



Universidad
Nacional
de Córdoba



FCM
Facultad de
Ciencias Médicas



EN
Escuela de
Nutrición

2020 - Año del General Manuel Belgrano

INFORME FINAL

TÍTULO

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS

Alumnas:

- Delgado, Soledad Valeria.
- Maestri, Agostina Gisela.

Directora de tesis: Lic. Razquin Mónica.

Co-Directora de tesis: Lic. Rivarola Evangelina.

JUNIO- 2020

PÁGINA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL

“Determinación del cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino para el rotulado de sucedáneos lácteos”

Alumnas:

Delgado, Soledad Valeria.

Maestri, Agostina Gisela.

Directora:

Lic. Razquin, Mónica.

Co-directora:

Lic. Rivarola, Evangelina

Tribunal:

Lic. Razquin, Mónica.

Dra. Albrecht Claudia.

Lic. Garelo María Julia.

Calificación:

Art. 28: “Las opiniones expresadas por los autores de este Seminario Final no representan necesariamente los criterios de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas”.

RESUMEN

Área temática de investigación: Tecnología de los Alimentos.

Autores: Delgado SV, Maestri AG, Lic. Razquin M, Lic. Rivarola E.

Hace algunos años la industria comenzó a dar importancia a la revalorización de los desechos que genera, como el suero lácteo. Así aparecieron en el mercado nuevos productos, como las bebidas con alguna base láctea, algunos rallados y untables.

Los avances tecnológicos en la Industria de Alimentos y Bebidas llevaron a la necesidad de regular la rotulación de los alimentos envasados, incorporándose en el año 2005 el capítulo V al CAA, para proteger al consumidor y orientarlo en la toma de decisiones de compra.

Este trabajo pretende determinar el grado de cumplimiento de las disposiciones del CAA para el rotulado de sucedáneos lácteos (SL) comercializados en hipermercados de la ciudad de Córdoba en el año 2020; y evaluar la influencia del rotulado de los alimentos lácteos en la elección de compra por parte de los consumidores.

Para esto, se realizó un estudio de tipo descriptivo, observacional y transversal, donde la muestra de rótulos de SL fue 39, los cuales se compararon con las disposiciones del CAA en el capítulo V y VIII según correspondiera, y 176 encuestas respondidas por consumidores de alimentos lácteos.

Se obtuvo como resultado que el 85% de los SL estudiados presentan algún incumplimiento y sólo el 7% de los encuestados se ven influenciados por los rótulos.

En este estudio se encontró que más de la mitad de los rótulos de sucedáneos lácteos presentan algún incumplimiento de las disposiciones del CAA, y no se encontró influencias significativas del rótulo en la elección de compra de los encuestados.

Palabras clavesCAA - Sucédáneos Lácteos - Rótulo.

ÍNDICE

Introducción.....	¡Error! Marcador no definido.
Planteamiento y delimitación del problema	¡Error! Marcador no definido.
Objetivos	¡Error! Marcador no definido.
Objetivo General.....	¡Error! Marcador no definido.
Objetivos Específicos.....	¡Error! Marcador no definido.
Marco teórico	¡Error! Marcador no definido.
Lactosuero: Valorización.....	¡Error! Marcador no definido.
Legislación Internacional: Codex Alimentarius.....	¡Error! Marcador no definido.
Legislación Regional: MerCoSur.....	¡Error! Marcador no definido.
Legislación Nacional: Código Alimentario Argentino.....	¡Error! Marcador no definido.
CAA: Capítulo V	¡Error! Marcador no definido.
CAA: Capítulo VIII.....	¡Error! Marcador no definido.
Legislación en países limítrofes	¡Error! Marcador no definido.
Consumidores: Derechos	¡Error! Marcador no definido.
Hipótesis	¡Error! Marcador no definido.
Diseño metodológico.....	¡Error! Marcador no definido.
Tipo de estudio	¡Error! Marcador no definido.
Universo.....	¡Error! Marcador no definido.
Muestra.....	¡Error! Marcador no definido.
Variables: Operacionalización de variables.....	¡Error! Marcador no definido.
Variable: Rotulado Obligatorio	¡Error! Marcador no definido.
Variable: Rotulado Facultativo	¡Error! Marcador no definido.
Variable: Presentación y distribución de la información obligatoria.....	¡Error! Marcador no definido.
Variable: Elección de compra	¡Error! Marcador no definido.
Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	¡Error! Marcador no definido.
Plan de tratamiento de los datos	¡Error! Marcador no definido.
Resultados	¡Error! Marcador no definido.
Descripción General: Checklist.....	¡Error! Marcador no definido.

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO
ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

Rotulado Obligatorio: cumplimiento o incumplimiento ..	¡Error! Marcador no definido.
Rotulado Facultativo: cumplimiento o incumplimiento ..	¡Error! Marcador no definido.
Presentación y distribución de la información obligatoria: cumplimiento o incumplimiento	¡Error! Marcador no definido.
Descripción General: Influencia del rotulado de los alimentos lácteos en la elección de los mismos por parte de los consumidores	¡Error! Marcador no definido.
Elección de Compra: influencia o no influencia.....	¡Error! Marcador no definido.
Discusión.....	¡Error! Marcador no definido.
Conclusión	¡Error! Marcador no definido.
Referencia bibliográfica.....	¡Error! Marcador no definido.
Anexos	¡Error! Marcador no definido.
Anexo I: Instrumento de recolección de datos: "Check list"	¡Error! Marcador no definido.
Anexo II: Consentimiento informado para cuestionario en Google Forms	¡Error! Marcador no definido.
Anexo III: Cuestionario en Google Forms	¡Error! Marcador no definido.
Anexo IV: Listado de sucedáneos lácteos relevados....	¡Error! Marcador no definido.
Glosario.....	¡Error! Marcador no definido.

INTRODUCCIÓN

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) en su mensaje número 6 establecen la importancia del consumo diario de leche, yogur o queso para la salud de la población en todas sus etapas. Sin embargo, según datos arrojados por el Observatorio de la Cadena Láctea Argentina (OCLA) en su informe “Ventas, balance lácteo y consumo per cápita” de Octubre de 2019, durante el período enero-agosto del mismo año el consumo per cápita de leche en nuestro país arroja un valor de 180 litros por habitante y por año, lo que representa una disminución del 5,4% respecto al año anterior ^(1,2).

La misma organización, meses atrás, señala una particularidad que también se ha dado en los últimos tiempos y que incide en el consumo de lácteos: la mayor presencia de productos sustitutos como son las bebidas con alguna base láctea, los “rallados” que sustituyen a los “quesos rallados”, algunos untables, como así también todo el set de bebidas provenientes de otras “mal denominadas leches” ⁽³⁾.

La aparición de estos nuevos productos, se puede atribuir a que la industria en los últimos años ha comenzado a dar importancia a la revalorización de los desechos que genera. Así, en el caso de la actividad láctea, la elaboración de queso y ricota, desecha aproximadamente el 55% de los litros de leche que utiliza, lo que equivale a desaprovechar 6 millones de litros de suero lácteo por día. El mismo se consideró por mucho tiempo desecho alimenticio, produciendo para las industrias lácteas pérdidas cuantitativas y cualitativas. Hoy, debido a una serie de factores que favorecieron su valorización, se utiliza como materia prima de productos de alto valor nutritivo, permitiendo el aprovechamiento de los distintos nutrientes que presenta (proteínas solubles, lactosa, vitaminas y minerales). Así, el poder contaminante del suero lácteo y su atractivo valor nutricional han impulsado investigaciones que permiten su empleo en el desarrollo de ingredientes y productos alimenticios ^(4 - 7).

En consecuencia, por los avances tecnológicos en la Industria de Alimentos y Bebidas surgió la necesidad de incorporar en el año 2005 al capítulo V del Código Alimentario Argentino (CAA), la reglamentación de la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del Mercosur envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores ⁽⁸⁾.

Dicho interés se relaciona con la necesidad de brindar información a los consumidores teniendo en cuenta que, el rótulo de los alimentos es el principal medio de comunicación entre el comprador y el elaborador. En efecto, el rótulo procura 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, de modo de velar por la protección del consumidor y favorecer la toma de decisiones más acertadas y adecuadas en la adquisición de estos productos ⁽⁹⁾.

Por otro lado, en el año 2018, el Centro de la Industria Lechera Argentina presentó además una propuesta referida a la incorporación de los nuevos productos de la industria láctea “bebidas lácteas” y “bebidas lácteas fermentadas” en los Artículos 578 y 578 bis del Capítulo VIII del CAA, siendo, finalmente incorporada su reglamentación el 24 de Octubre de 2018 por Resolución Conjunta 9/2018 de la Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria y Secretaria de Alimentos y Bioeconomía de la Nación. Sin embargo, hay muchos otros productos que también surgieron a la par de las bebidas lácteas, pero no se encuentran aún legislados como tales en el CAA, con lo cual se genera una zona gris que permite a las industrias clasificar a estos productos bajo diferentes denominaciones de venta ^(10, 11).

En síntesis, teniendo en cuenta lo antes mencionado y el derecho de los consumidores a conocer lo que compran, es importante investigar si en el mercado las empresas lácteas cumplen las disposiciones establecidas en el CAA para el rotulado de los productos que se comercializan en la Ciudad de Córdoba en el año 2020 y si éste, tiene influencia en la elección de compra por parte de los consumidores.

PLANTEAMIENTO Y DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cumplen las empresas lácteas nacionales las disposiciones del CAA para el rotulado de sucedáneos lácteos que se comercializan en hipermercados de la ciudad de Córdoba, en el año 2020?

¿Qué influencia tiene el rotulado de los alimentos lácteos en la elección de los mismos por parte de los consumidores en la ciudad de Córdoba, en el año 2020?

OBJETIVOS

Objetivo general:

Determinar el grado de cumplimiento de las disposiciones del CAA para el rotulado de sucedáneos lácteos comercializados en hipermercados de la Ciudad de Córdoba en el año 2020.

Evaluar la influencia que tiene el rotulado de los alimentos lácteos en la elección de los mismos por parte de los consumidores en la Ciudad de Córdoba en el año 2020.

Objetivo específico:

- ✓ Determinar el porcentaje de cumplimiento de las disposiciones del CAA para los requisitos establecidos para el Rotulado Obligatorio de sucedáneos lácteos.
- ✓ Determinar el porcentaje de cumplimiento de las disposiciones del CAA para los requisitos establecidos para el Rotulado Facultativo de sucedáneos lácteos.
- ✓ Analizar la presentación y distribución de la información obligatoria establecida por el CAA en sucedáneos lácteos.

- ✓ Evaluar la influencia que tiene el rotulado en la elección de compra de alimentos lácteos.

MARCO TEÓRICO

Los alimentos lácteos son importantes para formar y fortalecer huesos y dientes, entre otras funciones; son fuente de proteínas de alto valor biológico, es decir, de buena calidad nutricional, vitaminas A, D, B2 y B12 y minerales como calcio, fósforo y magnesio. Por estas razones son recomendadas por las Guías Alimentarias para la Población Argentina en su mensaje número 6, estableciendo la importancia del consumo diario para la salud de la población en todas las etapas de la vida. Sin embargo, según datos arrojados por el Observatorio de la Cadena Láctea Argentina, el consumo per cápita anualizado en base a datos de Octubre del 2019 representa una caída del 5,4% respecto al año anterior y además, no es solo cuantitativa sino también cualitativa, ya que los productos de mayor valor agregado son los que representan la mayor caída porcentual de consumo: yogures, postres, leches saborizadas, leches no refrigeradas, quesos procesados, untables y leches en polvos descremadas ^(1,2).

En un informe previo al mencionado, también publicado por el mismo observatorio, se señala que el consumo de lácteos se ha visto afectado por nuevos cambios, como lo son la reducción en el consumo de las primeras marcas y su sustitución por segundas y terceras marcas y marcas blancas, como así también, la mayor presencia en el mercado de productos sustitutos como las bebidas con base láctea, los "rallados" y algunos untables ⁽³⁾.

La aparición de estos nuevos productos puede atribuirse a que hace algún tiempo surgió a nivel mundial la preocupación por las pérdidas y desperdicios de alimentos que representan un tercio de la producción total. Por ese motivo y gracias a los desarrollos tecnológicos, las industrias están desarrollando estrategias innovadoras, como la recuperación de constituyentes de alto valor agregado. En este contexto, la etapa del procesamiento de alimentos, que a diferencia de otros eslabones de la cadena, adquiere un valor mayor por concentrar grandes volúmenes de residuos, lo que representa una gran oportunidad para las industrias. A partir de los residuos se pueden

recuperar productos como fibras dietarias, saborizantes, proteínas y péptidos bioactivos. Esta alternativa ha experimentado un notable desarrollo previendo la aparición de nuevos mercados para nuevos productos a base de estos compuestos ⁽¹²⁾. Esto se vio reflejado en la industria láctea, donde si bien su producción y su consumo global llevan aparejado un gran crecimiento económico, también genera una gran cantidad de residuos. Siendo una de las alternativas dentro del sector desarrollar nuevos productos, utilizando el lactosuero por ejemplo, y contribuyendo así a reducir la contaminación ambiental ⁽¹³⁾.

Lactosuero: Valorización.

Se entiende por suero, suero de lechería o lactosuero, el líquido obtenido de la elaboración de quesos, ricota, manteca y/o caseína, que contiene componentes de alto valor nutricional propios de la leche. Representa del 80 al 90% del volumen total de la leche que ingresa al procesamiento de quesos y contiene más del 25% de las proteínas de la leche, casi el 8% de la materia grasa y cerca del 95% de la lactosa. Esto implica que al menos el 50% (en peso) de los nutrientes de la leche quedan en el suero, presentando así un elevado contenido en nutrientes (vitaminas, proteínas, minerales, azúcares, entre otros). Algunos de estos nutrientes presentan propiedades funcionales beneficiosas para la salud, por lo que su uso como ingrediente en productos para alimentación, tanto humana como animal, suscita un creciente interés ⁽¹⁴⁾.

En Argentina, en el año 2018 la producción de leche fue de 10527 millones de litros. El 44% de esta producción se destinó a la elaboración de distintos tipos de quesos (OCLA, 2018), generando un total aproximado de 3937 millones de litros de suero por año, lo que equivale a 10 millones y medio de litros por día aproximadamente ⁽¹⁴⁾.

Los avances científicos y tecnológicos permitieron conocer y valorizar las características nutricionales y funcionales del lactosuero y así se fueron generando diferentes tecnologías que permiten su aprovechamiento. A nivel local, se identifican diversas alternativas de valorización: acondicionamiento de sueros (pretratamiento), elaboración de quesos de suero (bocaditos agridulces), elaboración de bebidas, tanto fermentadas como nofermentadas, pre-concentración de suero para venta a terceros, y asociativismo entre empresas para concentrar y/o secar suero de quesería ⁽¹⁴⁾.

Por su parte, el desarrollo de las bebidas a base de suero de quesería puede representar un mercado prometedor en los países de América del Sur, debido a que la elaboración de productos lácteos y, por ende, su consumo se ha incrementado en las últimas décadas principalmente por el aumento de la capacidad de compra de los consumidores. Además, en Colombia y Brasil, como en otros países de Latinoamérica, estos productos ya ocupan un lugar en los supermercados con una gran aceptación entre los consumidores. A modo de ejemplo, en Brasil más del 40% de la población consume semanalmente bebidas de suero de quesería y existe una gran diversidad de productos disponibles en el mercado ⁽⁵⁾.

Legislación Internacional: Codex Alimentarius

Debido a los avances tecnológicos en la Industria de Alimentos y Bebidas surgió la necesidad de comenzar a regular su producción y comercialización. Por ello y dado el mayor interés en los mercados comunes y el mejoramiento del comercio de alimentos a nivel internacional, los gobiernos miembro de la Organización de Alimentos y Agricultura (FAO) así como los de la Organización Mundial de la Salud (OMS), siguiendo los procedimientos que se retrotraen a 1958, establecieron en 1962 un Programa de Normas de Alimentos Conjunto conocido como "Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias" y crearon una subsidiaria conjunta, la Comisión del Codex Alimentarius, la cual está constituida por la participación activa de 186 países. Esta Comisión ha asumido, en la actualidad, el liderazgo en el establecimiento de normas alimentarias en todo el mundo. Desde su fundación en 1963, el sistema del Codexha evolucionado de manera abierta, transparente e inclusiva para enfrentar los desafíos emergentes. El comercio internacional de alimentos es una industria de 2000millones de dólares al año, con miles de millones de toneladas de alimentos producidos, comercializados y transportados. El mismo contiene un conjunto de normas alimentarias y textos relacionados que tienen como objetivo proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos. De esta manera, su objeto es orientar y promover la elaboración y el establecimiento de

definiciones y requisitos para los alimentos a fin de ayudarlos en su armonización y para facilitar el comercio internacional ^(15, 16).

Legislación Regional: MerCoSur

Por su parte, en América Latina, la reglamentación alimentaria se basa en los sistemas de España y Portugal. Sin embargo, existen significativas diferencias en sus leyes alimentarias a pesar de los esfuerzos realizados para armonizarlas ⁽¹⁵⁾.

A nivel regional, la regulación de alimentos está a cargo del Mercado Común del Sur (Mercosur). El cual en 2003 aprobó las Resoluciones Grupo Mercado Común (GMC) referidas al "Reglamento Técnico Mercosur sobre Rotulación de Alimentos Envasados", y "Reglamento Técnico Mercosur sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", por la cual los Estados Partes (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, y la reciente incorporación de Venezuela y Bolivia) ponen en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a las mismas ^(17,18).

Legislación Nacional: Código Alimentario Argentino

Desde el año 1971 Argentina cuenta con su propia legislación alimentaria, plasmada en el Código Alimentario Argentino cuyo cumplimiento es de carácter obligatorio y abarca todo el territorio nacional. Es el instrumento legal actual, puesto en vigencia por la Ley Nº 18284, donde se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de esos productos, sus envases, aparatos (equipamiento) y accesorios para alimentos ^(19,20).

Este reglamento técnico está en permanente actualización y establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir todos los establecimientos, las personas físicas o jurídicas y los productos que son de su incumbencia. Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, pero también están involucradas cuestiones adicionales tales como la calidad, la genuinidad, la comercialización y la identificación de mercaderías, además de aspectos vinculados con las relaciones comerciales y los acuerdos internacionales ⁽²⁰⁾.

El mismo consta de más de 1400 artículos divididos en 22 capítulos, que incluyen disposiciones referidas, entre otras, a: condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos, conservación y tratamiento de los alimentos, empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación, publicidad de los alimentos, especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos ⁽²⁰⁾.

CAA: Capítulo V

En particular, el rotulado de alimentos es un instrumento de gran relevancia dada la creciente variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de distribución e intercambio y las múltiples formas de presentación y promoción, que aumentan el interés de los consumidores por conocer los productos que adquieren. Es por esto que en el año 2005 se incorporó al mencionado Código como capítulo V la Resolución del Grupo Mercado Común (GMC) N°26/031, que reglamenta los requisitos para el rotulado general. Específicamente, desde el año 2006 es obligatoria la declaración del rótulo nutricional, a través de la incorporación de las Resoluciones GMC N° 46/031 y 47/032 a la normativa nacional. Asimismo, desde el 31 de junio de 2013, se encuentra en vigencia la Resolución Conjunta N° 161 SPReI y 213 SAGyP referida a la declaración de propiedades nutricionales (Res. GMC N° 01/12) ^(21,9).

El CAA define rotulado 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 establece los principios generales para su correcta implementación ⁽⁸⁾.

Este capítulo del CAA comprende los artículos del 220 al 246 con las Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Detalla tres partes que deben cumplirse en el rótulo de los alimentos envasados. Por un lado la forma de presentación de la *Información Obligatoria*, comprendida por denominación de venta, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación de origen, nombre o razón social, identificación del lote, fecha de duración y preparación e instrucciones de uso del alimento. Por otro lado, la *Rotulación Facultativa*, que es cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los

requisitos obligatorios de la norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño. Y por último, el *Rotulado Nutricional*, referido a toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento ⁽⁸⁾.

El rotulado de los alimentos envasados procura 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. La información provista en los rótulos debe ser simple y de fácil comprensión, a fin de favorecer la interpretación de las propiedades de los alimentos y, consecuentemente, ayudar al consumidor a tomar decisiones adecuadas en la adquisición de estos productos ^(22,23).

CAA: Capítulo VIII

En nuestro país, desde hace algunos años se elaboran y comercializan una amplia gama de subproductos elaborados a base de suero lácteo (sucedáneos lácteos) para los cuales no existía una legislación específica para su rotulado. Ante esta situación, en el año 2018 se procedió a incorporar a algunos de ellos en el Código Alimentario Argentino en su capítulo VIII: las bebidas lácteas. Este capítulo señala que el objetivo básico de la existencia de las mismas es aprovechar los macro y micronutrientes de otros productos lácteos incluyéndose como componentes mayoritarios, creando nuevos alimentos lácteos importantes por su aporte nutricional ^(11,24).

De esta manera se incorporan el artículo 578 y 578 bis. En el primero se expresa que se entiende por Bebidas Lácteas los productos obtenidos a partir de la leche y/o leche reconstituidas y/o leches fermentadas y/u otros derivados de origen lácteo, con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias y en los que el contenido de ingredientes de origen lácteo es como mínimo del 51% (m/m) de la totalidad de los ingredientes del producto listo para consumo ⁽¹⁰⁾.

En el mismo define las características (composición y requisitos) que deben cumplir los alimentos para poder denominarse bebida láctea, bebida láctea fermentada pudiendo ser adicionadas de otros ingredientes opcionales no lácteos; establece los aditivos y coadyuvantes de tecnología y elaboración que se pueden utilizar; aclara el límite establecido como superior en los que pueden estar presentes los contaminantes

orgánicos e inorgánicos; delimita los criterios microbiológicos y en su último inciso indica los requisitos para su rotulado. Respecto a este último, se menciona que como denominación de venta podrán usar Bebida Láctea fermentada o Bebida Láctea fermentada con agregados en los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico posterior a la fermentación; cuando estos productos sean elaborados con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, podrá usar la denominación Bebida de leche o Bebida a base de Leche; además en los productos denominados como Bebidas Lácteas o Bebidas Lácteas con agregados se deberá indicar el tratamiento térmico al que han sido sometidas; el envase no deberá contener imágenes o leyendas que sugiera que se trata de leche; y, se deberá declarar en la cara principal la leyenda "No es sustituto de la leche" ⁽¹⁰⁾.

Mientras que en el segundo artículo mencionado se hace referencia a los polvos para preparar bebidas lácteas. El mismo establece que se entiende como tales a los productos deshidratados que, reconstituidos de acuerdo a las instrucciones de preparación que se indiquen en el rótulo correspondiente, permitan la obtención de un producto listo para el consumo que responda a alguna de las categorías de la clasificación establecida en el Artículo 578. Además define los requisitos para su adecuada denominación, su composición, requisitos físicos-químicos, condiciones de almacenamiento, conservación y comercialización, aditivos permitidos, contaminantes, prácticas de higiene para su elaboración y por último, los requisitos para su rotulado donde se establece que: estos productos se denominan "Polvos para preparar...", el envase no deberá contener imágenes o leyendas que sugieran que se trata de leche, y deberá presentar en su cara principal la leyenda: "No es sustituto de la leche" ⁽¹⁰⁾.

Cabe destacar que existen hoy en el mercado muchos otros subproductos que surgieron a la par de las bebidas lácteas, pero aún no cuentan con una legislación específica como ellas en el CAA. Esto permite a las industrias clasificar a estos productos bajo diferentes denominaciones de venta, siempre que respeten los requisitos establecido en el capítulo V, sin estar unificados en un mismo criterio. Tal es el caso de los denominados "alimentos a base de leche" (que quedan excluidos de las que se consideran "bebidas lácteas") o los "alimentos a base de queso", también

denominados “rallados”, “untables” o “aderezo a base de queso” de acuerdo a su consistencia.

A nivel nacional existen dos organismos que llevan adelante el control de su cumplimiento: el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), que depende de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) ⁽²⁰⁾.

Legislación en países limítrofes

Respecto a las bebidas lácteas, en Brasil por ejemplo, hay una declaración regulatoria federal que describe los criterios de identidad y calidad de las bebidas a base de suero de quesería, denominadas bebidas lácteas. En ese documento se menciona que las bebidas lácteas fermentadas y sin fermentar deben contener al menos un 51% de ingredientes lácteos y el 1% del contenido total debe de ser proteína láctea ⁽⁶⁾.

En el caso de Uruguay, las bebidas lácteas fermentadas no se encuentran definidas en el Reglamento Bromatológico Nacional 315/994 (RBN), por lo que se registran como leches fermentadas y se exige que cumplan con los parámetros de los yogures fijados en el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas. A pesar de ser registradas como yogures, son vendidas bajo el nombre de bebidas lácteas. Deben contener un mínimo de 2.9% de proteínas lácteas y como máximo contener 30% de ingredientes no lácteos. Las bebidas sin fermentar con agregado de suero se registran de acuerdo a lo exigido en el RBN como bebidas sin alcohol ⁽⁶⁾.

Consumidores: Derechos

Los consumidores actuales se comportan de forma activa frente a lo que van a consumir, exigen alimentos con características cada vez más puntuales. A ello se suma el escaso tiempo que suelen tener para hacer sus compras ⁽²²⁾.

A diario cada persona toma entre 150 y 200 decisiones basadas en hábitos y normas sociales, pero los individuos sólo son conscientes de una fracción de las decisiones que adoptan sobre los alimentos que adquieren. Por ese motivo, surgió también la necesidad de proteger al consumidor, para lo que en nuestro país se desarrollaron

disposiciones asistemáticas incluidas en el Código Civil, el Código Penal, la Ley de Defensa de la Competencia, la Ley de Lealtad Comercial, el Código Alimentario Argentino y otras normas especiales de protección. Finalmente, la concreción de un sistema de defensa del consumidor se logró con la sanción de la Ley Nacional N° 24240 de Defensa del Consumidor (LDC). A partir de 1994, con la Reforma de la Constitución Nacional, los derechos de los consumidores alcanzaron reconocimiento constitucional. El derecho a la información es fundamental para el ejercicio efectivo de los derechos en materia de consumo ⁽²²⁾.

Basándose en las “Directrices para la Protección del Consumidor” aprobadas por la Asamblea General de Naciones Unidas en el año 1985, Consumers International (Federación Internacional de Asociaciones de Consumidores) ha definido los siguientes derechos básicos de los consumidores. Derecho a la información: los consumidores tienen derecho a ser informados acabadamente acerca de las características de los productos y servicios que consumen y de sus formas de uso. Este derecho debe respetarse tanto en el momento de la oferta, en la publicidad, en los rótulos de los productos, en los manuales de uso de productos durables, en la instancia de la contratación o de la compra, en los servicios de post venta, etc. Derecho a la educación para el consumo: los consumidores tienen derecho a conocer, formarse y debatir acerca de su condición de consumidores y de los derechos que los asisten. Dicha formación debe darse tanto a través de la educación formal como no formal. Derecho a un ambiente saludable: el Estado debe garantizar la protección del ambiente tanto para las generaciones actuales como las futuras. Estos constituyen una suerte de decálogo de los derechos de los usuarios y consumidores que son contemplados en la mayoría de los códigos de Defensa del Consumidor de todo el mundo.⁽²²⁾.

Es necesario que se proteja de forma continua el derecho de los consumidores de tener acceso a la información verídica sobre los productos que consumen, ya que la comunicación entre los elaboradores de alimentos y las personas se da principalmente a través del rótulo de los mismos. Para ello es de gran importancia: lograr una efectiva regulación del etiquetado nutricional de los alimentos de forma clara y sencilla, son la

intervención de todas las partes involucradas (Estado, industria alimentaria y consumidores) ^(19,25).

En resumen, teniendo en cuenta los avances en las industrias y el derecho de los consumidores a la información de lo que realmente están consumiendo, es importante para poder llevar a cabo una adecuada elección en su compra, investigar si las empresas lácteas nacionales cumplen las disposiciones establecidas por el CAA para el rotulado sucedáneos lácteos que se comercializan en góndolas de hipermercados en la Ciudad de Córdoba en el año 2020 y qué influencia tiene el rotulado de los alimentos lácteos en la elección de los mismos por parte de los consumidores.

HIPÓTESIS

Más de la mitad de los sucedáneos lácteos comercializados en hipermercados de la ciudad de Córdoba en el año 2020 presentan algún incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado.

Más de la mitad de los consumidores se ve influenciado por el rotulado al momento de elegir alimentos lácteos en la ciudad de Córdoba en el año 2020.

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de estudio

El presente trabajo de investigación corresponde a un estudio de tipo descriptivo, observacional y transversal.

Descriptivo: porque describió y analizó una muestra, sin pretender sacar conclusiones de tipo general.

Observacional: ya que el estudio se realizó sin la manipulación deliberada de variables y sólo se observó los productos en su ambiente natural para después analizarlos.

Transversal: ya que se recolectaron datos en un momento dado.

Universo

La población de estudio para determinar el grado de cumplimiento de las disposiciones del CAA estuvo constituida por todos los rótulos de alimentos lácteos comercializados en la Ciudad de Córdoba en el año 2020.

Por otro lado, para evaluar el grado de influencia que tiene el rotulado en la elección de compra por parte de los consumidores, la población de estudio estuvo comprendida por personas de ambos sexos, mayores de 18 años, que consumen alimentos lácteos de la ciudad de Córdoba en el año 2020.

Muestra

La muestra para determinar el grado de cumplimiento de las disposiciones del CAA fue probabilística por conveniencia, y estuvo constituida por 39 rótulos de sucedáneos lácteos encontrados en hipermercados relevados en la Ciudad de Córdoba en el año 2020.

Por otro lado, para evaluar la influencia que tiene el rotulado en la elección de compra por parte de los consumidores, la muestra final estuvo constituida por 176 encuestas respondidas por consumidores de alimentos lácteos de la ciudad de Córdoba en el año 2020 mediante un formulario de Google Forms.

VARIABLES

Para el logro del objetivo planteado, se indagaron las siguientes variables:

- ✓ Rotulado obligatorio.
- ✓ Rotulado facultativo
- ✓ Presentación y distribución de la información obligatoria.
- ✓ Elección de compra.

Operacionalización de las variables

VARIABLE: Rotulado obligatorio.

Variable Teórica: Se refiere a 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 referida a la denominación de venta, lista de ingredientes, contenido neto, identificación de origen, nombre o razón social, identificación de lote, fecha de duración y rotulado nutricional, que debe ser declarada bajo la regulación establecida en el CAA⁽⁷⁾.

Indicador: Cumplimiento o Incumplimiento.

Clasificación según su naturaleza: Cualitativa Nominal.

Categorías:

✓ **Cumplimiento:**

Si en el rótulo figura:

- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes.
- Contenido Neto.

- Identificación de origen.
- Nombre o razón social.
- Identificación de lote.
- Fecha de duración.
- Rotulado nutricional.

✓ **Incumplimiento:**

- Si el rótulo no contiene al menos una de las inscripciones mencionadas anteriormente.

VARIABLE: Rotulado facultativo.

Variable Teórica: Es cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en los principios generales de rotulado y es de carácter no obligatorio⁽⁷⁾.

Indicador: Cumplimiento o Incumplimiento.

Clasificación según su naturaleza: Cualitativa Nominal.

Categorías:

✓ **Cumplimiento:**

- Si el rótulo no posee leyendas que atribuyen efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;
- Si el rótulo no posee leyendas que aconsejan su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

✓ **Incumplimiento:**

- Si el rótulo contiene al menos una de las leyendas mencionadas anteriormente.

VARIABLE: Presentación y distribución de la información obligatoria.

Variable Teórica: Se refiere al lugar y la forma en que se encuentra la información obligatoria en el envase del alimento de acuerdo a las disposiciones establecidas en el CAA.

Indicador: Cumplimiento o Incumplimiento.

Clasificación según su naturaleza: Cualitativa Nominal.

Categorías:

✓ **Cumplimiento:**

- Si la denominación de venta se encuentra en la cara frontal del envase y utiliza al menos una de las denominaciones establecidas en el CAA o que se describa detalladamente la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento para evitar que se induzca error o engaño al consumidor.
- Si los productos declarados como “Bebidas Láctea” y “Bebida láctea con agregados” poseen en la cara principal la leyenda “No es sustituto de leche”.
- Si los productos declarados como “Bebidas Lácteas” y “Bebidas Lácteas con agregados” indica el tratamiento térmico realizado.
- Si la lista de ingredientes está precedida de la expresión: “ingredientes” o “ingr”. y todos los ingredientes se enumeran en orden decreciente de peso inicial. Si el alimento posee un ingrediente compuesto siempre tiene que ir acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones; si los aditivos alimentarios se declararán formando parte de la lista de ingredientes, y si son declarados después del resto de los mismos y su declaración de aditivos consta de: la función principal del aditivo en el alimento, y su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos; y si los aromatizantes/saborizantes se declaran sólo la función;
- Si en el rótulo el contenido neto se encuentra en la cara frontal del envase; de buen tamaño y realce, no menor a 2 mm, y de color contrastante con el fondo donde estuviera impresa;
- Si la fecha de duración se ve clara, precisa y está precedida con alguna de las siguientes leyendas: “consumir antes de...”, “válido hasta...”, “validez...”,

- “val...”, “vence...”, “vencimiento...”, “vto.”, “venc.”, o “consumir preferentemente antes de...”; y si cuenta con la leyenda en caracteres bien legibles que indique la conservación;
- Si en el rotulado nutricional se declara cantidad por porción y en porcentaje del Valor Diario (%VD) para valor energético y los siguientes nutrientes: carbohidratos, proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria, y sodio; y se expresa cual es la porción y medida casera del alimento;
 - Si el tamaño de las letras y números es mayor a 1 milímetro (excepto en contenido neto);
 - Si la información obligatoria está redactada en el idioma oficial del país de consumo (español);
 - Si el rótulo no posee imágenes 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.
- ✓ **Incumplimiento:**
- Si el rótulo no contiene una o más de las condiciones mencionadas anteriormente.

VARIABLE: Elección de compra.

Variable Teórica: tomar una determinación sobre el bien, producto o servicio a elegir⁽¹¹⁾.

Indicador: Influencia o no influencia.

Clasificación según su naturaleza: Cualitativa Nominal.

Categorías:

- ✓ **Influencia:**
- Si el 51% o más de los encuestados lee “siempre” las etiquetas de los alimentos lácteos y además el principal criterio para su compra es la información del rotulado.

✓ **No influencia**

- Si el 50% o menos de los encuestados lee “a veces” o “nunca” las etiquetas de los alimentos lácteos y el principal criterio para su comprano es la información del rotulado.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La información se obtuvo de fuentes primarias mediante dos instrumentos: un checklist (anexo I) para determinar el grado de cumplimiento de las disposiciones del CAA para el rotulado de sucedáneos lácteos. Se realizó uno por cada producto a incluir en la investigación; y una encuesta estructurada (anexo II y III) en Google Forms para evaluar el grado de influencia que tiene el rotulado en la elección de compra de alimentos lácteos por parte de los consumidores, ambos fueron confeccionados por el equipo de investigación.

El método de recolección de datos para completar el checklist fue elaborar, con las visitas a los distintos hipermercados de la ciudad, un registro fotográfico de los rótulos de los productos (en todas sus caras) a incluir en la investigación, luego se fue recolectando la información necesaria de acuerdo a las variables planteadas.

En cuanto al método de recolección de información para la encuesta, se compartió la invitación para ser respondida en distintas redes sociales (Whatsapp, Facebook e Instagram), se envió un link para acceder al formulario de Google Forms. El mismo consta del consentimiento informado y luego la encuesta con sus respectivas preguntas (quedaron fuera de la muestra aquellos participantes que aun respondiendo la encuesta no consumen alimentos lácteos).

Plan de análisis de datos.

En una primera etapa, mediante técnicas estadísticas descriptivas se caracterizaron las disposiciones para rotulado establecidas en el CAA y la influencia del mismo en las elecciones de compra de alimentos lácteos por parte de los consumidores. La muestra de los productos y las respuestas de las encuestas fueron descriptivas a través de la obtención de las frecuencias acumuladas y relativas de cada una de las variables. Las

diferencias en cumplimiento y la influencia se evaluaron mediante estadística inferencial utilizando prueba de homogeneidad de proporciones con intervalos de confianza, con un nivel de significancia de 0.05.

Posteriormente, para realizar comparaciones de cumplimiento e incumplimiento según tipo de producto se utilizó el test estadístico Chi-cuadrado, para un nivel de significación de 0,05.

RESULTADOS

Descripción General: Checklist.

Se inspeccionaron 39 sucedáneos lácteos que corresponden a 12 marcas comerciales expendidos en 8 hipermercados de la Ciudad de Córdoba en el año 2020 (Anexo IV). Se clasificó a los mismos según su consistencia en: bebibles, untables y rallados (Tabla N°1).

Tabla N° 1: Frecuencia absoluta de productos evaluados.

Sucedáneos lácteos			
Bebibles	Untables	Rallados	Total
26	8	5	39

Se obtuvo como resultado que el 85% de los sucedáneos lácteos comercializados en hipermercados presentan algún incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado (Figura N°1). Se estimó por intervalo de confianza del 95% la proporción poblacional de rótulos de estos productos con incumplimiento, siendo el mismo [0,74; 0,96], lo que significa que existe un 95% de confianza de que la proporción de rotulado con incumplimiento se encuentre entre el 74% y el 96%.

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

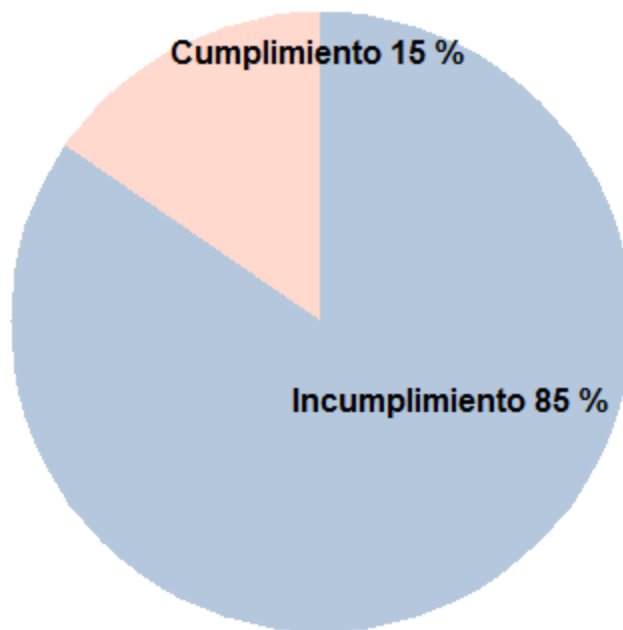


Figura N°1: Proporciones de cumplimiento e incumplimiento de la totalidad de productos analizados.

Se observó que el mayor incumplimiento se da en la presentación y distribución de la información obligatoria (Tabla N°2).

Tabla N°2: Frecuencia absoluta de cumplimiento e incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado analizadas.

Cumplimiento e Incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado

Productos	Cumplimiento	Incumplimiento	Total
Rótulo Obligatorio	39	0	39
Rótulo Facultativo	31	8	39
Presentación y Distribución de la Información Obligatoria	6	33	39

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

Se analizó también si existían diferencias entre el cumplimiento e incumplimiento según el tipo de producto estudiado, de lo cual se concluyó que existen estadísticamente diferencias entre ellos. De esta manera, en los clasificados como bebibles el 23% de los mismos cumple con las disposiciones y el 77% no lo hacen; y en los clasificados como untables y rallados el 100% de los mismos no cumplen. Es decir que los que cumplen con las disposiciones analizadas son en su totalidad aquellos clasificados como bebibles, y aquellos que no cumplen son 15% rallados, 24% untables y 61% bebibles (Tabla N°3).

Tabla N°3: Frecuencia absoluta según tipo de producto y cumplimiento e incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado.

Cumplimiento e incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado			
Productos	Cumplimiento	Incumplimiento	Total
Bebibles	6	20	26
Untables	0	8	8
Rallados	0	5	5
Total	6	33	39
Estadístico Chi-cuadrado= 3,54;		p<0,05	

Rotulado Obligatorio: cumplimiento o incumplimiento.

Para determinar el cumplimiento o incumplimiento del rotulado obligatorio se tuvo en cuenta si los productos analizados presentaban en su etiqueta los requisitos establecidos en el Código Alimentario Argentino.

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

De esta manera, en el total de los 39 productos analizados se encontró cumplimiento del rotulado obligatorio (Tabla N°4).

Tabla N°4: Frecuencia absoluta según tipo de producto y cumplimiento o incumplimiento.

Cumplimiento de Rotulado Obligatorio			
Productos	Cumplimiento	Incumplimiento	Total
Bebibles	26	0	26
Untables	8	0	8
Rallados	5	0	5
Total	39	0	39

Rotulado Facultativo: cumplimiento o incumplimiento.

Para determinar el cumplimiento o incumplimiento del rotulado facultativo se tuvo en cuenta si los productos analizados presentaban o no leyendas que atribuyen efectos o propiedades que no posean o no puedan demostrarse; o leyendas que aconsejen su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

De esta manera, se encontró que el 79% de los 39 productos analizados cumple las especificaciones evaluadas (Figura N°2).

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

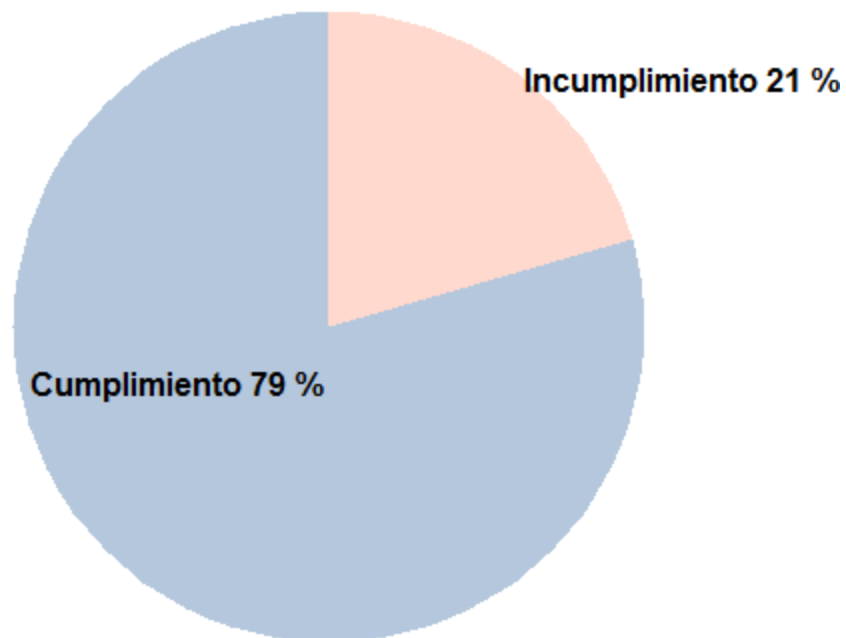


Figura N°2: Proporciones de cumplimiento e incumplimiento de productos analizados.

La totalidad de los productos que incumplen con el rotulado facultativo posee leyendas que atribuyen efectos o propiedades que no posean o que no puedan demostrarse, algunas de las que se encontraron fueron: "Más liviano"; " Liviano Placer, más rico y más saludable"; "Se caracteriza por su textura suave y cremosa y por eso sus sabores son auténticos, naturales y deliciosos"; "Calidad Controlada"; "Calcio", "Proteínas" , "Omega 3 y 6" y "pulpa de manzana y banana" cuando en los ingredientes no se declaran como tal (Tabla N°5).

Tabla N°5: Frecuencia absoluta según leyenda observada y cumplimiento o incumplimiento.

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

Cumplimiento de Rotulado Facultativo

Leyendas	Cumplimiento	Incumplimiento	Total
Atribuyen efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse	31	8	39
Aconsejan su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.	39	0	39

El cumplimiento e incumplimiento resultó diferente entre los tipos de sucedáneos analizados. De aquellos que incumplen el 50% corresponde a los untables, 38% bebibles y 13% rallados (Figura N°3).

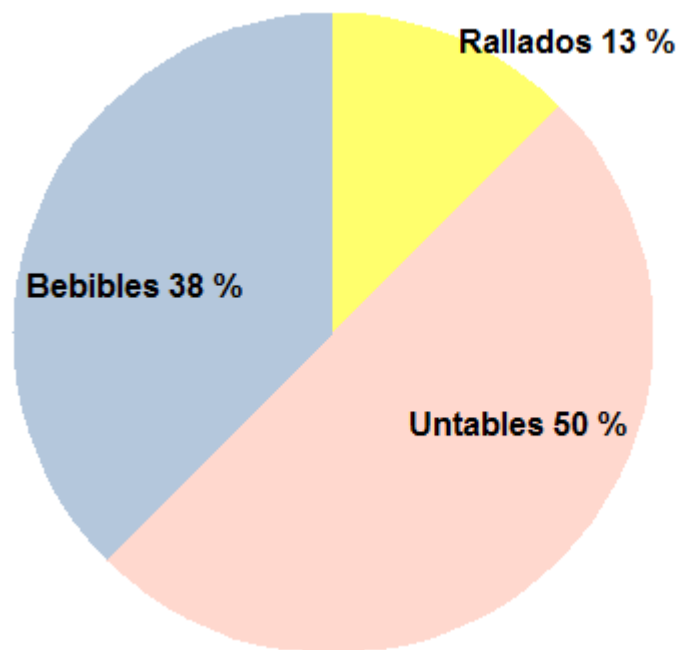


Figura N°3: Proporciones de incumplimiento según los productos analizados.

Presentación y distribución de la información obligatoria: cumplimiento o incumplimiento.

Respecto a esta variable, sólo el 15% de los 39 productos analizados cumple las especificaciones evaluadas (Figura N°4).

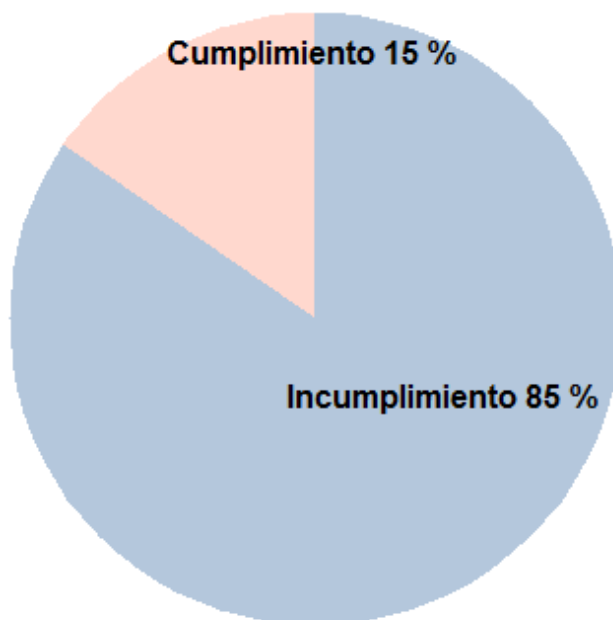


Figura N°4: Proporciones de cumplimiento o incumplimiento según los productos analizados.

En relación al incumplimiento el 61% se detectó en bebibles, 24% en untables y 15% en rallados (Figura N°5).

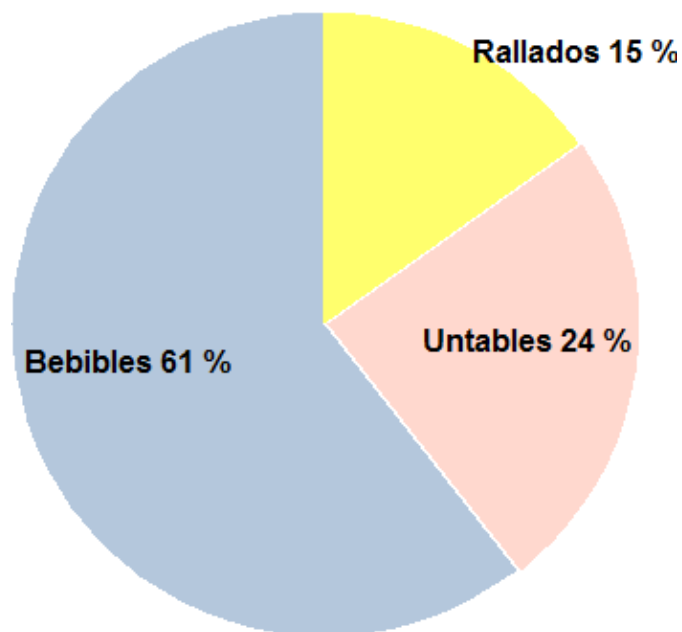


Figura N°5: Proporciones de incumplimiento según los tipos de productos analizados.

Los incumplimientos que se presentaron en menor proporción se observaron en:

- Declaración de aditivos con su función principal y su nombre completo o INS o ambos (6,38%).
- Aromatizantes y saborizantes declara sólo la función (4,26%).
- Contenido neto (2,13%).
- Leyenda en caracteres bien legibles que indiquen la conservación (2,13%).
- Declaración de Carbohidratos en porción y % de VD (2,13%).
- Declaración de Fibra en porción y % de VD (2,13%).
- Porción y medida casera correspondiente (4,26%).

Los incumplimientos que se presentaron en mayor proporción se observaron en:

- Denominación de venta: sin bien la misma era la adecuada, no se encontraba en la cara principal (12,77%).
- Declaración de aditivos al final de la lista de ingredientes (12,77%).
- Presencia de imágenes 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 (51,06%). Respecto a esto, se observó imágenes en cara principal

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

similares a yogur, queso crema, queso rallado y leche chocolatada. Por otro lado, también se observaron imágenes de frutas y trozos de chocolates cuando en la lista de ingredientes no se declaran (Tabla N°6).

Tabla N°6: Frecuencia absoluta de incumplimiento según criterios analizados.

Variables	Total de incumplimientos
Denominación de venta	6
Declaración de aditivos al final de la lista de ingredientes	6
Aditivo con función principal y su nombre completo o INS o ambos	3
Aromatizantes y saborizantes declara sólo la función	2
Contenido neto	1
Leyenda en caracteres bien legibles que indiquen la conservación	1
Declaración de Carbohidratos en porción y % de VD	1
Declaración de Fibra en porción y % de VD	1
Porción y medida casera correspondiente	2
Presencia de imágenes que puedan inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor	24

Descripción General: Influencia del rotulado de los alimentos lácteos en la elección de los mismos por parte de los consumidores.

Se realizaron en total 182 encuestas a personas de ambos sexos mayores de 18 años en la Ciudad de Córdoba, de las cuales se tomó como muestra 176 correspondientes a aquellos que confirmaron consumir productos lácteos (Figura N°6).

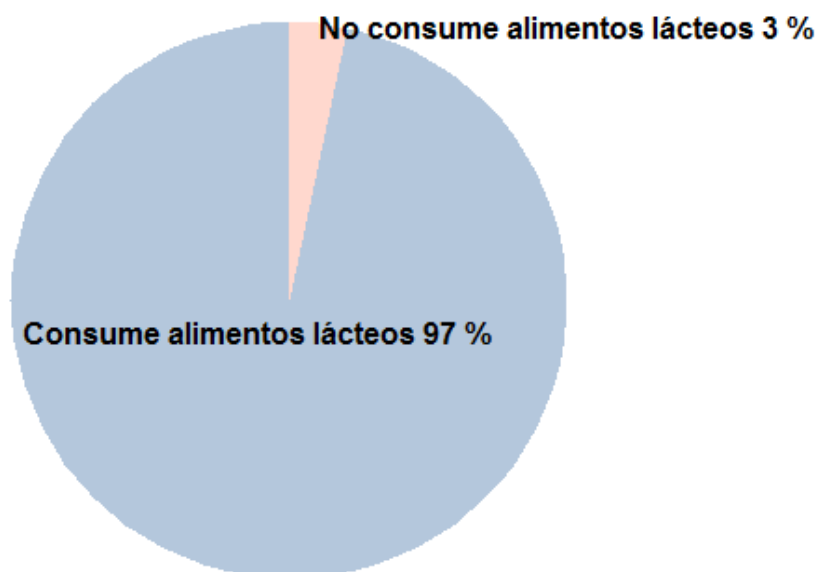


Figura N°6: Proporciones del consumo de alimentos lácteos en los encuestados.

Elección de Compra: influencia o no influencia.

Para determinar si el rotulado de los alimentos lácteos influye en su compra se tuvo en cuenta si en sus respuestas los encuestados manifestaban leer “siempre” las etiquetas de los mismos y además si el principal criterio para su compra es la información del rotulado. Y para definir si éste no influye, se consideró si los encuestados manifestaron leer “a veces” o “nunca” las etiquetas de los alimentos lácteos y si el principal criterio para su compra no es la información del rotulado (Tabla N°7).

Tabla N°7: Frecuencia absoluta del principal criterio con el que los consumidores eligen los alimentos lácteos según frecuencia de lectura del etiquetado e influencia o no influencia.

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

Principal Criterio / frecuencia	Influencia	No Influencia			Total
	Siempre	Siempre	A veces	Nunca	
Información de la etiqueta	13		8	1	22
Precio		15	38	16	69
Marca		18	32	23	73
Presentación del empaque/envase		2	3	0	5
Otro		1	3	3	7
Total	13	36	84	43	176

De esta manera se obtuvo que sólo el 7% de los encuestados se ve influenciado por los rótulos de estos productos (Figura N°7). Se estimó por intervalo de confianza del 95% la proporción poblacional de los encuestados que se ven influenciados, siendo el mismo $[0,03; 0,11]$, lo que significa que existe un 95% de confianza de que la proporción de los encuestados que se ven influenciados se encuentre entre el 3% y el 11%.

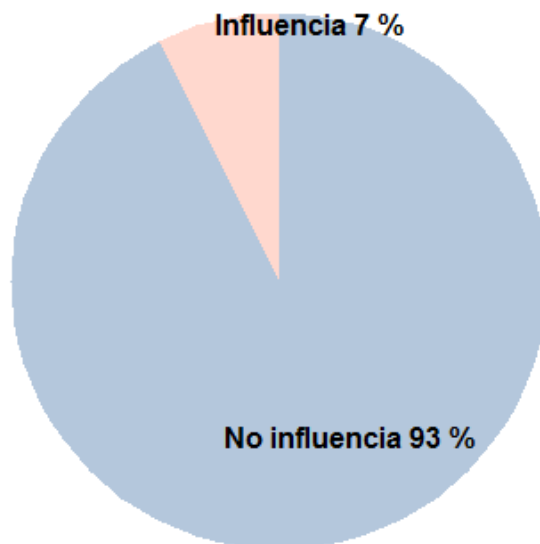


Figura N°7: Proporciones de la influencia o no influencia del rótulo en la elección de alimentos lácteos

Respecto a esta variable se analizó también con qué frecuencia los consumidores leen las etiquetas de los alimentos lácteos al momento de realizar las compras. Se encontró que el 28% de los encuestados siempre lee las etiquetas, el 48% a veces y el 24% nunca (Figura N°8).

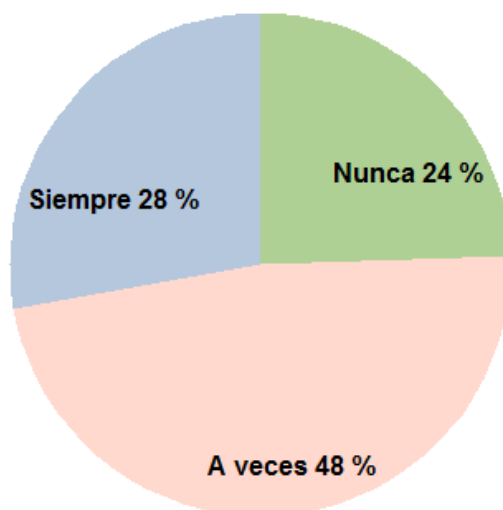


Figura N°8: Proporciones de la frecuencia en que los consumidores leen las etiquetas de alimentos lácteos

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

En cuanto a la pregunta sobre el principal criterio con el que eligen los alimentos lácteos al momento de realizar su compra se obtuvieron los siguientes resultados: el 41% elige por la marca, el 39% por el precio, el 13% por la información de la etiqueta, el 3% por la presentación del empaque/envase y el 4% por otros motivos (Figura N°9).

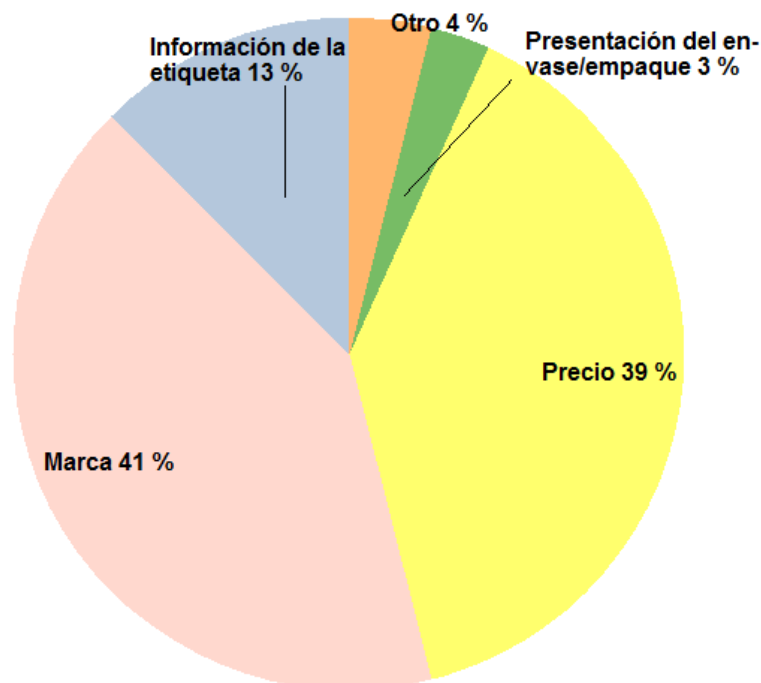


Figura N°9: Proporciones del principal criterio con el que los consumidores eligen los alimentos lácteos.

DISCUSIÓN

El presente trabajo estudia por un lado si las empresas lácteas cumplen las disposiciones establecidas en el CAA para el rotulado de los sucedáneos lácteos que se comercializan en la Ciudad de Córdoba en el año 2020, las cuales son obligatorias desde el año 2005 en Argentina; y por otro lado, si el rotulado, tiene influencia en la elección de compra de alimentos lácteos por parte de los consumidores.

Respecto al primer punto de investigación, los resultados obtenidos indican que en el 85% de los 39 productos analizados existe al menos un incumplimiento respecto a las especificaciones evaluadas, principalmente referidas a la presentación y distribución de la información obligatoria pudiendo mencionar que del total, los bebibles representan el 61%, los untables el 24% y los rallados el 15%.

Si bien aún no existen estudios referidos a este tipo de sucedáneos lácteos, se compararon estos resultados obtenidos con otros estudios realizados en la ciudad de Córdoba en el año 2013, por Acosta Bosch y Brandt, en el que investigaron si las empresas lácteas nacionales cumplían las determinaciones del RTM para rotulado nutricional de lácteos frescos, diferenciados en leches y yogures, donde verificaron que el 88% del total de los productos analizados demostró al menos un incumplimiento respecto a las especificaciones evaluadas ⁽²⁶⁾.

Sin embargo, los resultados de este trabajo difieren con otros estudios, como el de Saravi realizado en el año 2009, en una investigación en la Universidad de Belgrano de Buenos Aires con el objetivo de determinar el grado de cumplimiento del Reglamento Técnico del MercoSur para el rotulado nutricional de alimentos envasados, incluyendo leches y crema de leches presentes en cuatro supermercados ubicados en el partido de Pilar, Provincia de Buenos Aires. Como resultado de éste se observó, que en el caso de las cremas de leche el 100% cumplió con las disposiciones del RTM para el rotulado nutricional de alimentos envasados, con respecto a los rótulos de las leches, un 20.48% presentó alguna omisión y/o error. Se encontró que la mayoría de los errores corresponden a los rótulos de los productos de las firmas multinacionales, y que el error más frecuente es la omisión en la declaración de grasas trans, y de ácidos

grasos saturados. Contrariamente a lo esperado por los autores de esa investigación, se observó que un gran porcentaje de los rotulados nutricionales de las leches y cremas cumplen con las disposiciones establecidas en las Resoluciones GMC N° 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, y N° 47/03 Rotulado Nutricional de porciones de Alimentos Envasados, y las Resoluciones Conjuntas N° 39/2006- SPRRS y 639/2006- SAGPyA y N° 40/2004 SPRRS y 29ves8/2004 SAGPyA⁽²⁷⁾.

Otra investigación que concuerda con la de Saravi, fue la de Garabal y Vizzotto, realizada en la Universidad Argentina de la Empresa, Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, en el cual se estudió principalmente el grado de cumplimiento de las normativas de rotulado nutricional y de calidad de los yogures presentes en el mercado. Como conclusión del análisis de rotulado los autores observaron que los atributos analizados se cumplen en la mayoría de los casos respetando las exigencias de rotulado vigentes, reflejando que en líneas generales, ningún yogur analizado obtuvo un cumplimiento inferior al 60% del total de los atributos utilizados para la evaluación. No obstante, se detectó que distintos yogures presentan registros de producto compartidos entre sí, y otros yogures cuyos rótulos se encuentran desactualizados ⁽¹⁹⁾.

Por otro lado, respecto al segundo punto que propone esta investigación referido a la influencia que tiene el rotulado de los alimentos lácteos en la elección de compra de los consumidores, considerando que influye cuando se lee siempre el rotulado y si el principal criterio para su compra es la información de la etiqueta, se obtuvo como resultado que sólo el 7% de los consumidores se ve influenciado.

Aunque aún no existen estudios donde se contemplen las dos variables planteadas para observar la influencia del rotulado en consumidores, se comparó una parte de los resultados obtenidos con un estudio realizado en nuestro país en la Universidad de Buenos Aires por Archain, Lorenzo y Massabie en el año 2017 titulado “Consumo de alimentos procesados y ultraprocesados en estudiantes universitarios: propuesta de un nuevo rótulo de alimentos como medida de prevención de ECNT”, donde se encontró como resultado que el 43,75% de la muestra no lee la información escrita en el envase de los productos, contrario a lo que sucede en otro estudio realizado en Medellín,

Colombia, en el año 2014, titulado “Etiquetado nutricional, una mirada desde los consumidores de alimentos”, donde se encontró que menos de la mitad de los encuestados manifestó leer las etiquetas de los alimentos (49%), y de estos la mayor proporción afirmó consultar en ellas únicamente la cantidad de calorías y la grasa total (51%), similar a lo que se obtuvo como resultados en la presente investigación, donde la frecuencia con la que los consumidores leen las etiquetas de los alimentos lácteos al momento de realizar las compras fue que el 28% de los encuestados siempre lee las etiquetas, el 48% a veces y el 24% nunca^(28,29).

Otro estudio con el cual se comparó fue realizado en el año 2019, en la Pontificia Universidad Católica del Perú facultad de gestión y alta dirección, el cual investigó a través de un diseño cuasi experimental para el análisis, la decisión de compra del consumidor limeño ante los sistemas de rotulado frontal en abarrotados y lácteos. En este estudio se encontró que el escaso conocimiento sobre el etiquetado nutricional es insuficiente para orientar la adecuada elección de los alimentos empacados o envasados, en la mayoría de los casos, las personas manifestaron no tener ningún conocimiento sobre el etiquetado nutricional. Llamó la atención de los investigadores que quienes manifestaron consultarlo, en una gran proporción no revisaban la información nutricional, sino que lo relacionaron con aspectos como: fecha de vencimiento, ingredientes y marca, como sucede en el presente trabajo donde los principales motivos por los cuales se elige y compra el alimento lácteo fueron 41% por marca, el 39% por precio, el 13% por información de la etiqueta, el 3% por presentación del envase y el 4% por otros motivos⁽³⁰⁾.

Sumando datos similares, en otra investigación del Colegio de Estudios Superiores de Administración (CESA) de Colombia, realizada en el año 2018 donde se realizó una encuesta a 300 personas con el objetivo de conocer el comportamiento de los compradores Bogotanos y los factores que influyen al momento de tomar una decisión de compra de alimentos, incluyendo los criterios de precio, calidad, marca, presentación y componente del producto, se encontró que todos los participantes dentro del focusgroup estuvieron de acuerdo en que suele ser confusa la forma en que es presentada la información nutricional en el rótulo. Según los resultados, la mayoría se sintió engañado con el contenido del producto (no son iguales a la tabla nutricional)

o a la publicidad engañosa que se puede ver en varios medios, de los cuales el 56,5% se sintió engañado en el empaque del producto⁽²⁵⁾.

Finalmente, cabe destacar que los resultados obtenidos resultan de gran interés para sumar evidencias, teniendo en cuenta que no existen investigaciones a nivel regional de este tipo de sucedáneos lácteos y que sólo existen algunas pocas que estudien la problemática planteada.

CONCLUSIONES

En base al análisis y discusión de los resultados obtenidos en la presente investigación se infieren las siguientes conclusiones:

- Se valida la hipótesis planteada como: “Más de la mitad de los sucedáneos lácteos comercializados en hipermercados de la ciudad de Córdoba en el año 2020 presentan algún incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado” debido a que un 85% de los 39 productos analizados presentan algún incumplimiento de las especificaciones evaluadas.
- Se demostró que existen diferencias estadísticamente significativas en el cumplimiento e incumplimiento de las disposiciones del CAA para rotulado según el tipo de producto estudiado.
- Se rechaza la hipótesis planteada como: “Más de la mitad de los consumidores se ve influenciado por el rotulado al momento de elegir alimentos lácteos en la ciudad de Córdoba en el año 2020” debido a que sólo el 7% de los 176 encuestados se ve influenciado de acuerdo a los criterios establecidos.
- El 100% de los productos cumple con las especificaciones establecidas para el cumplimiento de Rotulado Obligatorio.
- El 79% de los productos cumple con las especificaciones establecidas para cumplimiento de Rotulado Facultativo.
- El 15% de los productos cumple con las especificaciones establecidas para cumplimiento de la Distribución y Presentación de la Información Obligatoria.
- Si bien hoy existe un interés mayor por parte de los consumidores respecto a sus derechos, se podría decir que esto no se ve reflejado en las decisiones a la hora de adquirir alimentos lácteos, ya que se observó que sólo el 28% de los 176 encuestados lee siempre el rotulado.
- Se observa que los avances de ciencia y de la tecnología han permitido a la industria alimentaria ampliar la variedad de productos que ofrecen, surgiendo de esta manera nuevos alimentos. Es por ello que el rotulado de estos cobra gran relevancia ya que en él se brinda toda la información que el consumidor necesita

para tomar una decisión en su compra, teniendo como objetivo suministrar al consumidor información sobre características particulares de los alimentos, su forma de preparación, manipulación y conservación, su contenido y sus propiedades nutricionales.

- En este contexto, se resalta que el rótulo se convierte en el principal medio de comunicación entre el consumidor y el elaborador. Y su interés se relaciona principalmente con la necesidad de brindar información que contribuya a mejorar la nutrición y la elección de compra para una alimentación más consciente.
- Es necesario mayor intervención de organismos competentes en lo referido a la regulación, registro y control del etiquetado de los alimentos.
- Se destaca el rol fundamental que tienen los medios de comunicación en la publicidad de este tipo de productos, ya que tienen alcance masivo y pueden generar confusión y engaño en el consumidor.
- Es de importancia acercar al consumidor información respecto a la importancia del rotulado en la elección de sus alimentos, utilizando como herramientas el código alimentario argentino y los rótulos de alimentos en la educación alimentaria nutricional por parte del Licenciado en Nutrición.
- Se considera que esta investigación puede ser la base para estudios posteriores de alimentos similares que están surgiendo en el mercado.

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- 1) Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Secretaría de Gobierno de Salud. Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina [en línea]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación. 2018. [Citado el 14 de Octubre 2019]. Disponible en:http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001011cnt-2018-12_manual-aplicacion_guias-alimentarias-poblacion-argentina.pdf
- 2) Instituto Nacional de Estadística y Censos, Dirección Nacional Láctea, Observatorio de la Cadena Láctea Argentina. Ventas de productos Lácteos en el Mercado Interno [en línea]. Observatorio de la Cadena Láctea; 2019 Octubre. Disponible en:<http://www.ocla.org.ar/contents/news/details/14618606-ventas-balance-lacteo-y-consumo-per-capita>
- 3) Observatorio de la Cadena Láctea Argentina. Venta de productos lácteos en el mercado interno [en línea]. Observatorio de la Cadena Láctea; 2019 Junio. Disponible en:<http://www.ocla.org.ar/contents/news/details/13919910-venta-de-productos-lacteos-en-el-mercado-interno>
- 4) Instituto Nacional de Tecnología Industrial. El valor de los residuos - Distintos modos de Reducir, Reutilizar, Reciclar y Revalorizar residuos industriales [en línea]. San Martín: Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI; 2016. Disponible en:<https://www.inti.gob.ar/publicaciones/descargac/17>
- 5) Programa Iberoamericano de ciencia y tecnología para el desarrollo. Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: interrelación investigación-producción-desarrollo y sociedad [en línea]. ISBN; 2016 Agosto. Disponible en:<http://www.cytcd.org/sites/default/files/Aprovechamiento%20de%20subproductos%20y%20valorizacion%20de%20recursos%20autoctonos-%20interrelacion%20investigacion%20-%20produccion%20-%20desarrollo%20y%20sociedad.pdf>
- 6) Instituto Nacional de Tecnología Industrial. Valorización del Lactosuero [en línea]. San Martín: Instituto Nacional de Tecnología Industrial – INTI; 2017.

Disponible en: <https://www.inti.gob.ar/areas/servicios-industriales/alimentos/lacteos/publicacione>

- 7) Cuellas A, Wagner J. Elaboración de Bebida Energizante a partir de suero de quesería [en línea]. Revista del laboratorio tecnológico del Uruguay. 2010 Septiembre. [Citado el 04 de mayo del 2020]. N° 5 – 2010: 1. Disponible en: <https://83.166.144.101/index.php/INNOTEC/article/view/66/57>
- 8) Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología. Código Alimentario Argentino. Capítulo V - Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos [en línea]. Argentina, Ministerio de Salud; 2019 Febrero. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_14-01-2019.pdf
- 9) Ministerio de Agroindustria, Secretaría de Agregado de Valor, Subsecretaría de alimentos y Bebidas. Guía de rotulado para alimentos envasados [en línea]. Ministerio de Agroindustria. Edición 2016. Disponible en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>
- 10) Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología. Código Alimentario Argentino. Capítulo VIII - Alimentos lácteos [en línea]. Argentina, Ministerio de Salud; 2019 Marzo. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_viii_lacteosactualiz_2019-03.pdf
- 11) Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, Secretaría de regulación y gestión Sanitaria. Resolución conjunta 9/2018 [en línea]. Ciudad de Buenos Aires: Ministerio de Salud. 2018 Octubre. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-9-2018-316563/texto>
- 12) Polenta G. El aprovechamiento de subproductos como estrategia para reducir las pérdidas y desperdicios en alimentos (PDA) [en línea]. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. 2016 Septiembre. Disponible en: <https://inta.gob.ar/documentos/el-aprovechamiento-de-subproductos-como-estrategia-para-reducir-las-perdidas-y-desperdicios-en-alimentos-pda>

- 13)González A, Caseres J, MasaquizaChiliquinga V. La gestión de residuos de las industrias lácteas: el caso de Ecuador [en línea]. Repositorio de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador; 2018. Report N°: 2550-679X. Disponible en:<http://repositorio.pucesa.edu.ec/bitstream/123456789/2605/1/Gesti%C3%B3n%20Residuos%20Industria%20Lactea.pdf>
- 14)Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Secretaria de Gobierno de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Fundación Green Cross Argentina, Q-Innovar. Recuperación y valorización del lactosuero en PYMES de la cuenca láctea argentina, a través de la asociación público-privada [en línea]. Ministerio de Salud. Disponible en:https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/valorizacion_lactosuero_vf.pdf
- 15)Organización Panamericana de la Salud. Desarrollo de la legislación sobre alimentos [en línea]. 2015. Disponible en:https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10708:2015-desarrollo-de-la-legislacion-alimentos&Itemid=41373&lang=en
- 16)Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Codex Alimentarius. Normas Internacionales de los Alimentos. Acerca del Codex [en línea]. Disponible en:<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
- 17)Mercosur. Reglamento Técnico Mercosur sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, MERCOSUR/GMC/RES N° 46/03 [en línea]. Argentina: Punto focal; 2003 Diciembre. Disponible en:http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r_gmc_46-03.pdf
- 18)Mercosur. Reglamento Técnico Mercosur para rotulación de Alimentos, MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 [en línea]. Argentina: Punto focal; 2003 Diciembre. Disponible en:https://www.origingi.com/images/stories/PDFs/English/Your_GI_KIt/Resolucin_Mercosur_26_30_17-06_parte2.pdf
- 19)Garabal A, Vizzotto P. Evaluación del grado de cumplimiento de las normativas de calidad y rotulado nutricional en el mercado de yogures [Tesis de grado] [en línea]. Universidad Argentina de la empresa. Facultad de Ingeniería y ciencias

- exactas; 2016 Junio. Disponible en:<https://repositorio.uade.edu.ar/xmlui/handle/123456789/7564>
- 20) Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Acerca del Código Alimentario Argentino [en línea] Disponible en:http://www.anmat.gov.ar/novedades/Acerca_del_CAA.pdf
- 21) Rembado M, AlufOates L. Guía del Consumidor [en línea]. Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; 2018. Disponible en:<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Consumidor/GUIACONSUMIDOR.pdf>
- 22) Ministerio de Producción y Trabajo, Subsecretaría de Comercio Interior, Secretaría de Agroindustria. Rotulado Frontal [en línea]. Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; 2017. Disponible en:http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/documentos/Rotulado_Frontal.pdf
- 23) Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina. Defensa del consumidor - Ley 26.361. Sancionada: 12 de marzo de 2008 [en línea] Disponible en:<https://www.senado.gov.ar/upload/6110.pdf>
- 24) Schaller A. Sueros de Lechería [en línea]. Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; Disponible en:http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/ediciones/44/cadenas/r44_06_SueroLacteo.pdf
- 25) Palacios L, Vivas M. Influencia del etiquetado nutricional de Los alimentos en la decisión de compra del consumidor en Bogotá [Tesis de grado]. Bogotá: Colegio de Estudios Superiores de Administración; 2018. Disponible en:<https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/2096/TG00930.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- 26) Acosta Bosch M, Brandt S. Normativa Técnico MerCoSur: determinación del cumplimiento para el rotulado nutricional de lácteos frescos [tesis de grado]. Córdoba: Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina; 2013.

- 27) Saravi M. Determinación del grado de cumplimiento del Reglamento Técnico del Mercosur [Tesis de grado]. Buenos Aires: Universidad de Belgrano; 2009 Noviembre. Disponible en: http://repositorio.ub.edu.ar/bitstream/handle/123456789/70/272_Tesina_Saravi.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 28) Archain R, Lorenzo S, Massabie M, Nikitzuk M. Consumo de alimentos procesados y ultraprocesados en estudiantes universitarios: propuesta de un nuevo rotulado de alimentos como medida de prevención de ECNT [Tesis de grado]. Buenos Aires: Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires; 2017 Marzo. Disponible en: <https://docplayer.es/72749050-Consumo-de-alimentos-procesados-y-ultraprocesados-en-estudiantes-universitarios.html>
- 29) Lopez Cano L, Restrepo Mesa S, Secretaría de Salud Medellín. Etiquetado Nutricional, una mirada desde los consumidores de alimentos [en línea]. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia; 2014 Julio. Vol. 16, p. 145-158. Disponible en: https://www.researchgate.net/profile/Sandra_Restrepo_Mesa/publication/285040283_Etiquetado_nutricional_una_mirada_desde_los_consumidores_de_alimentos/links/56a7bf8508aeded22e36f9b2.pdf
- 30) Ezcurra Villena D, Fernández Lllantas E, Henostroza Mendoza R. Diseño cuasi experimental para el análisis de la decisión de compra del consumidor limeño ante los sistemas de rotulado frontal en abarrotos y lácteos [Tesis de grado]. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú; 2019 Octubre. Disponible en: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/15570/EZCURRA_VILLENA_FERNANDEZ_LLANTAS_HENOSTROZA_MENDOZA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

ANEXOS

ANEXO I: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS: "CHECK LIST"

CHECK LIST								
FECHA:								
PRODUCTO:								
VARIABLE	COMPONENTE	S	I	N	O	OBSERVACIONES	CUMPLIMIENTO	INCUMPLIMIENTO
Rótulo Obligatorio	Denominación de venta							
	Lista de ingredientes							
	Contenido Neto							
	Identificación de Origen							
	Nombre o Razón Social							
	Identificación de lote							
	Fecha de duración							
	Rotulado Nutricional							
Rótulo Facultativo	Leyendas que atribuyen efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse.							
	Leyendas que aconsejan su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de							

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

	enfermedades o de acción curativa.						
Presentación y distribución de la información obligatoria.	Si la denominación de venta se encuentra en la cara frontal del envase y utiliza al menos una de las denominaciones establecidas en el CAA o que se describa detalladamente la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento para evitar que se induzca error o engaño al consumidor.						
	Lista de ingredientes precedida de la expresión "ingredientes" o "ingr."						
	Los ingredientes se enumeran en orden decreciente de peso inicial.						
	Ingrediente compuesto acompañado de una lista entre paréntesis con sus ingredientes en orden decreciente de proporciones.						
	Declaración de aditivos al final de la lista de ingredientes.						

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

Declaración de aditivos con su función principal y su nombre completo o INS o ambos.						
Los aromatizantes y saborizantes declaran sólo la función.						
Contenido neto en cara principal, tamaño no menor a 2mm y color contrastante de fondo.						
Fecha de duración de visualización clara, precisa y precedida por las leyendas: “consumir antes de...”, “válido hasta...”, “validez...”, “val...”, “vence...”, “vencimiento..”, “vto.”, “venc.”, o “consumir preferentemente antes de..”.						
Leyenda en caracteres bien legibles que indiquen la conservación.						
Declaración de Valor Energético, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Declaración de						

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

Carbohidratos, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Declaración de Proteínas, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Declaración de Grasas Totales, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Declaración de Grasas Saturadas, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Declaración de Grasas Trans, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Declaración de Fibra, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Declaración de Sodio, en cantidad por porción y en porcentaje de Valor Diario (%VD).						
Porción y medida casera correspondiente.						

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

	Tamaño de las letras y números es mayor a 1 milímetro (excepto en contenido neto).						
	Información obligatoria redactada en el idioma oficial del país de consumo (español).						
	El rótulo no posee imágenes 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.						

ANEXO II: CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA CUESTIONARIO EN “GOOGLE FORMS”.

Sección 1 de 7

Consentimiento Informado:

Somos estudiantes de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba. Estamos realizando un cuestionario que será utilizado como instrumento para recabar información que será útil para el desarrollo de nuestro trabajo final de investigación para obtener el título de grado de la carrera Licenciatura en Nutrición. El mismo tiene como objetivo determinar el grado de cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino para el rotulado de sucedáneos lácteos comercializadas en hipermercados de la ciudad de Córdoba y evaluar la influencia que tiene el rotulado de los alimentos lácteos en la elección de los mismos por parte de los consumidores, para lo cual es de gran importancia su colaboración.

Por tal motivo, usted está siendo invitado a participar respondiendo un cuestionario que tendrá una duración de aproximadamente de 5 minutos. La información que se recoja, será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas serán codificadas usando un número de identificación, y por lo tanto, serán anónimas.

Su participación en el estudio es totalmente voluntaria y en caso de tener dudas o preguntas sobre el cuestionario o la investigación, puede contactar a Licenciada Razquin, Mónica al mail: monicarazquin@hotmail.com

Investigadores:

Estudiantes de la Licenciatura en Nutrición-FCM-UNC y Responsables de la investigación: Delgado, Soledad Valeria - Maestri Agostina Gisela.

Directora: Licenciada Razquin, Mónica.

Co-directora: Licenciada Rivarola, Evangelina.

Consentimiento:

Al seleccionar “SÍ, ACEPTO PARTICIPAR”, está aceptando voluntariamente la participación y confirmando haber leído la información preliminar que describe la investigación.

NOMBRE COMPLETO *

TU RESPUESTA

¿ERES MAYOR A 18 AÑOS *

SI

NO (*)

FECHA *

DD / MM /AAAA .

¿ACEPTAS PARTICIPAR? *

SI, ACEPTO PARTICIPAR.

SIGUIENTE

* Obligatorio

(*) En caso de ser esta la respuesta, no podrá participar y aparecerá el aviso de la sección 7.

(**) En caso de ser esta la respuesta, podrá continuar a la siguiente sección.

ANEXO III: CUESTIONARIO EN "GOOGLE FORMS"

Sección 2 de 7

CUESTIONARIO

POR FAVOR: - AL FINALIZAR, PRESIONE EL BOTON "ENVIAR"
- RESPONDER SÓLO UNA VEZ EL CUESTIONARIO.

ATRÁS SIGUIENTE

Sección 3 de 7

¿Consume Alimentos Lácteos (leche, queso, yogur, otro)? *

SI (*)

NO (**)

SIGUIENTE

* **Obligatorio**

(*) Si esta fue la respuesta pasa a la siguiente sección.

(**) Si esta fue la respuesta finaliza el cuestionario y pasa a la sección 6

Sección 4 de 7

Cuando realiza compras de alimentos lácteos, ¿con qué frecuencia lee las etiquetas de los mismos? *

SIEMPRE (*)

A VECES (*)

NUNCA (*)

SIGUIENTE

* Obligatorio

(*) Si esta fue la respuesta pasa a la siguiente sección

Sección 5 de 7

¿Cuál es el principal criterio con el que elige los alimentos lácteos al momento de realizar su compra? *

Precio (*)

Información de la etiqueta (*)

Marca (*)

Presentación del envase/empaque (*)

Otro (*)

SIGUIENTE

* Obligatorio

(*) Si esta fue la respuesta pasa a la siguiente sección

Sección 6 de 7

Cuestionario

PRESIONE EL BOTÓN ENVIAR

.....
¡GRACIAS POR SU TIEMPO!

ATRÁS

ENVIAR

Sección 7 de 7

Cuestionario

**¡SI NO ERES MAYOR A 18 AÑOS NO PUEDES PARTICIPAR!
GRACIAS.**

ATRÁS

ENVIAR

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

ANEXO IV: LISTADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS RELEVADOS

	Producto	Clasificación según consistencia	¿CUMPLIMIENTO ROTULO OBLIGATORIO?	¿CUMPLIMIENTO ROTULO FACULTATIVO?	¿CUMPLIMIENTO PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA?	¿CUMPLIMIENTO GENERAL?
1	Acuenta. Bebida Láctea.	Bebible	C	C	I	I
2	Tregar. Moou. Bebida Láctea. Vainilla	Bebible	C	I	I	I
3	Tregar. Moou. Bebida Láctea. Frutilla	Bebible	C	I	I	I
4	Tregar. Moou. Bebida Láctea. Dulce de leche.	Bebible	C	I	I	I
5	La Lacteo. Lactis. Bebida Láctea 0%.	Bebible	C	C	C	C
6	La Lacteo. Lactis. Bebida Láctea.	Bebible	C	C	C	C
7	La Lacteo. Lactis. Superbebible Frutilla	Bebible	C	C	I	I
8	La Lacteo. Lactis. Superbebible. Multifruta	Bebible	C	C	I	I
9	La Serenisima. Juniors. Manzana. 200 ml.	Bebible	C	C	I	I
10	La Serenisima. Juniors. Frutilla. 200 ml.	Bebible	C	C	I	I
11	La Serenisima. Juniors. Frutilla. 1lt.	Bebible	C	C	I	I
12	La Serenisima. Junior. Manzana. 1lt.	Bebible	C	C	I	I
13	La Serenisima. Seremix. Frutilla. 1lt.	Bebible	C	C	I	I
14	La Serenisima. Seremix. Banana. 1 lt.	Bebible	C	C	I	I
15	La Serenisima- Seremix -	Bebible	C	C	I	I

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO
ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

	Durazno 1lt					
16	La Serenisima- Seremix- Chocolate 1lt	Bebible	C	C	I	I
17	La Serenisima- Seremix- Frutilla 250ml	Bebible	C	C	I	I
18	La Serenisima- Seremix- Banana 250ml	Bebible	C	C	I	I
19	La Serenisima- Seremix- Chocolate 250ml	Bebible	C	C	I	I
20	La Serenisima- Seremix- Durazno 250ml	Bebible	C	C	I	I
21	La Serenisima- Sense- Caramel 250ml	Bebible	C	C	C	C
22	La Serenisima- Sense- Macchiato 250ml	Bebible	C	C	C	C
23	La Serenisima- Sense- Cappuccino 250ml	Bebible	C	C	C	C
24	La Serenisima- Protein- Chocolate 1lt	Bebible	C	C	I	I
25	Ilolay- Crem light 300gr	Untable	C	C	I	I
26	Ilolay- Crem Clásico 300gr	Untable	C	C	I	I
27	Manfrey- Blanco Gourmet 290gr	Untable	C	I	I	I
28	Manfrey- Blanco Gourmet para untar Light 290gr	Untable	C	I	I	I
29	Tregar- Blanco Clásico 300gr	Untable	C	C	I	I
30	Milkaut- Crematto clásico untable 290gr	Untable	C	I	I	I
31	Milkaut- Crematto light untable 290gr	Untable	C	I	I	I
32	Tonadita- Crema Light 350cc	Untable	C	C	I	I
33	La Blanquita- Richard Lac 120gr	Rallado	C	C	I	I
34	Granja de oro- Rallado 120gr	Rallado	C	I	I	I
35	La Blanquita- Santa	Rallado	C	C	I	I

DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DEL CÓDIGO ALIMENTARIO
ARGENTINO PARA ROTULADO DE SUCEDÁNEOS LÁCTEOS.

	Elene Rallado 40gr					
36	La Quesera- Rallado 100gr	Rallado	C	C	I	I
37	Shehuén- Rallado 30gr	Rallado	C	C	I	I
38	La Lácteo- Lactis Choco 1lt	Bebible	C	C	I	I
39	La Serenísima- Sense-Latte 250ml	Bebible	C	C	C	C

Referencias:

C: Cumplimiento

I: Incumplimiento

GLOSARIO

- Aditivo: ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar sus características.
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT): organismo nacional que realiza acciones de registro, control, fiscalización y vigilancia de medicamentos, cosméticos, reactivos de diagnóstico; productos médicos (equipos dispositivos y elementos de uso médico asistencial); alimentos acondicionados, suplementos dietarios, aditivos, edulcorantes e ingredientes; productos de uso doméstico, desinfectantes y desinsectizantes. Su misión es asegurar la eficacia, seguridad y calidad en todo lo inherente a la Administración, garantizando el cuidado de la salud, así como también la calidad y sanidad de todos los productos, procesos y tecnologías que se consumen o utilizan en medicina, cosmética humana y alimentación.
- Alimentos a base de leche: sucedáneos lácteos de consistencia líquida que quedan excluidos de lo que el CAA considera “bebidas lácteas”.
- Alimentos a base de queso: sucedáneos lácteos de consistencia untable o rallado que quedan excluidos de lo que el CAA considera “quesos”.
- Alimentos lácteos: la leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana.
- Aromatizante: aditivo alimentario que refuerza el aroma de los alimentos.
- Asamblea General de Naciones Unidas: órgano principal de las Naciones Unidas de deliberación, adopción de políticas y representación. Está integrada por los 193 Miembros de las Naciones Unidas y constituye un foro singular para las deliberaciones multilaterales sobre toda la gama de cuestiones internacionales que abarca la Carta de las Naciones Unidas. También desempeña una función importante en el proceso de establecimiento de normas y en la codificación del derecho internacional.

- Bebida láctea: producto obtenido a partir de la leche y/o leche reconstituidas y/o leches fermentadas y/u otros derivados de origen lácteo, con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias y en los que el contenido de ingredientes de origen lácteo es como mínimo del 51% (m/m) de la totalidad de los ingredientes del producto listo para consumo
- Bebida láctea fermentada: cuando en su elaboración se utilicen únicamente ingredientes lácteos y se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos.
- Centro de la Industria Lechera Argentina (CIL): asociación empresaria de carácter civil, sin fines de lucro, que nuclea a pequeñas, medianas y grandes industrias lecheras, comerciantes de sus productos y productores de leche de la República Argentina. Los principales objetivos con los que se creó fueron: fomentar el espíritu de asociación entre sus miembros, cooperando a que toda la legislación relacionada con la actividad contribuya al progreso general y bienestar económico del sector; mejorar la capacidad científico-técnica de todas sus actividades; difundir los conocimientos científicos y técnicos relacionados con la actividad; propulsar, encauzar y asesorar por todos los medios posibles la producción y comercialización de los productos de la Industria Lechera.
- Checklist: herramienta para realizar actividades repetitivas, controlar el cumplimiento de una lista de requisitos o recolectar datos ordenadamente y de forma sistemática.
- Código Alimentario Argentino (CAA): instrumento legal actual en Argentina, puesto en vigencia por la Ley N° 18284, donde se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de estos productos, sus envases, aparatos (equipamiento) y accesorios para alimentos.
- Código Civil: cuerpo legal que, hasta el 2015, reunía las bases del ordenamiento jurídico en materia civil en la Argentina. Luego fue reemplazado por el vigente Código Civil y Comercial de la Nación.
- Código Penal: ley que rige en materia de delitos y su sanción en la República Argentina.

- Contenido neto: cantidad de alimento contenida en el envase
- Denominación de venta: nombre específico que indica las características del alimento.
- Fecha de duración: lapso de tiempo durante el cual el alimento es apto para el consumo.
- Federación Internacional de Asociaciones de Consumidores (CECU): única organización de consumidores que trabaja junto con sus asociados en el área de consumo a nivel mundial, con más de 240 organizaciones miembros distribuidas en 120 países, actuando como la voz global autorizada e independiente de los consumidores
- Formulario de Google Forms: aplicación de administración de encuestas que se incluye en la suite de oficina de Google Drive junto con Google Docs, Google Sheets y Google Slides.
- Frecuencia absoluta: número de veces que aparece un determinado valor en un estudio estadístico.
- Guías Alimentarias para la población Argentina (GAPA): herramienta fundamental para favorecer la aprehensión de conocimientos que contribuyan a generar comportamientos alimentarios y nutricionales más equitativos y saludables por parte de la población de usuarios directos e indirectos.
- Instituto Nacional de Alimentos (INAL): organismo dependiente del ANMAT, tiene como objetivo a corto plazo identificar los alimentos que no cumplen con el Código Alimentario Argentino y retirarlos del mercado, corrigiendo las malas prácticas aplicadas en la elaboración de esos productos. A largo plazo, permite reconocer los patógenos emergentes, estimar la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria en nuestro país y evaluar la efectividad de las medidas implementadas para prevenirlas. .
- Ley de Defensa de la Competencia: norma que tiene como objetivo combatir conductas monopólicas, acuerdos y prácticas que distorsionen o influyan de modo negativo en las condiciones de mercado.
- Ley de Defensa del Consumidor: normas de protección y defensa de los consumidores.

- Ley de Lealtad Comercial: norma que regula distintos aspectos tales como rotulado de mercaderías, control de contenido neto y normas referidas a publicidad, promociones y concursos. Establece, entre otras cosas, requisitos mínimos de seguridad para productos y servicios, modalidades de exhibición de precios e información acerca de las garantías con que son ofrecidos los productos.
- Lista de ingredientes: enumeración de los componentes del alimento, incluidos aditivos y aromatizantes.
- Marcas blancas: también denominadas marca del distribuidor, identifica a los productos pertenecientes a una cadena de distribución, los cuales se comercializan exclusivamente en sus establecimientos o en los vinculados al grupo.
- Mercado Común del Sur (Mercosur): proceso de integración regional instituido inicialmente por Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay al cual en fases posteriores se han incorporado Venezuela y Bolivia. Su objetivo principal es propiciar un espacio común que genera oportunidades comerciales y de inversiones a través de la integración competitiva de las economías al mercado nacional.
- Observatorio de la Cadena Láctea Argentina (OCLA): organización que tiene como finalidad la transparencia en el sector lácteo, recopila, analiza y difunde información del sector.
- Organización de Alimentos y Agricultura (FAO): organismo especializado de la ONU que dirige las actividades internacionales encaminadas a erradicar el hambre.
- Organización Mundial de la Salud (OMS): organismo especializado en gestionar políticas de prevención, promoción e intervención a nivel mundial en la salud. Constituido por 195 estado.
- Péptidos bioactivos: fragmentos cortos de la proteína (aminoácidos de 2 a 20 de largo) que pueden influenciar una multitud de funciones corporales.

- Porcentaje del Valor Diario (%VD): muestra el porcentaje, es decir cuánto, de la cantidad diaria recomendada de un nutriente se encuentra en una porción del alimento.
- Primeras marcas: productos posicionados en los primeros lugares de venta. Tienen una marcada estrategia de marketing y por ese motivo son más conocidos y/o más elegidos.
- Saborizantes: aditivo alimentario que refuerza el sabor de los alimentos.
- Segundas marcas: productos posicionados en segundo lugar de venta. Tienen una menor estrategia de marketing y por ese motivo son menos conocidos y/o menos elegidos.
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA): organismo sanitario del estado argentino encargado sobre todo de la fiscalización y certificación de los productos y subproductos de origen animal y vegetal, sus insumos y residuos agroquímicos, así como la prevención, erradicación y control de enfermedades de animales, incluidas las transmisibles al ser humano, y de las plagas vegetales que afectan a la producción agropecuaria del país.
- Sistema Internacional de Numeración (INS): elaborado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) para establecer un sistema numérico internacional acordado de identificación de los aditivos alimentarios en las listas de ingredientes como alternativa a la declaración del nombre específico, que suele ser largo y de naturaleza química compleja.
- Sucedáneos lácteos: subproductos elaborados a base de suero lácteo.