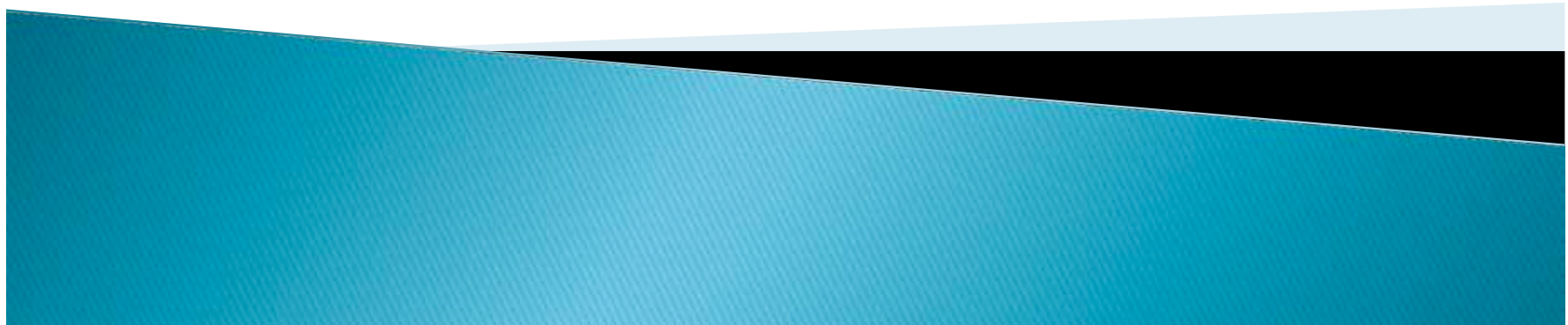




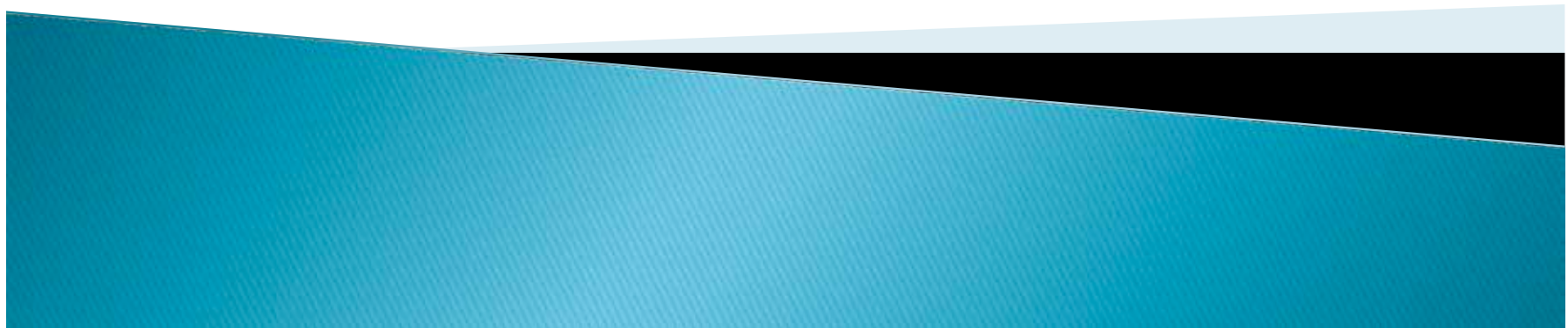
Instituto Nacional de
Salud Pública

Proyecto “*Etiquetado Nutrimental Frontal en alimentos comercializados en México*”

Salvador Villalpando, Vanessa de la Cruz, Sergio Meneses,
Guadalupe Rodríguez, Verónica Mundo, Alejandra Jáuregui.



➤ Bases científicas para el
Etiquetado Nutricional
Frontal en México





Antecedentes

- ▶ Evidencia creciente de morbi-mortalidad asociada a la dieta (ENSANUT, 2006).
 - *“No sabemos cuánto sodio y azúcar agregada consume la población mexicana [...]”.*
- ▶ La OMS recomienda (2004), como parte de la estrategia para controlar la obesidad, reducir el consumo de **grasa saturada, trans, sodio y azúcar.**
- ▶ Varias industrias de alimentos se adhirieron a esta recomendación.
- ▶ Se logra:
 - Motivando al consumidor a hacer selecciones saludables
 - Mejorando la composición de productos alimenticios





Sin embargo...

- ¿Qué pasa en el ambiente real?

Etiquetado posterior. Es poco entendido. Consumidores no tienen conocimientos, ni tiempo para usarla en la elección de alimentos en un punto de venta.

Alternativa:

- **Etiquetado Frontal**

**Hoyer (1984) y Scott, Worsley (1997)*

Propósito del etiquetado frontal

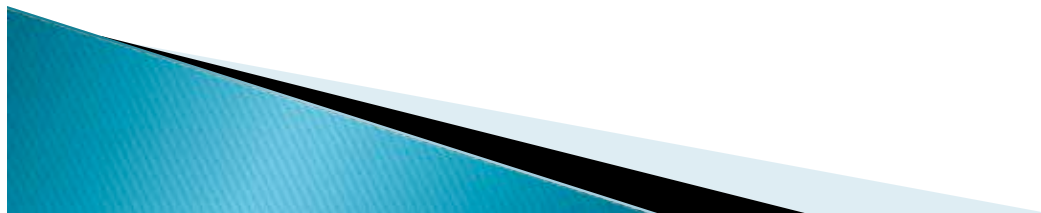
1. Evalúa el nivel de ciertos ingredientes en productos individuales
2. Evalúa lo “saludable” de productos individuales en el contexto de una dieta total.
3. Permite comparar los niveles de ingredientes de riesgo seleccionados entre diferentes productos.
 - Densidad de Energía,
 - Azúcares agregados
 - Grasa (saturada, *trans*)
 - Sodio (o equivalentes)





Limitaciones de las GDA's

1. Los valores de las GDA no distinguen limites máximos ni mínimos, solo el promedio recomendado para ADULTOS.
2. Usan inconsistentemente recomendaciones para adultos y para niños. Las recomendaciones para adultos son usados en productos dirigidos a niños.
4. Algunos valores de corte asignados (azúcar, sal) no son los más adecuados para políticas de salud pública o para individuos (no se basan en las recomendaciones de la OMS).
5. Las GDAs se basan en tamaños de porción arbitrarios, no estandarizados.
6. Incluyen o excluyen a algunos nutrimentos de manera arbitraria y confusa.
7. No tienen un código de color para que los consumidores puedan tener un juicio rápido acerca de la calidad nutrimental de los alimentos.





¿Quién es capaz de leer las etiquetas en México?

Algunos datos...

- ▶ Analfabetismo: >10.5% en >15 años
- ▶ Promedio de escolaridad (>25^a)= 8.5 años (INEGI 2008)
- ▶ México: penúltimo lugar en la OCDE =390 ptos

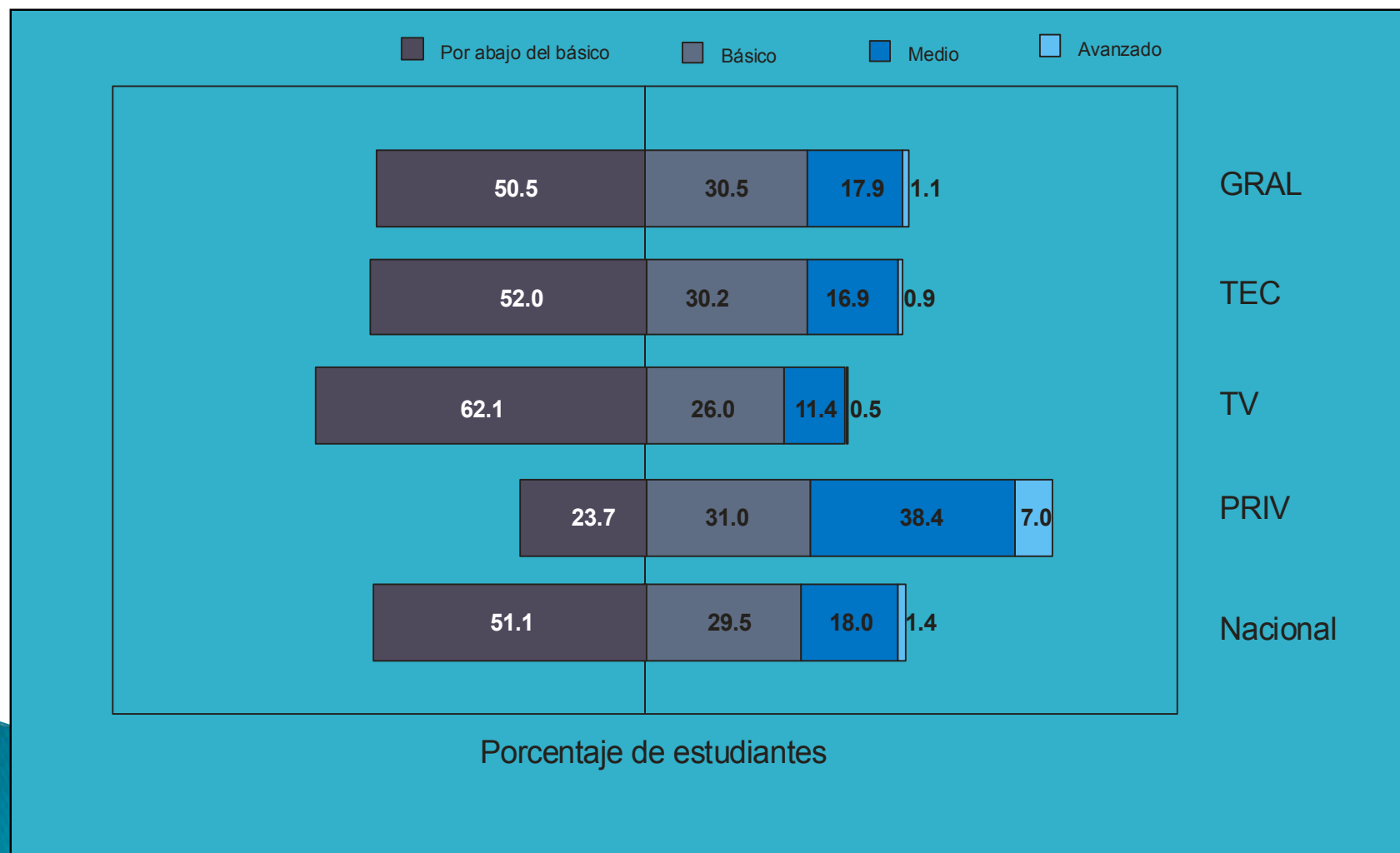
“Los estudiantes mexicanos de 15 años de edad carecen de una suficiente capacidad lectora que les permita recuperar, interpretar, reflexionar y valorar la información de un texto a fin de aplicarla a la resolución de las tareas y problemas escolares”

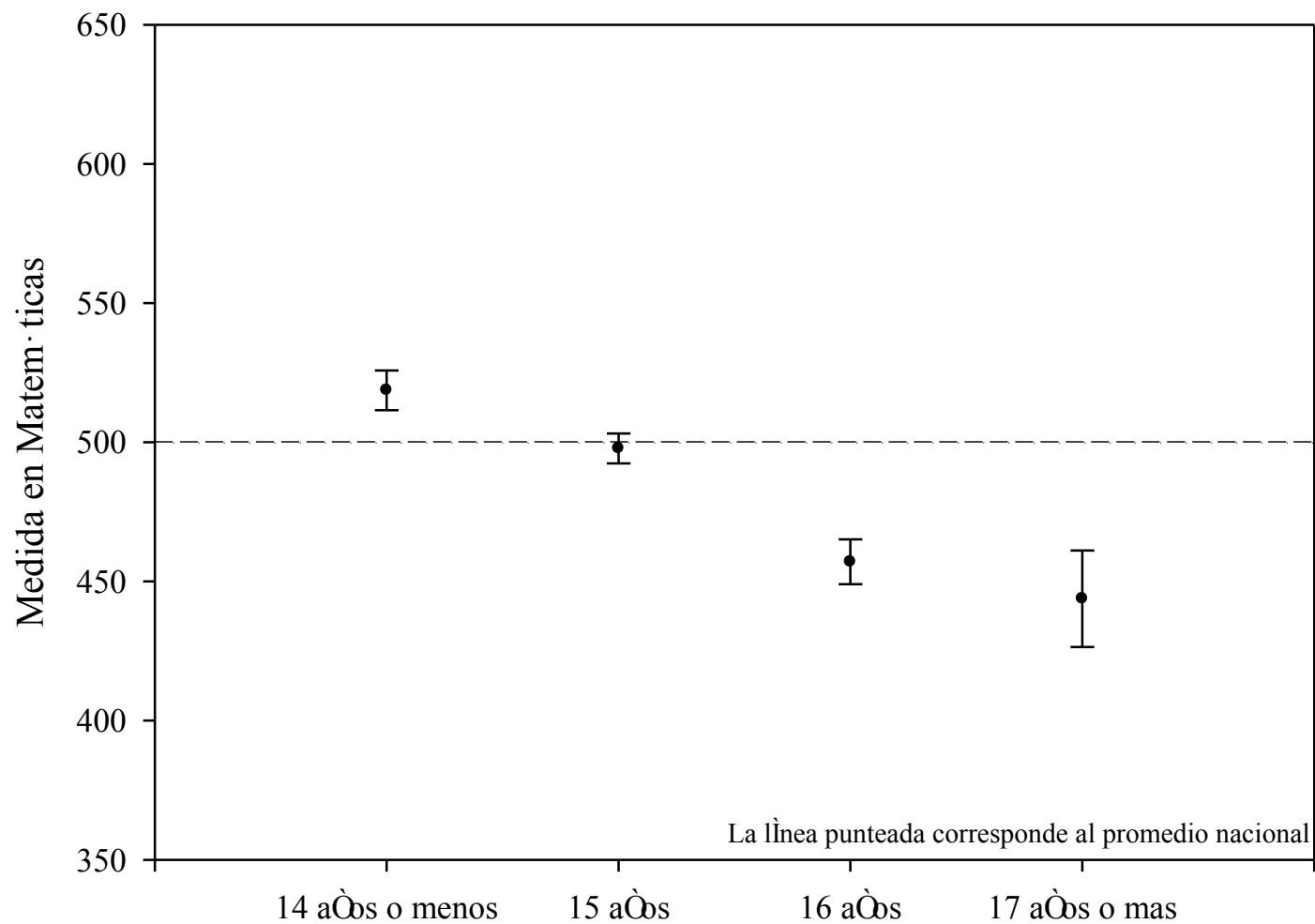
- ▶ UNESCO: México penúltimo lugar en hábitos de lectura (108 países)
- ▶ No hay gimnasia mental: TV y radio





Resultados de matemáticas en secundaria. ENLACE





**Media de puntuaciones en Matemáticas por edad:
3° de secundaria**



Situación en México

- ▶ El etiquetado frontal fue incluido en la política de la SSA para la reducción de la obesidad como estrategia de alfabetización nutrimental.
- ▶ En México la NOM-051 de *etiquetado posterior [...] es voluntaria* → no hay estandarización para declarar la información.
- ▶ La COFEPRIS y algunas industrias alimentarias emplean GDA's como herramienta de EF, basados en resultados de países culturalmente diferentes a México.
 - Ej. SMART CHOICES suspendido por FDA en USA y Canadá.. cuestionable sus criterios de corte para definir alimento saludable.



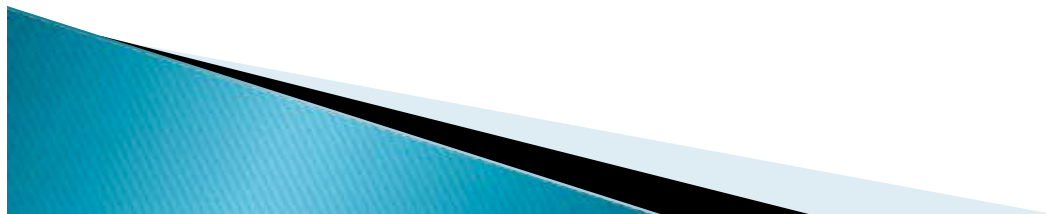


Impacto del etiquetado nutrimental frontal sobre los objetivos del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria

1. Fomentar la actividad física en la población en los entornos escolar, laboral, comunitario y recreativo con la colaboración de los sectores público, privado y social.
2. Aumentar la disponibilidad, accesibilidad y el consumo de agua simple potable
3. **Disminuir el consumo de azúcar y grasas en bebidas ***
4. Incrementar el consumo diario de frutas y verduras, leguminosas, cereales de granos enteros y fibra en la dieta, aumentando su disponibilidad, accesibilidad y promoviendo su consumo
5. **Mejorar la capacidad de toma de decisiones informadas de la población sobre una dieta correcta a través de un etiquetado útil, de fácil comprensión y del fomento del alfabetismo en nutrición y salud*.**
6. Promover y proteger la lactancia materna exclusiva hasta los seis meses de edad, y favorecer una alimentación complementaria adecuada a partir de los 6 meses de edad
7. **Disminuir el consumo de azúcares añadidos en los alimentos, entre otros aumentando la disponibilidad y accesibilidad de alimentos reducidos o sin azúcares añadidos*.**
8. **Disminuir el consumo diario de grasas saturadas en la dieta y reducir al mínimo las grasas *trans* de origen industrial*.**
9. **Orientar a la población sobre el control de tamaños de porción recomendables en la preparación casera de alimentos, poniendo accesibles y a su disposición alimentos procesados que se lo permitan, e incluyendo en restaurantes y expendios de alimentos, tamaños de porciones reducidas*.**
10. **Disminuir el consumo diario de sodio, reduciendo la cantidad de sodio adicionado y aumentando la disponibilidad y accesibilidad de productos de bajo contenido o sin sodio*.**



- ▶ Los estudios de eficacia de los etiquetados frontales en México



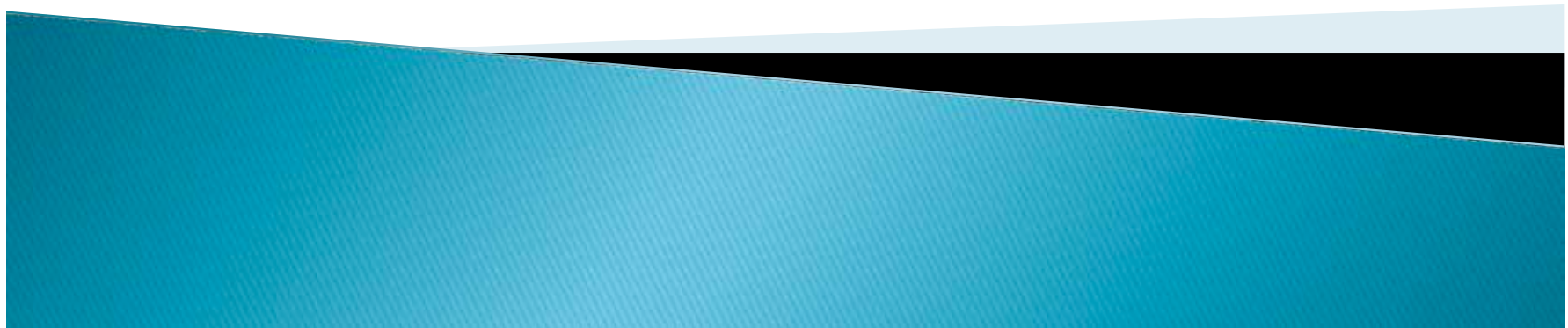


Fases del estudio



Etapa Basal

- *Uso y comprensión del etiquetado nutrimental posterior en consumidores mexicanos*





Estudio Cuantitativo

- ▶ **Técnica:** Encuesta a consumidores
- ▶ **Objetivo:**
 - Evaluar el uso y comprensión de la etiqueta de información nutrimental posterior en una muestra de consumidores mexicanos.
- ▶ **Métodos:**
 - 3 zonas, 6 estados, supermercados Wal-mart
 - Cuestionario de 50 reactivos.
 - Realizada de lunes a sábado en los turnos matutino y vespertino.



Reactivo para evaluar la capacidad para interpretar la etiqueta posterior

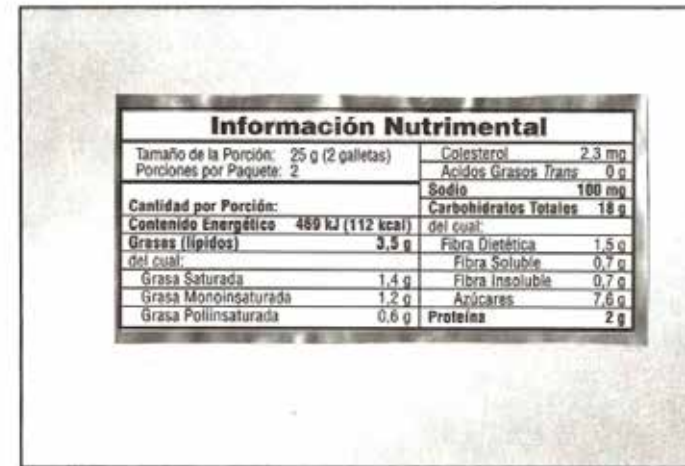
Producto A



The image shows a nutritional label for 'Producto A'. It is a yellow label with black text. The title 'Información Nutricional' is at the top. Below it, there are two columns of data. The left column lists nutrients and their amounts per serving. The right column lists vitamins and minerals with their percentage daily values. A small note at the bottom states: 'Los Porcentajes de Ingesta Diaria Recomendada (RIDR) están basados en las recomendaciones establecidas para la población mexicana dentro de la NOM-051-SCFI/1994'.

Información Nutricional	
Tamaño de Porción: 2 Piezas - 21.25 g	Contenido energético 100 kcal *
Porciones por paquete: 6.4	Grasas (Lípidos) 4.3 g
* Equivale a 404 kJ.	Grasas Saturadas 2.0 g
	Grasas Trans 0 g
	Grasas Monoinsaturadas 0.9 g
	Grasas Poliinsaturadas 0.2 g
	Colesterol 4.40 mg
	Sodio 66.1 mg
	Carbohidratos (Polímeros de Carbono) 15.8 g
	del cual: Fibra Dietética 0.8 g
	Proteínas 1.8 g
	Vitamina B1 17%
	Vitamina B2 17%
	Vitamina B6 17%
	Vitamina B12 10%
	Vitamina B1 17%
	Vitamina B2 17%
	Vitamina B6 17%
	Vitamina B12 10%
	Vitamina B1 17%
	Vitamina B2 17%
	Vitamina B6 17%
	Vitamina B12 10%

Producto B



The image shows a nutritional label for 'Producto B'. It is a white label with black text. The title 'Información Nutricional' is at the top. Below it, there are two columns of data. The left column lists nutrients and their amounts per serving. The right column lists vitamins and minerals with their percentage daily values. A small note at the bottom states: 'Los Porcentajes de Ingesta Diaria Recomendada (RIDR) están basados en las recomendaciones establecidas para la población mexicana dentro de la NOM-051-SCFI/1994'.

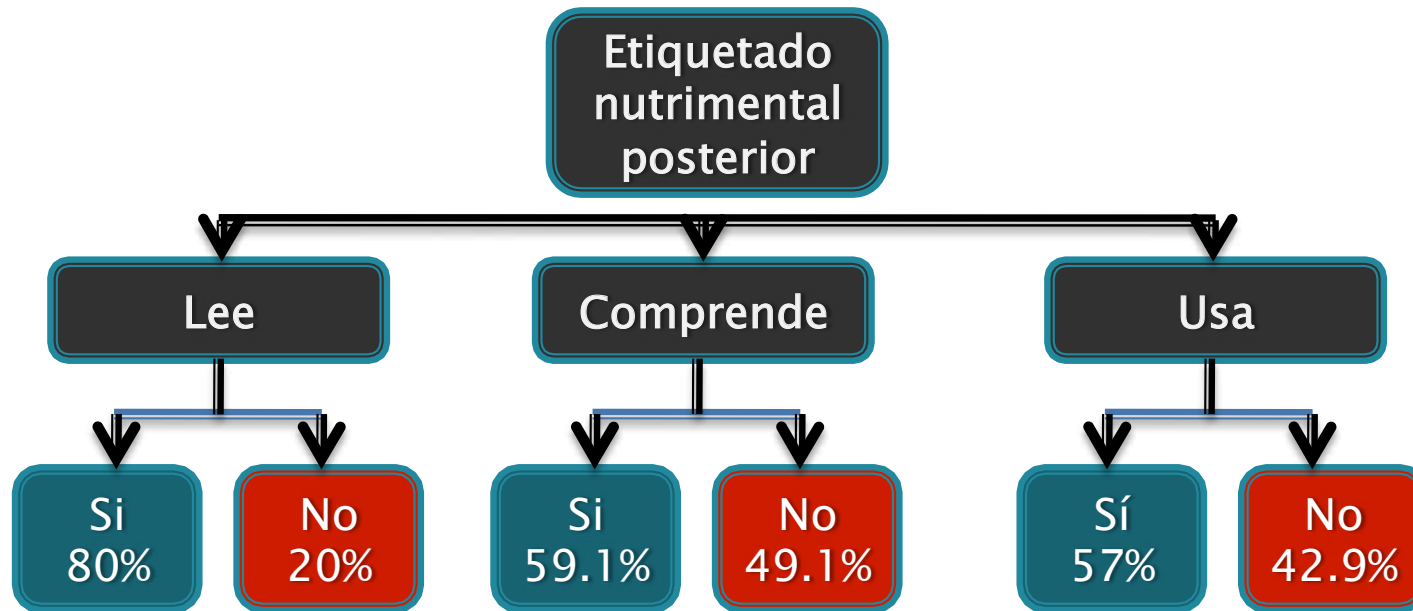
Información Nutricional	
Tamaño de la Porción: 25 g (2 galletas)	Colesterol 2.3 mg
Porciones por Paquete: 2	Acidos Grasos Trans 0 g
	Sodio 100 mg
	Carbohidratos Totales 18 g
Cantidad por Porción:	del cual:
Contenido Energético 489 kJ (112 kcal)	Fibra Dietética 1.5 g
Grasas (Lípidos) 3.5 g	Fibra Soluble 0.7 g
del cual:	Fibra Insoluble 0.7 g
Grasa Saturada 1.4 g	Azúcares 7.6 g
Grasa Monoinsaturada 1.2 g	Proteínas 2 g
Grasa Poliinsaturada 0.6 g	

¿Qué producto es más saludable?

1. ¿Qué cantidad de carbohidratos o hidratos de carbono contiene todo el producto A?
2. ¿Qué cantidad de grasas saturadas hay en una porción del producto A?
3. ¿Cuántas calorías (kcal) hay en todo el producto B?
4. ¿Cuántas porciones hay en todo el producto B?
5. Si te comieras todo el producto B, ¿cuántas galletas te estarías comiendo?



Frecuencia de consumidores que reportan leer, comprender y utilizar el etiquetado nutrimental posterior



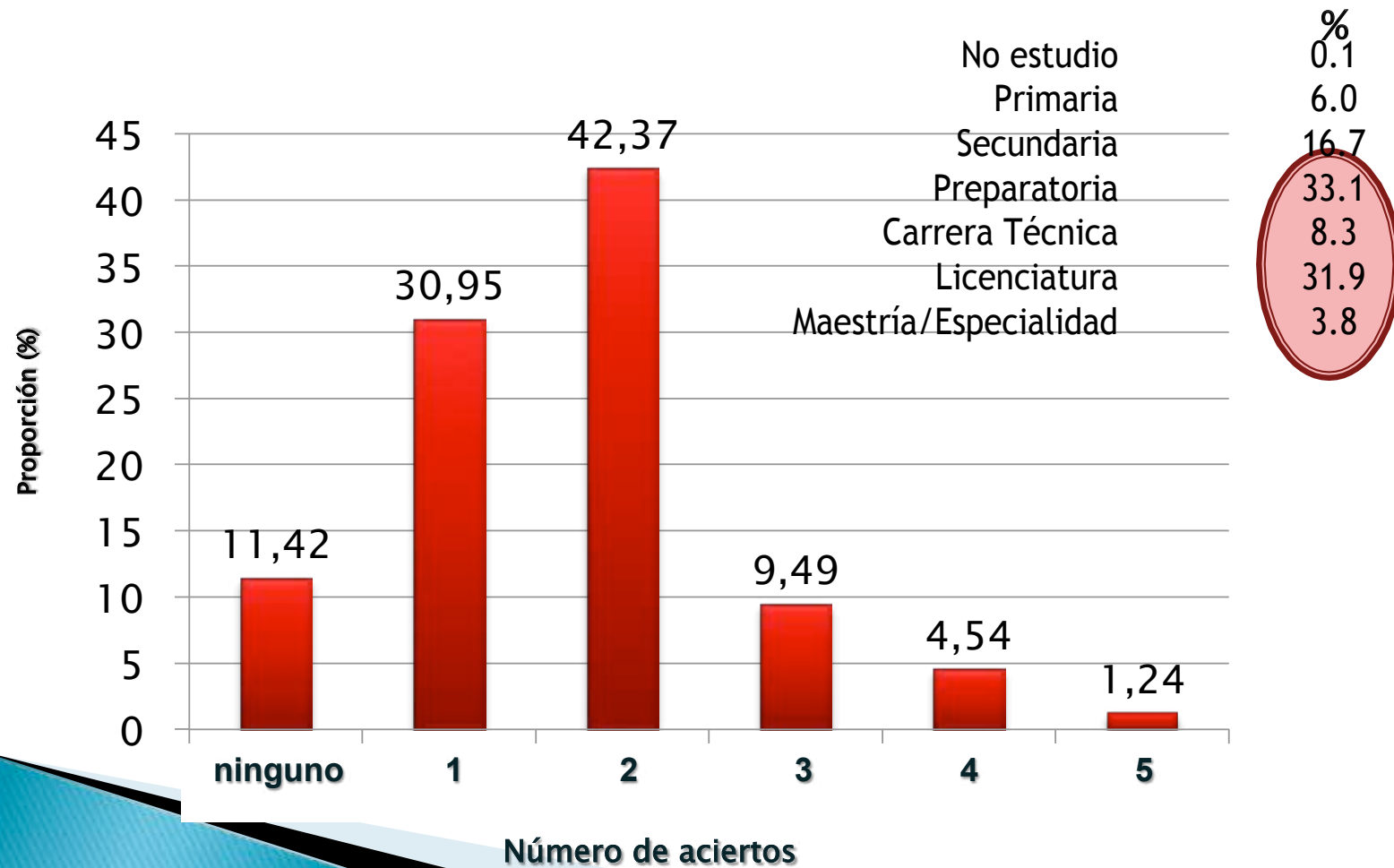
1. Desconocen el significado de los términos
2. Desconfianza
3. Falta de interés y tiempo

1. Poco frecuente (40%)
2. Frecuentemente (29.6%)
3. 1ra vez / alimento nuevo (7.9%)

1. Falta de interés
2. No lo entienden
3. Falta de tiempo



Proporción de consumidores que calcularon correctamente la etiqueta de información nutrimental posterior (n=727).





Estudio Cualitativo

- ▶ **Técnica:** Grupos Focales
- ▶ **Objetivos:**
 - Explorar la comprensión y utilización del etiquetado nutrimental posterior.
 - Examinar la comprensión y aceptabilidad de cuatro propuestas de etiquetado frontal (logotipos, ranking, semáforo de alimentos y GDA's) sobre un diseño de empaque genérico.
- ▶ **Métodos:**
 - Mujeres con hijos asistiendo a Escuelas primarias de 3 niveles socioeconómicos (alto, medio, bajo).
 - Selección aleatoria de las escuelas, con base al listado de la SEP estatal.
 - 6 Estados de la República.





Resultados principales

- ▶ 10 Grupos Focales (135 participantes)
- ▶ Edad promedio: 34.5 años
- ▶ Escolaridad:
 - 34% secundaria o menos
 - 23.7% licenciatura o más
- ▶ 93% casadas o unidas con sus parejas
- ▶ 71% eran amas de casa





Sobre el etiquetado posterior de información nutrimental

- ✓ Identifican el etiquetado posterior de información nutrimental de los alimentos industrializados. La mayoría menciona que la información nutrimental **no es comprensible**.
- ✓ Reconocen algunos nutrimentos: vitaminas, minerales, grasas, carbohidratos, proteínas. Sin embargo, **no conocen cuáles son sus requerimientos diarios** de cada nutriente, ni comprenden la información numérica de la etiqueta y sus implicaciones respecto a la salud.
- ✓ De este modo, el etiquetado posterior **no les proporciona suficientes elementos de juicio** para distinguir entre un producto alimenticio más saludable que otro.



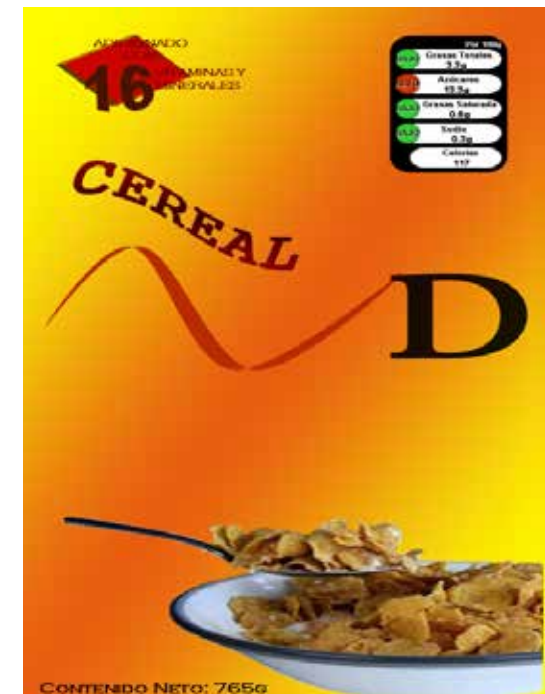


► Comprensión de 4 propuestas de etiquetado frontal.



- Logotipo (4)
- Ranking
- Semáforo
- GDA's

Por 100g	
BAJO	Grasas Totales 3.3g
ALTO	Azúcares 13.3g
BAJO	Grasas Saturada 0.6g
BAJO	Sodio 0.3g
Calorías 117	



Una porción de 60g aporta				
Calorías	AZÚCAR	Grasa Total	Grasa Saturada	Sodio
226	13g	2.5g	0.5g	0g
11%	14%	4%	3%	0%
De los nutrimentos diarios recomendados para la población adulta mexicana.				



Sobre las propuestas de etiquetado nutrimental frontal

LOGOTIPOS

- ✓ La propuesta de logotipos fue aceptable para la mayoría de las participantes.
- ✓ Es una propuesta sencilla y práctica.
- ✓ El aval por la Secretaría de Salud fue un aspecto positivo y que brindó mayor confianza en la mayoría de los casos.
- ✓ Consideran que debe ir acompañada de otras estrategias para brindar información nutricional adicional al consumidor.

RANKING

- ✓ La mayoría de las participantes comentaron que es una propuesta que no les agradó.
- ✓ Es un concepto gastado





Sobre las propuestas de etiquetado frontal

GDA

- ✓ No es una propuesta fácil, ni comprensible.
- ✓ Aún quienes expresan agrado por la propuesta, tienen dificultades para comprenderla.
- ✓ No saben cuáles son sus requerimientos diarios.

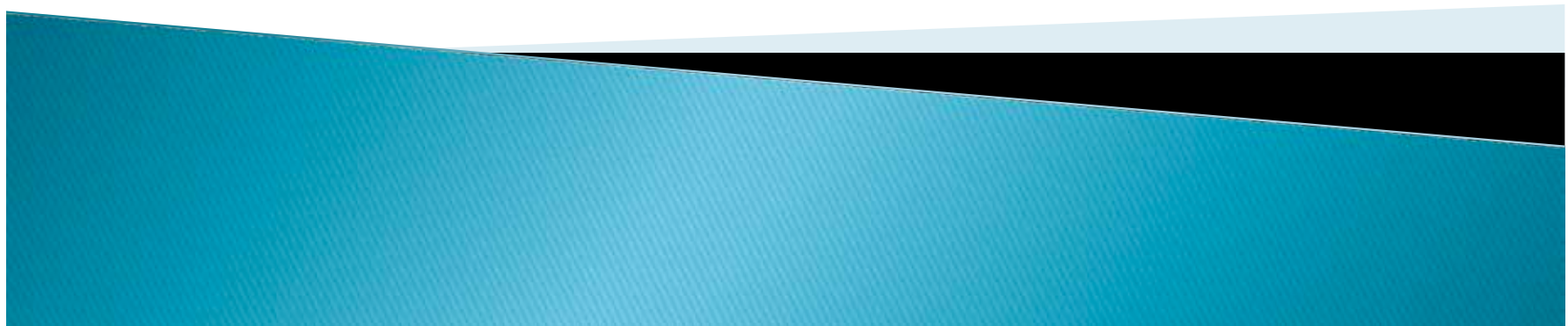
SEMÁFORO

- ✓ Heterogeneidad de opiniones.
- ✓ Mayor comprensión en el nivel socioeconómico alto.
- ✓ Genera confusión comparar entre la variedad de productos. (dos verdes y un rojo son más saludables que 1 verde y dos amarillos?)
- ✓ En los niveles socioeconómico medio y bajo es aun menos comprensible.



➤ Diseño del sistema de etiquetado nutrimental frontal

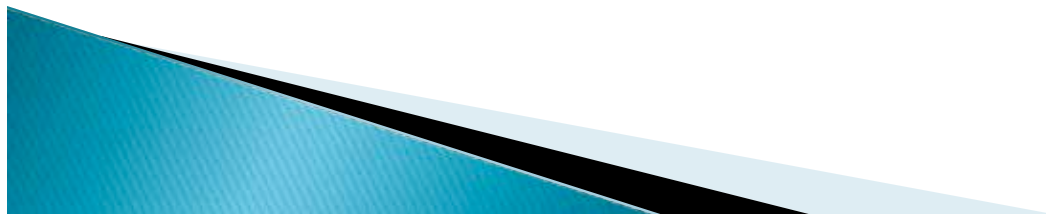
Ideograma Consultores





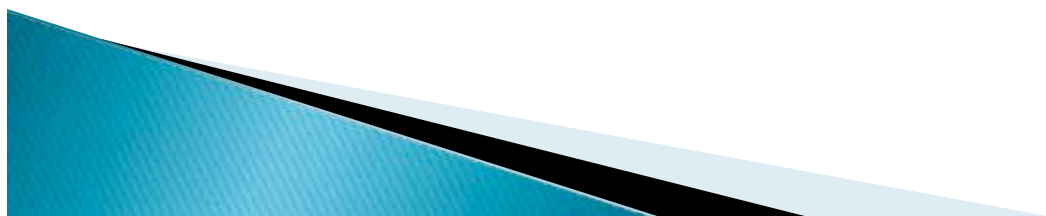
Diseño de imagen

- ▶ *Ideograma Consultores*. Expertos en identidad de imagen, se le comisionó el diseño del etiquetado frontal, con base a las siguientes características:
 - Logotipo original,
 - incluyera un sistema de escala con tres grados de variación, del más recomendable al menos recomendable,
 - integrara las frases de “consumo habitual”, “consumo moderado” y “consumo ocasional”,
 - Integrara la leyenda de aval de la Secretaría de Salud.
- ▶ Además, este diseño debería acompañarse de un material informativo que explicara la forma de interpretar dicho sistema de etiquetado frontal de los alimentos.



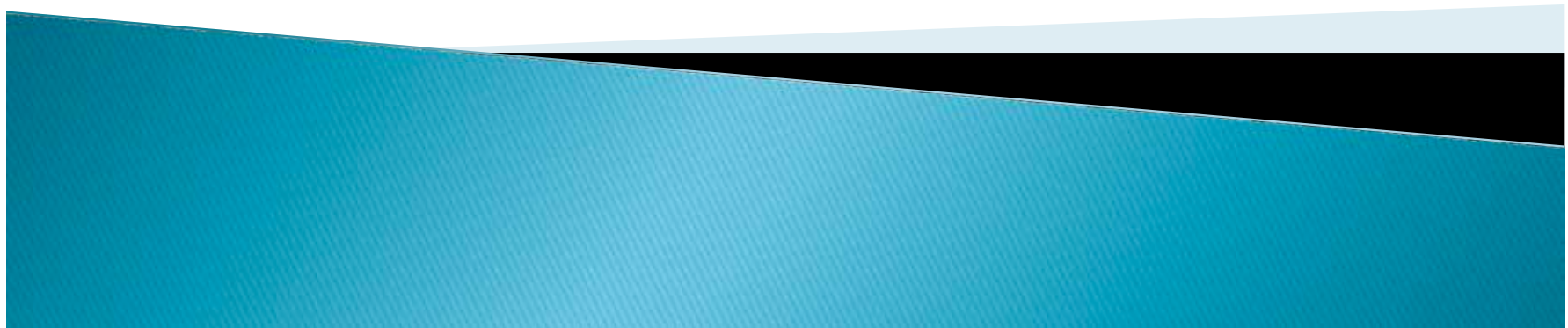


Balance OK



➤ Estudio de Efectividad

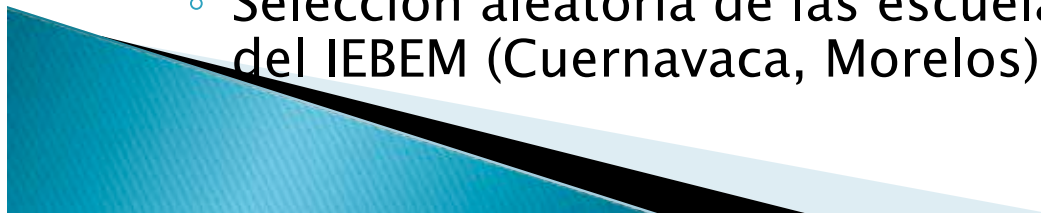
Grupos Focales





Estudio de Efectividad

- ▶ **Técnica:** Grupos Focales
- ▶ **Objetivo:**
 - Explorar la comprensión de la propuesta de etiquetado nutrimental frontal “Balance OK” entre las participantes, así como su posible utilización e influencia en la decisión de compra de los productos alimenticios
- ▶ **Métodos:**
 - Mujeres con hijos en escuelas primaria de 2 niveles socioeconómicos (alto y bajo).
 - Selección aleatoria de las escuelas, con base al listado del IEBEM (Cuernavaca, Morelos)



Grupos focales



- ▶ La dinámica de los grupos focales se apoyó en una práctica simulada de compra.
- ▶ Escenario artificial empleando anaqueles.
- ▶ 3 Grupos de alimentos: Leche, cereales, yogures
- ▶ Etiquetados con la propuesta de etiquetado frontal “Balance OK”.



Resultados principales

- ▶ En ausencia de una comunicación previa la **etiqueta frontal** no fue identificada a primera *vista*.
 - La capacidad para identificar productos saludables se asoció al NSE
- ▶ La comprensión del ENF fue fácil a través de los colores. Las frases de consumo generó controversia y solicitaban mayor información.
- ▶ La propuesta del etiquetado “Balance OK” fue del gusto y aceptación para la mayoría de las consumidoras participantes.
- ▶ Después de mostrar el cartel informativo la comprensión fue mucho mejor



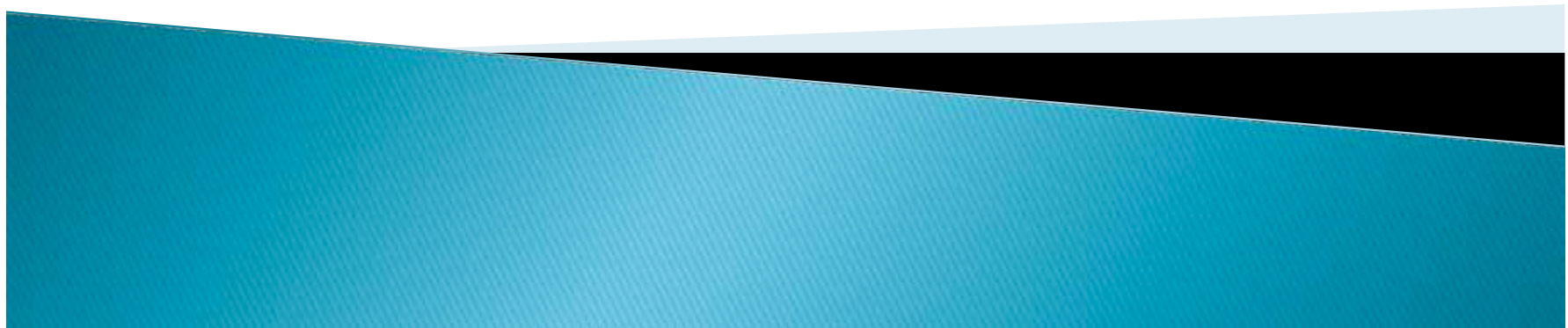


Resultados..

- ▶ El aval de la **Secretaría de Salud** proporciona **confianza y seguridad** en el mensaje que transmite la etiqueta.
 1. Interés en su implementación rápida.
 2. *“Hasta que la SSA está haciendo algo por combatir la obesidad ..[m.d. NSE alto]”*
- ▶ El cartel informativo demostró ser un medio de comunicación efectivo, es deseable emplear canales de comunicación mas amplios.
- ▶ La propuesta de sistema de etiquetado se comprende de manera rápida y sencilla.



➤ Lo que falta por hacer...





Alimentos que tienen una calificación óptima en: sodio, energía, azúcares, grasas saturadas y *trans*.



Alimentos que no obtienen una calificación óptima en algunos de estos nutrimentos.



Alimentos que tienen una mala calificación en todos o casi todos los nutrimentos evaluados

Elaborar el sistema de perfil nutrimental de los alimentos industrializados, adaptado al contexto de la dieta mexicana



- ¿Qué es un perfil nutrimental?
 - *Es la ciencia de clasificar a los alimentos según su contenido nutrimental*

Cada alimento recibe una calificación única que refleja su *calidad* nutritiva

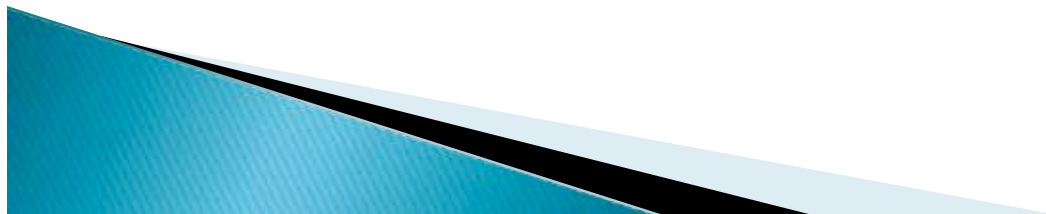
- ¿Por qué es necesario desarrollar un perfil nutrimental específico para México?
 - *La dieta, los patrones de consumo, la composición nutrimental de los alimentos y el contexto salud-enfermedad son específicos para cada país.*





Usos

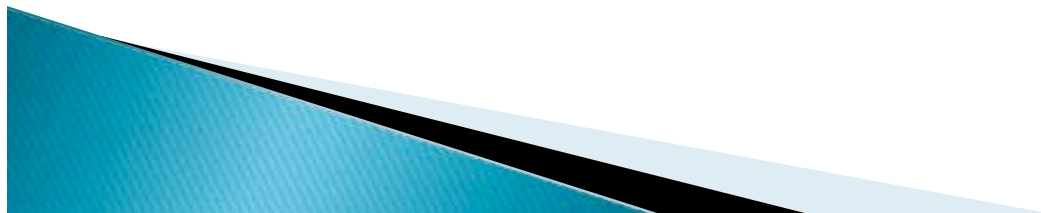
- Clasificación en el Etiquetado frontal
- Educación al consumidor
- Declaraciones de salud y nutrimentales
- Desarrollo de nuevos productos
- Reformulación de productos existentes
- Políticas en nutrición
- Regulación de publicidad



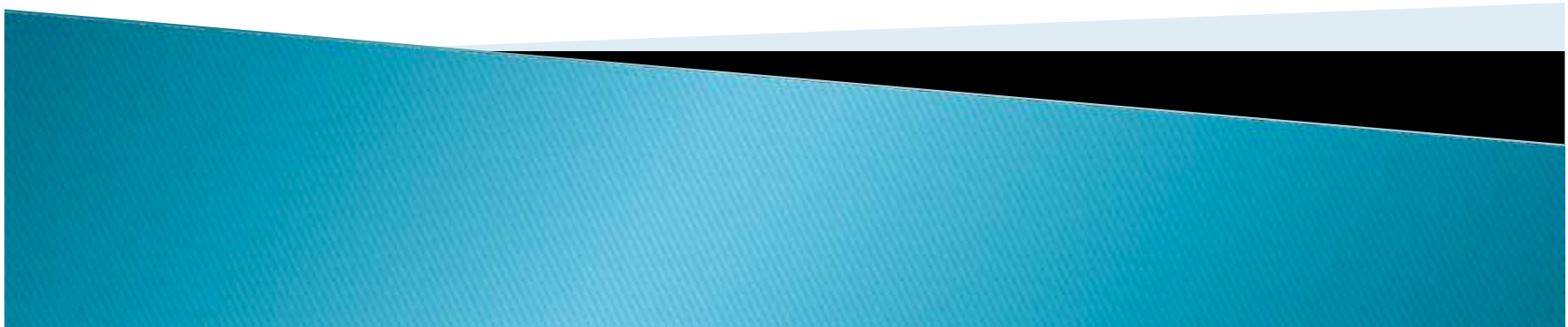


Barreras

- ▶ La NOM-051 no define una forma estandarizada para que los industriales declaren la información nutrimental. Su voluntariedad deja a su discreción los nutrimentos a declarar
- ▶ En caso de ser declarada, no hay uniformidad en los tamaños de porción que declaran.
- ▶ La Industria Alimentaria **no está obligada** a declarar azúcar agregado, sodio agregado, ni ácidos grasos *trans*.
- ▶ La obtención de la información nutrimental actualizada requiere la participación de la industria (dada la creciente generación de nuevos productos).



Gracias





C e r e a l e s

1All-Bran Fibra Rica	-1	1
2All-Bran Plus	0	1
3Special K Control	9	1
4Corn Flakes	10	1
5Kellogg's Guardián	10	1
6All-Bran Natural	11	1
9Special K Cosecha Roja	11	1
10All-Bran Flakes Cosecha Frutal	12	1
11All-Bran Flakes Natural	12	1
12All-Bran Flakes Pasas	12	1
13Corn Flakes	12	1
14Special K	12	1
16NutriDía Multigrano	12	1
18Extra Delicia	13	2
20All-Bran Flakes Chocolate	14	2
21Corn Flakes Avena	14	2
22Extra Sensación	14	2
25All Bran Flakes Yogufibras con Lactobacilos	15	2
26Extra	15	2
27Corn Pops P30	15	2
28Special K Vainilla Almendras	16	2
30Zucaritas	16	2
31Froot Loops	17	2
33Extra Tentación	18	2
36Crusli	19	3
37Extra Atracción	19	3
38Special K Chocolate	19	3
39Choco Krispis	19	3
40Extra Pasión	20	3
41Froot Loops	20	3
42Special K Chocolate	21	3
44Choco Zucaritas con Malvaviscos	21	3
45Choco Zucaritas	21	3
48Froot Loops Yoghurt Fresa	23	3

Y o g u r t s



No.	Nombre	Puntos finales
1	Vitalinea fresa	0
2	Vitalinea mango	0
3	Vitalinea manzana	0
4	Vitalinea durazno	0
5	Vitalinea natural	1
6	Activia natural	2
7	Dan up fresa	2
8	Danup manzana	2
9	Danup piña coco	2
10	Danup durazno	2
11	Danup mango	2
12	Activia piña apio	3
13	Activia fresa platano	3
14	Activia fresa cereales	3
15	Activia pera cereales	3
16	Activia papaya cereales	3
17	Activia durazno	3
18	Activia fresa	3
19	Activia ciruela	3
20	Activia mango avena	3
21	Activia manzana linaza	3