la presente disposición deberá cumplir con el Anexo I “Normas Generales” de la Disposición ANMAT N° 4980/05.

ARTÍCULO 3º- Apruébense las normas específicas que deberá cumplir toda publicidad, promoción y/o patrocinio de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) difundida en medios tradicionales y digitales, las que como

Anexo I (IF-2022-68175632-APN-DRI#ANMAT) forman parte integrante de la presente disposición.

ARTÍCULO 4º - Toda publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público de los productos mencionados en el Artículo 1º de la presente disposición no estará alcanzada por el Anexo III “Normas Específicas para la publicidad de productos alimenticios” de la Disposición ANMAT N° 4980/05.

ARTÍCULO 5º - Toda publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público de los productos mencionados en el Artículo 1º de la presente disposición no estará alcanzada por la Disposición ANMAT N° 7730/11.

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

ARTÍCULO 6° - Toda publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) deberá adecuar su contenido a lo establecido en la presente disposición una vez adecuados los rótulos conforme a los plazos previstos en el cronograma establecido por el Artículo 19° del Anexo I del Decreto N.º 151/22 y en concordancia con la Disposición ANMAT N.º 2673/22.

ARTÍCULO 7° - Las infracciones a la presente disposición harán pasible al titular del producto publicitado y a quien esté a cargo de la dirección técnica, cuando corresponda, de las sanciones previstas en la Ley N° 18.284, los Decretos N° 2126/71 y N° 341/92 y la Disposición ANMAT N° 1710/08.

Normas específicas para la publicidad de productos alimenticios que contengan al menos un (1) sello de advertencia. (Incluyendo en estos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína)

1. Queda prohibido publicitar, promocionar y/o patrocinar alimentos y bebidas analcohólicas envasados dirigidos especialmente a niños, niñas y adolescentes. Se considerará publicidad, promoción y/o patrocinio dirigido a niños, niñas y adolescentes cuando en la comunicación se encuentren elementos que resulten de interés y atractivo para estos.

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

2. En los demás casos:

2.1 La publicidad, promoción y/o patrocinio de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) deberá:

2.1.1 Propender al consumo adecuado del producto, presentando sus propiedades objetivamente sin engaños o equívocos, brindando

2.1.2 Incluir la denominación de venta y el nombre comercial del producto.

2.1.3 Incluir en su totalidad los sellos de advertencia y/o leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína que correspondan al producto. Los sellos de advertencia y/o las referidas leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína deberán presentarse de forma tal que sean claramente perceptibles para el destinatario y respetar los siguientes requisitos:

a En los medios gráficos tradicionales y digitales deberán insertarse de forma tal que permita su fácil lectura y que

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

b contraste con el fondo del anuncio.

c En la vía pública y otros medios similares, deberán guardar una relación de tamaño acorde con el utilizado en la gráfica, debiendo resultar de fácil lectura.

d En el medio oral tradicional o digital, deberán locutarse con un ritmo y velocidad que permita su fácil comprensión.

e En los medios audiovisuales tradicionales y digitales, deberá incluirse en forma visible y mantenerse durante un tiempo que permita su lectura completa.

2.1.4 Realizarse en idioma español. No obstante, se podrán utilizar palabras o frases de uso corriente, aunque sean de otro idioma e imágenes que definan en forma clara y con términos cotidianos el uso del producto u otras cualidades, para favorecer la comprensión del público en general.

2.1.5 Incluir en forma completa las características, modos de uso, y/o advertencias del producto, si éstas son objeto de publicidad.

2.2 La publicidad, promoción y/o patrocinio de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan algún sello de advertencia

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

(incluyendo en estos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) no deberá:

2.1.1 Publicitar, promocionar y/o patrocinar productos no autorizados por la autoridad sanitaria competente, excepto lo dispuesto por el Artículo 3° del Anexo II del Decreto 2126/ 71, reglamentario de la Ley 18.284, modificado por Decreto N° 2092/91; debiéndose realizar las adecuaciones, en caso de corresponder, una vez que se expida la autoridad sanitaria competente.

2.2.2 Publicitar, los productos que no cumplimenten la Declaración Jurada ante la ANMAT, a través del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), de acuerdo al Artículo 14° inciso d) del Anexo I y al

Anexo II del Decreto N° 151/22 y en conformidad con las disposiciones complementarias establecidas por la autoridad de aplicación y esta Administración Nacional.

2.2.3 Incluir personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, elementos interactivos, la entrega o promesa de entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos juegos visual-espaciales, descargas digitales, o cualquier otro elemento, como así también la participación o promesa de participación en concursos, juegos, eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales, según corresponda, que

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

inciten, promuevan o fomenten el consumo, compra o elección de éste.

2.2.4 Resaltar declaraciones nutricionales complementarias que destaquen cualidades positivas y/o nutritivas de los productos en cuestión a fin de no promover la confusión respecto de los aportes nutricionales.

2.2.5 Publicitar, promocionar y/o patrocinar un producto o una modificación de uno ya existente en el mercado como 'nuevo' o 'nueva', una vez transcurridos dos años de la fecha del comienzo de su comercialización al público. Cuando se trate de cambios en productos que ya se encuentran en el mercado deberá indicarse en qué radica la novedad y comunicar en forma completa.

2.2.9 Promocionarse o entregarse a título gratuito alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan algún sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína).

2.2.7 Promover la compra del producto con motivación de donación o destino humanitario, a fin de evitar de este modo el consumo innecesario del producto.

2.2.7 Incluir mensajes relacionados con aprobaciones o recomendaciones de expertos, asociaciones médicas, científicas o similares.

2.2.9 Incluir frases que involucren a la autoridad nacional, provincial o internacional tales como: 'Publicidad

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

autorizada por la Autoridad Sanitaria' o similares.

- 2.2.10** Incluir textos que se encuentren expresamente prohibidos en el Código Alimentario Argentino.
- 2.2.11** Modificar los rótulos aprobados de acuerdo con la normativa vigente en cuanto a su composición, usos y propiedades específicas del producto.
- 2.2.12** Promocionar que el consumo del alimento constituye una garantía de salud.
- 2.2.12** Mensurar el grado de disminución de riesgo a contraer enfermedades por el consumo del producto.
- 2.2.14** Incluir frases y/o mensajes que:
 - a)** Atribuyan al producto acciones y/o propiedades terapéuticas, o sugieran que el

alimento es un producto medicinal o mencionen que un alimento diagnostica, cura, calma, mitiga, alivia, previene o protege de una determinada enfermedad.

- b)** Mencionen directa o indirectamente una condición patológica o anormal.
- c)** Aconsejen su consumo por razones de acción estimulante o de mejoramiento de la salud o de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.
- d)** Provoquen temor, angustia, sugiriendo que la salud de un sujeto se verá afectada en el supuesto de no usar el producto.
- e)** Tiendan a enmascarar las propiedades específicas del producto.

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

- f)** Manifiesten que un alimento puede ser usado en reemplazo de una comida convencional o como el único alimento de una dieta.
- g)** Modifiquen en cualquier medida la declaración de propiedades nutricionales contenidas en el rótulo aprobado.
- h)** Se refieran a los productos como 'naturales' cuando éstos sean semisintéticos o formulados conjuntamente con componentes sintéticos. Para los productos obtenidos a partir de sustancias de origen natural, el anuncio sólo podrá consignar “obtenido a partir de sustancias de origen natural” o “con ingredientes obtenidos a partir de sustancias de origen natural”.
- i)** Utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que tornen falsa, incorrecta y/o insuficiente a dicha información, o que puedan inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento.
- j)** Afirmen o indiquen que un producto tiene un atributo o característica comparativa superior a otro desde el punto de vista bromatológico, o que el producto anunciado es la única alternativa posible dentro del rubro, expresado, por ejemplo: 'el producto', 'el de mayor elección', 'el único', 'el más frecuentemente recomendado', 'el mejor', como así tampoco contener expresiones que puedan resultar engañosas para el consumidor.

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

3. Los mensajes comparativos no deberán:
 - a. crear confusión con la comparación,
 - b. poner en ridículo o denigrar al otro producto,
 - c. deformar la imagen de otros productos,
 - d. atentar contra el buen nombre o prestigio de terceros,
 - e. intentar crear una situación de rechazo hacia los productos de la competencia o sus usuarios.
 - f. mencionar componentes no contenidos en el producto publicitado.
 - g. mencionar posibles efectos adversos o colaterales de componentes no contenidos en el producto publicitado, rendimiento o forma de uso del alimento.
4. La publicidad, promoción y/o patrocinio de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia
4. (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) podrá incluir, a los efectos de responder consultas, un número telefónico o sitio de internet, siempre que las informaciones disponibles cumplan con las disposiciones del Anexo I de la Disposición ANMAT N° 4980/05 y del presente anexo.
5. La publicidad no tradicional de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) deberá cumplir con lo previsto en el Anexo I de la Disposición ANMAT N° 4980/05 y en el presente anexo y será responsabilidad de los titulares de los productos garantizar que el uso del nombre, atributos o mensajes, bajo este medio, sean los adecuados, teniendo en consideración las características particulares de esta modalidad publicitaria.

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

6. La publicidad, promoción y/o patrocinio de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) que se efectúe en medios digitales deberá cumplir con lo establecido en el Anexo I de la Disposición ANMAT N° 4980/05 y en el presente anexo y será responsabilidad de los titulares de los productos garantizar, con la consideración de las características específicas de cada medio digital en particular, el buen uso del nombre, atributos y/o mensajes difundidos en relación al producto. Asimismo, serán responsables de llevar a cabo las acciones correspondientes para la adecuación de contenidos digitales creados y/o difundidos por terceros.

presente anexo y será responsabilidad de los titulares de los productos garantizar que el uso del nombre, atributos o mensajes, bajo este medio, sean los adecuados, teniendo en consideración las características particulares de esta modalidad publicitaria.

7. La publicidad, promoción y/o patrocinio de alimentos y bebidas analcohólicas envasados que contengan al menos un (1) sello de advertencia (incluyendo en éstos las leyendas precautorias sobre edulcorantes y/o cafeína) que se efectúe en medios digitales deberá cumplir con lo establecido en el Anexo I de la Disposición ANMAT N° 4980/05 y en el presente anexo y será responsabilidad de los titulares de los productos garantizar, con la consideración de las características específicas de cada medio digital en particular, el buen uso del nombre, atributos y/o mensajes difundidos en relación al producto. Asimismo, serán responsables

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

de llevar a cabo las acciones correspondientes para la adecuación de contenidos digitales creados y/o difundidos por terceros.

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/disposici%C3%B3n-6924-2022-370608/texto>

Establecimientos educativos y entornos escolares

[Texto completo | Argentina.gob.ar](#)

Decreto 151/2022 CAPÍTULO IV Promoción de la alimentación saludable en los establecimientos educativos

ARTÍCULO 11.- Hábitos de alimentación saludable. El Consejo Federal de Educación, con la intervención del MINISTERIO DE EDUCACIÓN y en articulación con la Autoridad de Aplicación, actualizará los Núcleos de Aprendizaje Prioritario específicos para la Educación

Obligatoria, conforme las previsiones establecidas en el artículo 11 de la Ley N° 27.642 y en concordancia con las 'Guías Alimentarias para la Población Argentina' (GAPA). Asimismo, promoverá acciones tendientes para su fortalecimiento en la Formación Docente Continua a través del Instituto Nacional de Formación Docente (INFoD) dependiente del citado Ministerio.

ARTÍCULO 12.- Entornos escolares. El Consejo Federal de Educación, con la intervención del MINISTERIO DE EDUCACIÓN y en articulación con la Autoridad de Aplicación, resolverá la normativa específica para la efectiva aplicación de lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley N° 27.642 en comedores y kioscos escolares de los establecimientos educativos de nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, acorde a los plazos establecidos en el artículo 19 de la Ley que se reglamenta.

Volviendo a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable

"No hay causa que merezca más alta prioridad que la protección y el desarrollo del niño, de quien dependen la supervivencia, la estabilidad y el progreso de todas las naciones y, de hecho, de la civilización humana" (CDN)

PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

Artículo 11.- Hábitos de alimentación saludable. El Consejo Federal de Educación deberá promover la inclusión de actividades didácticas y de políticas que establezcan los contenidos mínimos de educación alimentaria nutricional en los establecimientos educativos de nivel inicial, primario y secundario del país, con el objeto de contribuir al desarrollo de hábitos de alimentación saludable y advertir sobre los efectos nocivos de la alimentación inadecuada.

Artículo 12.- Entornos escolares. Los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional.

Conclusión:

Ya conociendo la Ley 26.742, nuestro propósito y compromiso será enmarcar la **promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles en aumento, tales como: diabetes, enfermedades cardiovasculares, distintos tipos de cáncer, enfermedad renal, respiratoria y también será una herramienta para poder realizar prevención en malnutrición asociada a carencias nutricionales (anemia, desnutrición), y fundamentalmente prevenir las relacionadas con exceso, como sobrepeso y obesidad, en actual crecimiento.**

