ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS

Propuesta interdisciplinaria de un sistema de información que incentive al consumidor mexicano a tomar decisiones informadas sobre su ingesta de alimentos preenvasados.

Gisel Aguilar / Diseño de información / giraguilde@gmail.com Karen Bonilla / Estrategias de comunicación / bonillakg@gmail.com Ivonne Ramírez / Diseño de información / ivonne.a.ramirez@gmail.com Dr. Carlos Jaimez González Dr. Diego Méndez Granados

Mtra. Nora Morales Zaragoza

¿Han escuchado últimamente hablar sobre cambios en el etiquetado de alimentos?

¿Qué creen que esto signifique?

¿A qué se refieren con etiquetado?

¿Por qué el etiquetado es un tema de discusión?

Asesores:

Bueno, pues nuestro proyecto tiene que ver con esto...

La OPS^[1] define a la etiqueta de alimen-

tos como un rótulo que se coloca en el empaque de una mercancía y que contiene información para identificar, clasificar, valorar o prevenir algún riesgo de dicha mercancía.

El objetivo de la etiqueta es brindar al consumidor los datos que requiere

para hacer una elección informada, en el lugar de compra, respecto al alimento que quiere adquirir.



Los datos que debe contener un empaque

son: identificación, país de origen, contenido neto, lista de ingredientes, calidad nutricional, última fecha de venta y caducidad, fecha de envase, preparación, calidad y datos del fabricante, envasador o distribuidor.

De acuerdo con su posición en el empaque y la información nutrimental que comunica y cómo la comunica, la etiqueta se clasifica en etiquetado frontal y etiquetado posterior / lateral.

¿Cuál es el problema con estos etiquetados?

¿Qué puede pasar si no entendemos la información de lo que consumimos?



Entonces, ¿puede el etiquetado influir en el

consumo de alimentos preenvasados de las

Según la OMS^[3] los **alimentos pre**envasados tienen un alto contenido en azúcares, sodio, grasas trans y saturadas.



Su **consumo excesivo** puede causar Enfermedades Crónicas no Transmisibles: diabetes, hipertensión y obesidad.

México ocupa el 1º lugar en con**sumo** de alimentos procesados en América Latina, con 160 kg al año por persona.



La **diabetes** es la **segunda causa de** muerte en México. En el 2016 fue declarada **epidemia** a nivel nacional.

Nuestra hipótesis es que...

La etiqueta de los alimentos preenvasados es deficiente porque no se entiende, y por tanto, no se usa.

Los alimentos preenvasados se generan en las industrias alimentarias. Esta parte de la industria se dedica al tratamiento, transformación, preparación, conservación y envasado de productos alimenticios. Según la OPS^[1], los alimentos preenvasados se clasifican en 3 grupos:

personas?

Grupo 1:

- Alimentos naturales: verduras, frutas, semillas, pescados y carnes.
- Alimentos mínimamente procesados: pasteurizados, descremados, rebanados, etc.

Grupo 2:

Ingredientes culinarios: aceites, harinas, azúcar y sal.

Grupo 3:

- Alimentos procesados: verduras y frutas enlatados, jamón, tocino y queso.
- Alimentos ultraprocesados: cereales, refrescos, jugos, mermeladas, papas fritas, galletas, pan de caja y sopas enlatadas.



Las Cadenas Cortas Agroalimentarias son una forma de industria alimentaria las cuales, según la FAO^[4], se dedican a la producción de alimentos mediante prácticas agropecuarias sostenibles, priorizando la mínima intermediación, transparencia de los procesos y cercanía entre productores y consumidores.

Para conocer las dinámicas entre consumidores, productores y productos, realizamos observaciones en mercados orgánicos pertenecientes a las CCA. Algunas de nuestras primeras conclusiones son las siguientes:



Marco legal

Derecho a la información

Declaración Universal de los Derechos Humanos, artículo 19°.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 6°.

Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC), articulo 1º, fracción III.

Etiquetado de alimentos

Ley General de Salud, artículo 210° y 212°

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, artículo 25° bis.

NOM-051-SCFI-1994

 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

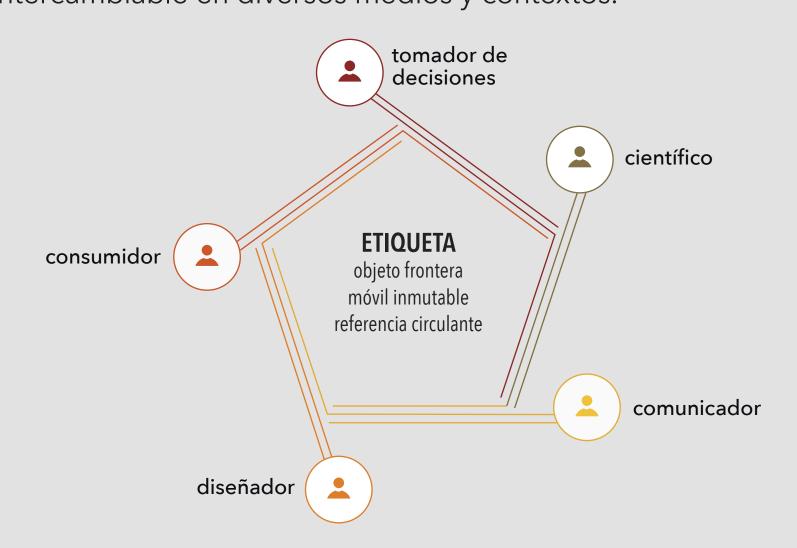
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

• Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas información comercial y sanitaria.

• Implementación del etiquetado frontal GDA en los productos preenvasados en México.

• El 1° de octubre se aprobó en la Cámara de Diputados el nuevo etiquetado frontal de advertencia.

Los agentes involucrados en el etiquetado de alimentos que identificamos, mediante revisión bibliográfica y observaciones de campo son: productor, científico, tomador de decisiones, diseñador, comunicador y consumidor. Proponemos que la etiqueta sea vista como un objeto de frontera que pueda facilitar el intercambio de diferentes perspectivas del mundo, como un traductor bidireccional, flexible, adaptable e intercambiable en diversos medios y contextos.



Es por esto que, en el estado actual de nuestro proyecto definimos los siguientes objetivos:

Objetivo general

Indagar en las presentaciones del etiquetado de alimentos preenvasados en México y comprender cómo el consumidor lo entiende y usa, para crear un sistema de información que lo ayude a tomar decisiones informadas sobre su ingesta de alimentos preenvasados.

Objetivos particulares

- 1. Realizar una revisión bibliográfica sobre el etiquetado: antecedentes, objetivos y aplicaciones.
- 2. Evaluar la aplicación del etiquetado de alimentos en los productos de las redes alimentarias en México.
- **3. Determinar** un perfil de usuario con base en su estatus de riesgo en las siguientes categorías: condición de salud, nivel educativo, género y edad; en relación a una determinada categoría de alimentos preenvasados.
- **4. Hacer** una revisión bibliográfica del concepto de cadenas cortas agroalimentarias y los etiquetados que utilizan a nivel internacional y nacional.
- **5. Realizar** un estudio etnográfico para conocer cómo los diferentes actores interactúan con la etiqueta en las cadenas cortas agroalimentarias.

Metodología

Para la construcción de la metodología retomamos la propuesta de David Sless, la cual nos permitirá identificar todas las partes del documento (etiqueta), definir los niveles de eficiencia que debe cumplir y evaluar con los actores involucrados. También, utilizamos la teoría de Bruno Latour para tomar a la etiqueta como un móvil inmutable en constante movimiento y como referencia circulante entre diferentes actores inmersos en contextos diferentes; esta relación puede propiciar la generación de actantes.

Es importante mencionar que esta propuesta metodológica es un comienzo y estará sujeta a modificaciones conforme avance el proyecto.



Entonces, ¿Puede el etiquetado fomentar la tomar decisiones informadas?

¿Cuáles son los límites y alcances del etiquetado?

Notas:

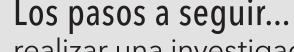
OPS^[1]: Organización Panamericana de la Salud. ENSANUT^[2]: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. OMS^[3]: Organización Mundial de la Salud.

FAO^[4] (en inglés): Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
METROPOLITANA





realizar una investigación bibliográfica sobre la toma de decisiones, hacer un análisis funcional de los empaques de alimentos preenvasados y observar la forma en la que una persona con alguna condición médica interactúa con la etiqueta en determinado contexto.



