

UNIVERSIDAD EVANGÉLICA DE EL SALVADOR

TÍTULO:

**CONOCIMIENTO DE LA LECTURA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL EN
ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS EN EL PERSONAL DE UCSFI-NEJAPA.**

SAN SALVADOR, AGOSTO DE 2021.

FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Universidad Evangélica
de El Salvador

TÍTULO:

CONOCIMIENTO DE LA LECTURA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL EN
ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS EN EL PERSONAL DE UCSFI-NEJAPA.

INFORME DE INVESTIGACION PARA SER PRESENTADO A LA COMISIÓN
EVALUADORA PARA SU REVISIÓN Y APROBACIÓN.

PRESENTADO POR

ANDREA EUNICE BARAHONA MÉNDEZ

KAREN MARISOL HÉRCULES DÍAZ

MICHELL ALEJANDRA SOTO BONILLA

ASESORA

LIC. SUSANA GUZMÁN

SAN SALVADOR, AGOSTO DE 2021.



INSTRUMENTO 4

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL



REMISIÓN DE INFORME FINAL

San Salvador, 13 de septiembre de 2021

Dr. Carlos Miguel Monchez
Presidente del CIC
Facultad de Medicina
Presente

Estimado Dr.:

Por este medio envío tres ejemplares del informe final del trabajo de investigación titulado: **"Conocimiento de la lectura del etiquetado nutricional en alimentos ultra procesados en el personal de la UCSF-I de Nejapa"** elaborado por los estudiantes Andrea Eunice Barahona Mendez, Karen Marisol Hércules Díaz y Michell Alejandra Soto Bonilla, de la carrera de Nutrición y Dietética. Este informe lo he revisado minuciosa detalladamente y doy fe que en su elaboración han seguido los lineamientos para investigación que tiene la Universidad y se han cumplido con los objetivos planteados en la investigación.

Atentamente

Susana Cecilia Guzmán de Gochez
Asesor



INSTRUMENTO 5
VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL
ACTA DE RESOLUCIÓN DE
EVALUACIÓN DE INFORME FINAL



FACULTAD: MEDICINA
CARRERA: LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA

Este día 30 de agosto de 2021, reunida la Comisión Evaluadora en el Campus de la Universidad Evangélica de El Salvador, para evaluar el Informe Final de Trabajo de investigación titulado:

CONOCIMIENTO DE LA LECTURA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL EN ALIMENTOS
ULTRAPROCESADOS EN EL PERSONAL DE UCSFI-NEJAPA.

el cuál ha sido presentado por los estudiantes:

	Nombre completo del estudiante	Firma
1	ANDREA EUNICE BARAHONA MÉNDEZ	
2	KAREN MARISOL HÉRCULES DÍAZ	
3	MICHELL ALEJANDRA SOTO BONILLA	

Esta Comisión utilizando el instrumento para evaluación de informes finales que la Dirección de Investigación ha elaborado para tal fin (Instrumento 6 y 7) ha asignado las notas y promedio que a continuación se detallan.

Nombre de los miembros de la Comisión Evaluadora	Calificación estudiante 1		Calificación estudiante 2		Calificación estudiante 3	
	Documento escrito	Presentación oral	Documento escrito	Presentación oral	Documento escrito	Presentación oral
Presidente	9.00	8.00	9.00	9.00	9.00	8.00
Secretario	8.15	8.00	8.15	9.00	8.15	7.30
Vocal	9.20	8.80	9.20	8.80	9.20	8.80
Promedio parcial	8.78	8.27	8.78	8.93	8.78	8.03
Promedio Global obtenido en número y letras	8.53 ocho puntos cincuenta y tres		8.86 ocho punto ochenta y seis		8.41 ocho punto cuarenta y uno	

Anexar los formularios llenos utilizados en la evaluación

Esta Comisión Evaluadora Acuerda _____ Aprobar _____ y para constancia firmamos.

Nombre presidente Ing. Briseida Alexia Silva Rugamas

Firma

Nombre secretario Claudia Ivett Flores de Campos

Firma

Nombre Vocal Susana Cecilia Guzmán de Góchez

Firma



CARTA DE AUTORIZACIÓN

Nosotros Andrea Eunice Barahona Méndez, Karen Marisol Hércules Díaz, Michell Alejandra Soto Bonilla (Nombres y apellidos), con DUI 05753542-0, 05479100-1, 05727748-8 alumnos de las Carreras de Licenciatura en nutrición y dietética (*nombre de la carrera*), de la Universidad Evangélica de El Salvador,

Manifestamos:

- 6) Que somos los autores del proyecto de graduación: Conocimiento de la lectura del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados en el personal de UCSFI-Nejapa. (en adelante, obra) presentado como finalización de la(s) carrera(s) Licenciatura en nutrición y dietética dirigido por el Asesor Licda. Susana Cecilia Guzmán Morales de la Facultad de Medicina de la Universidad Evangélica de El Salvador.
- 7) Que la obra es una obra original y que no infringe los derechos de propiedad intelectual ni los derechos de publicidad, comerciales de propiedad industrial o de otros, y que no constituye una difamación, ni una invasión de la privacidad o de la intimidad, ni cualquier injuria hacia terceros.
- 8) Que la obra no infringe los derechos de propiedad intelectual de terceros, responsabilizándome ante la Universidad en cualquier reclamación que se pueda hacer en este sentido.

9) Que estamos debidamente legitimados para autorizar la divulgación de la obra mediante las condiciones de la licencia de Creative Commons:

Reconocimiento (cc by)

Reconocimiento-Compartir (cc by-sa)

Reconocimiento-SinObraDerivada (cc by-nd)

Reconocimiento-No comercial (cc by-nc)

Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual (cc by-nc-sa)

Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada (cc by-nc-nd)

de acuerdo con la legalidad vigente.

10) Que conocemos y aceptamos las condiciones de preservación y difusión de la Red de Bibliotecas de universitarias.

Por tanto, Solicitamos:

Que la obra quede depositada en las condiciones establecidas anteriormente, en el Catálogo de la Web de Biblioteca y Repositorios pertinentes, y en consecuencia aceptamos se publique bajo la licencia antes expuesta y con una vigencia igual a la de los derechos de autor.

Firman

Andrea Eunice Barahona Méndez



Karen Marisol Hércules Díaz



Michell Alejandra Soto Bonilla



San Salvador, 13 de septiembre de 2021

ÍNDICE

AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD EVANGÉLICA DE EL SALVADOR	viii
AGRADECIMIENTOS	ix
RESUMEN	x
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	4
A. Situación problemática.....	4
B. Enunciado del problema	7
C. Objetivos de la investigación.....	8
D. Contexto del estudio.	8
E. Justificación.....	11
F. Viabilidad y factibilidad.....	12
CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	13
A. Estado actual del hecho o situación.....	13
1. Antecedentes.....	16
2. Etiquetado nutricional	16
3. Sistema de Clasificación de alimentos ultraprocesados.	20
4. Sistema de clasificación de ultraprocesados en El Salvador.	23
5. El dilema de los productos ultraprocesados.	23
6. Definición de lectura	27
7. Ley de protección al consumidor (reformada 2020).....	27
8. Normativa de tiendas y cafetines escolares saludables.....	29
9. Investigaciones relativas a la etiqueta nutricional	38
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.	44
A. Enfoque y tipo de investigación.....	44
B. Sujetos y objeto de estudio.	44
1. Unidades de análisis. Población y muestra.	44
2. Variables e indicadores.....	45
C. Técnicas, materiales e instrumentos.....	46
1. Técnicas y procedimientos para la recopilación de la información.....	46
2. Instrumentos de registro y medición.	46
CAPÍTULO IV: ANALISIS DE LA INFORMACION.	49

A. Resultados	49
B. Discusión de resultados.	52
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	54
A. Conclusiones.....	54
B. Recomendaciones.	55
FUENTES DE INFORMACIÓN CONSULTADAS.	56
ANEXOS	59
Anexo 1: Cuestionario	59
Anexo 2: Consentimiento Informado.....	62
Anexo 3: Cartas de permiso de investigación.....	63
Anexo 4: Etiqueta de información nutricional FDA.	64
Anexo 5: Croquis de ubicación geográfica del municipio de Nejapa.	65
Anexo 6: Matriz de congruencia	66
Anexo 7: Cronograma.....	67
Anexo 8: Presupuesto	68
Anexo 9: Gráfico distribución por género.....	69
Anexo 10: Tabla distribución según escolaridad	69
Anexo 11: Gráfico parte del etiquetado que llama más atención.....	69
Anexo 12: Gráfico características de los UPF en la decisión de compra.....	70

AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD EVANGÉLICA DE EL SALVADOR

Rectora: Dra. Cristina Maribel Juárez de Amaya

Vicerrectora académica: Dra. Mirna Maribel García de González

Secretaría general: Sonia Candelaria Rodríguez de Martínez

Facultad de medicina.

Decano: Dr. Carlos Miguel Monchez

Vicedecana: Dra. Claudia Ivett Flores de Campos

Escuela de nutrición.

Directora: Licda. Johanna Marilyn Campos de Chavarría

Jurados:

Licda. Susana Cecilia Guzmán de Góchez

Dra. Claudia Ivett Flores de Campos

Ing. Briseida Silva

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos principalmente a Dios por guiarnos a lo largo de nuestra carrera, por ser nuestro apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y debilidad, ya que sin él no habríamos podido lograrlo, a nuestros padres, por los valores y principios que nos inculcaron, por ser los principales inspiradores de nuestros sueños, por depositar su confianza y creer en nuestras metas. También agradecemos a nuestra asesora Licda. Susana Guzmán, por haber dedicado parte de su tiempo en este proceso y sus conocimientos compartidos que fueron parte esencial, así mismo, agradecemos el apoyo brindado por la Dra. Claudia Etelvina Chiquillo, directora de la UCSFI Nejapa, por abrirnos las puertas de dicho establecimiento, de igual forma, agradecemos todo el apoyo por parte de la escuela de nutrición en especial a la Licda. Johanna Campos de Chavarría. Finalmente agradecemos a las personas que se tomaron el tiempo de ayudarnos y permitieron que este trabajo de investigación se realizará con éxito.

“El futuro pertenece a aquellos que creen en la belleza de sueños”

Andrea Barahona

“Un objetivo sin un plan, es solo un deseo”

Karen Hércules

“La vida te pondrá obstáculos, pero los límites los pones tú”

Michell Soto

RESUMEN

La síntesis del problema de la presente investigación estuvo basada en si el personal de la UCSFI-Nejapa tiene conocimiento del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados. Se consideró que esta investigación era fundamental ya que se logró dar a conocer más ampliamente la importancia de la lectura de la etiqueta nutricional, así también, se pretendió influir en la creación y promoción del etiquetado nutricional frontal de UPF en El Salvador. En los últimos 60 años hemos sido testigos de una verdadera revolución en las ciencias de la alimentación y la manufactura de alimentos altamente procesados, aumentando los alimentos etiquetados como ultraprocesados. En el año 2015 en El Salvador se llevó a cabo la Encuesta Nacional de ECNT en la población adulta, en la cual se encontró un 37.9 % de la población con sobrepeso y un 27.3 % con obesidad. Para el procesamiento de la información se siguieron una serie de pasos para recopilar los datos de la población en estudio, una vez obtenidos se procedió a tabular y graficar para su posterior análisis. La técnica que se utilizó fue la encuesta y el instrumento que se empleó fue un cuestionario que constaba de 8 preguntas. Se pudo concluir que más del 90% del personal de salud y administrativo que labora en la UCSFI-Nejapa tiene conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional en UPF. El etiquetado más leído fue la etiqueta nutricional con un 52.1%, seguido de la lista de ingredientes con 31.3%.

Palabras claves: ultraprocesados, conocimiento, etiqueta nutricional, lectura

INTRODUCCIÓN

El consumo de alimentos ultraprocesados (UPF por sus siglas en inglés) es reconocido como uno de los factores determinantes del sobrepeso y la obesidad, estos productos se caracterizan por tener un elevado aporte energético, alto contenido de grasa, azúcar, sodio y bajo aporte nutricional, que se encuentra reflejado en el etiquetado nutricional que muchos ignoran; existen múltiples factores que favorecen el posicionamiento y consumo de estos alimentos por parte de la población salvadoreña, entre los que se destacan: el fácil acceso de adquisición de estos productos, la necesidad de disponer de alimentos que aligeren el trabajo ante las presiones que exige la vida moderna y la necesidad de "pertenencia" e identificación con "modas" transitorias que lleven a los grupos a cambiar sus patrones alimentarios y consecuentemente cambiar los estilos de vida.

El propósito de la investigación fue determinar si el personal de salud y administrativo que labora en la Unidad Comunitaria de Salud Familiar (UCSFI-Nejapa) leía la etiqueta nutricional de los UPF, durante el periodo de enero a junio del 2021. Se pretendió que, a través de la investigación, se fortaleciera la normativa de cafetines y escuelas saludables, así como también, se promoviera la creación de un etiquetado frontal en el país.

En el presente documento se abordó el capítulo I, que abarcó desde la descripción de la situación problemática la cual incluye breves antecedentes y la situación actual en cuanto al etiquetado de los UPF; se mencionan los diferentes objetivos que se pretenden alcanzar; se describe el contexto social y geográfico en que se desarrolla dicha investigación; y finalmente se brinda la justificación exponiendo su importancia. El capítulo II se describió el estado actual de la problemática. El capítulo III se incluyó la metodología de la investigación, en el cual se describe el enfoque y tipo de investigación; se menciona los sujetos y objeto de estudio; las técnicas e instrumentos a utilizar; el procesamiento y análisis de la información recolectada; así como las estrategias de utilización de los resultados.

En el capítulo IV, se estableció el análisis de la información por medio del programa Microsoft Excel 2019 a través del cual se tabularon y graficaron los datos obtenidos. Se realizó un análisis descriptivo, el cuál consistió en una breve descripción del comportamiento de las variables e indicadores y se incluyó la discusión de resultados, en donde se compararon y diferenciaron los hallazgos obtenidos con las bibliografías consultadas.

El capítulo V, abarcó las conclusiones y recomendaciones. La primera permitió dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación, mientras que las recomendaciones se derivaron de las conclusiones y en las cuales se expresaron acciones y sugerencias, con el propósito de ampliar los conocimientos sobre la lectura de la etiqueta nutricional de los UPF.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

A. Situación problemática

1. Etiquetado de alimentos.

La etiqueta nutricional es un sistema obligatorio que permite conocer la información nutricional de un producto industrializado, debido a que indica cuáles son sus componentes y en qué cantidad se encuentran, además de reflejar cuáles son los ingredientes utilizados en su preparación.

En el año 2013, Reino Unido promovió un reglamento innovador sobre el etiquetado de alimentos procesados. Se trataba de un semáforo que asignaba colores según el contenido nutricional, teniendo en cuenta los porcentajes de azúcares, grasas, o sal del producto. Así, el rojo significaba un alto contenido de componentes menos saludables, el amarillo un contenido medio, y el verde un contenido bajo. Cuánto más verde la etiqueta, más saludable el producto.

En ese mismo año, Ecuador adoptó sistemas de advertencia nutricional similares al del Reino Unido. Al año de implementar el semáforo nutricional, reportó un descenso del 35% en la venta de productos altos en grasas saturadas, azúcar y/o sal. México, en tanto, aplicó un sistema de etiquetado frontal en el 2015 y reguló, a su vez, el contenido en la publicidad de estos alimentos, así como sus horarios de emisión.

Según la ley modificada, en Chile el reglamento exige advertir con etiquetas negras octogonales si un producto tiene contenidos altos de azúcar, grasas saturadas, sodio, o calorías; parecido al que ya empleaba Perú. Tras la puesta en vigor de la norma también se prohibió la entrega de juguetes junto a los productos considerados no saludables, práctica habitual en packs infantiles de grandes cadenas de comida rápida, bolsas de patatas fritas, o huevos de chocolate para niños.¹

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA, en inglés) en el año 2018 actualizó la etiqueta de información nutricional en bebidas y alimentos envasados. La FDA exige cambios en la etiqueta de información nutricional con base en la información científica actualizada, nuevas investigaciones nutricionales y los aportes del público. El diseño renovado y la información actualizada de la etiqueta de información nutricional que incluye detalles sobre calorías, tamaños de porciones, azúcares agregados y más, le facilitarán la selección de alimentos que contribuyan a hábitos alimenticios saludables en la población.

La FDA desarrolló la campaña educativa "La nueva etiqueta de información nutricional: ¿En qué le beneficia?" para crear conciencia sobre los cambios en la etiqueta de información nutricional, aumentar su uso y ayudar a los consumidores, profesionales de la salud y educadores a aprender cómo usarla como una herramienta para mantener prácticas dietéticas saludables.²

2. Situación del etiquetado nutricional en El Salvador.

En 1992 surgieron en El Salvador regulaciones en cuanto al etiquetado de productos alimenticios, esto se llevó a cabo, mediante la aprobación de la ley de protección al consumidor, que tiene por objetivo, proteger los derechos de los consumidores a fin de procurar el equilibrio, certeza y seguridad jurídica en sus relaciones con los proveedores. En el artículo 4 de la mencionada ley, se les indica a los consumidores, recibir del proveedor información completa, precisa, veraz, clara y oportuna que determine las características de productos y servicios, así como también de los riesgos o efectos secundarios, si los hubiere y de las condiciones de contratación.

Para llevar a cabo el cumplimiento de estos artículos, los proveedores de alimentos se ven obligados de informar sobre el contenido presente en sus productos alimenticios, así mismo, la ley en el artículo 27, presenta la obligación general de la información, en la cual se manifiestan y especifican diversas directrices a seguir, por parte de los productores de alimentos; entre algunas de ellas se encuentran, detallar el origen, composición y finalidad; calidad, cantidad, peso o medida, precio, fecha de

caducidad de los bienes perecederos, etc. Dichas directrices hacen una clara referencia al uso del etiquetado general en los alimentos.³

En El Salvador los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

El estudio elaborado fue aprobado como “NSO 67.10.01:03 NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS”, por el Comité de Técnico de Normalización 10. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por la Junta Directiva de CONACYT y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

El etiquetado obligatorio para alimentos preenvasados producidos por cualquier país Centroamericano para consumo nacional o bien, fabricados para la exportación Centroamericana se norma en base a Reglamento Técnico Centroamericano, como adaptación del Codex Alimentarium. Los organismos centroamericanos que regulan, supervisan y vigilan el correcto etiquetado, la inocuidad y calidad de los alimentos son: Ministerios de Salud, Defensoría del Consumidor y Ministerio de Economía.

Durante el mes de diciembre del año de 2011, fue adoptado por el subgrupo de medidas de normalización de la región centroamericana, el Reglamento Técnico Centro Americano (RTCA) orientado hacia el etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

Los miembros participantes del subgrupo estuvieron conformados por: Guatemala: MINECO, El Salvador: CONACYT, Nicaragua: MIFIC, Honduras: SIC, Costa Rica: MEIC. Es aplicable al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor, o para fines de hostelería y que se comercialicen en el territorio centroamericano.⁴

En el año 2012, fue aprobado el Reglamento Técnico Centro Americano (RTCA) sobre etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, este reglamento es aplicable al etiquetado de los productos alimenticios previamente envasados que incluyan información nutricional, declaraciones nutricionales o saludables del alimento, de venta directa para el consumo humano y que se comercialicen en el territorio de los países centroamericanos.⁵

En la pieza de correspondencia citan que por medio del Decreto Legislativo N° 166 de fecha 5 de noviembre del 2015, en el cual se reformó la Ley General de Educación, adicionando un inciso al artículo 113 de dicha Ley, e incorporando los artículos 113-A, 113-B y 113-C, los cuales establecen que es responsabilidad del Ministerio de Educación emitir la normativa con el objeto de regular y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido en grasa, sal y azúcar, y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafetines escolares.

En el mes de diciembre del año 2020, las diputadas Elizabeth Gómez y Rina Araujo del grupo parlamentario del Frente Farabundo Martí para la Liberación Nacional (FMLN) presentaron en la asamblea legislativa, una propuesta de ley para el etiquetado nutricional frontal, con el objetivo de que se estudie y se cree una normativa que indique un etiquetado frontal de advertencia que permita distinguir y comprender con facilidad aquellos alimentos menos saludables para orientar a la población sobre el consumo de alimentos naturales.⁶

B. Enunciado del problema

¿El personal de la UCSFI-Nejapa tiene conocimiento del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados durante el período de enero a junio 2021?

C. Objetivos de la investigación.

Objetivo general.

Determinar el conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional en alimentos ultraprocesados en el personal de salud y administrativo de 25 a 65 años que labora en la UCSFI-Nejapa durante el periodo de enero a junio del 2021

Objetivos específicos:

1. Establecer cuál es el etiquetado al que más le da lectura el personal.
2. Mencionar el principal factor que motiva la lectura de la etiqueta nutricional
3. Identificar cual género y grupo etario lee más la etiqueta nutricional
4. Determinar si la lectura del etiquetado nutricional es un factor que influye en la compra de los alimentos ultraprocesados.

D. Contexto del estudio.

Unidad Comunitaria de Salud Familiar Intermedia Nejapa.

- **Aspectos históricos:**

La población precolombina de Nejapa fue pipil. Se especula que el poblado original estuvo ubicado en las cercanías de la localidad de Opico. Debido a la erupción del Volcán El Playón en 1658, los habitantes se desplazaron a Quezaltepeque y, posteriormente, al sitio que ocupa en la actualidad. Administrativamente, Nejapa fue parte de San Salvador entre los años 1824 a 1838. La cabecera obtuvo el título de villa por Decreto Legislativo del 6 de febrero de 1878. En 1892 formó parte del distrito de Tonacatepeque. Obtuvo el título de ciudad el 10 de noviembre de 1959 mediante publicación del Diario Oficial del día 20 de ese mes de mayo de 1886.

- **Organización política administrativa**

Para su administración Nejapa se encuentra dividido en 8 cantones y 38 caseríos. Siendo sus cantones: Aldea de Mercedes, Camotepeque, Bonete, Conacaste, El Salitre, Galera Quemada, San Jerónimo Los Planes, Tutultepeque.

- **Recurso de salud disponible:**

Unidad Comunitaria de Salud Familiar Intermedia de Nejapa, Unidad Comunitaria de Salud Familiar Básica EL LLANO, 1 clínica Municipal, 1 Unidad Médica ISSS, 1 seccional de Comandos de Salvamento, Clínicas Médicas Privadas, Laboratorios clínicos privados, Farmacias. El Hospital de Referencia es el Hospital Nacional Zacamil según RISS y para su sistema de traslado se debe de realizar intervención con la Alcaldía del municipio o así mismo con unidades dentro de la RISS.

- **Caracterización geográfica:**

Nejapa Municipio que pertenece al distrito de Tonacatepeque y departamento de San Salvador. Está limitado por los municipios siguientes: al Norte, por Quezaltepeque, Aguilares y Guazapa; al Este, por Guazapa y Apopa; al Sur, por San Salvador y Nueva San Salvador; al Oeste, por Quezaltepeque.

- **Recurso humano**

En total hay 48 empleados pertenecientes a la UCSF de Nejapa los cuales se dividen así: 1 médico director, médicos/as generales 4, médicos en servicio social 5, enfermeras 4, técnicos en enfermería 5, tecnóloga en enfermería 1, técnicos de enfermería en servicio social 3, promotores 5, psicóloga 1, esdomed 3, encargada de bodega de farmacia 1, odontólogos 1, odontólogos servicio social 2, saneamiento ambiental 5, farmacia 1, laboratorio clínico 1, ordenanzas 2, secretaria 1, digitador 1, motorista 1.

- **Nivel de inmunización**

La cobertura que tiene el establecimiento es a la población en general, cumpliendo esquema de vacunación completo y teniendo como público meta recién nacidos, niños de cinco a nueve años, embarazadas, adulto mayor. A partir del año 2019 se implementó la vacuna del virus del papiloma humano a niñas de 9 años con 2 dosis.

La producción en el establecimiento para el año 2019 fue para vacuna BCG: 0.35%, rotavirus 11%, pentavalente en menores de 1 año 53%, DPT 59.6% debido a que se intensificó búsqueda para niños menores de 4 años, SPR la cobertura ha sido de un 57.6%, neumococo 10 valente 24.41%.

- **Lactancia Materna**

La UCSF – I Nejapa cuenta con un centro recolector de leche humana inaugurado en el año 2018. Los datos con los que se cuenta de Extracción de Leche materna Mensual en el lactario en el año 2019 fueron: enero 1,355 ml; febrero 1,500 ml; marzo 1,800 ml; abril 3,230 ml; mayo 1,925 ml; junio 1,815 ml; julio no se extrajo leche porque no había transporte para enviarla; agosto 40 ml; septiembre 528 ml; noviembre 0 ml; diciembre 0 ml.

- **Identificación de lactantes de riesgo**

Se identifica a todos los lactantes desde el momento de inscripción infantil el tipo de lactancia que están teniendo, así como también en cada uno de sus controles de niño sano y consultas médicas; se toma como lactante de riesgo todo aquel que no tiene lactancia materna exclusiva en los primeros seis meses de vida.

- **Identificación de embarazadas de riesgo**

Con El Objetivo de Establecer una vigilancia estrecha en la Reducción de la Morbimortalidad Materna e Infantil Se creó la conformación de un Comité Multidisciplinario en la UCSFI de Nejapa, cuyo énfasis se fundamentó en la consolidación del proceso de mejora de la calidad en la atención de la embarazada, parto, puerperio y niño menor de 5 años con un abordaje integral e integrado.

- **Pesquizaje de cáncer evitable**

En el municipio de Nejapa a través de la UCSF-I centra sus esfuerzos en realizar tamizaje de papanicolaou anual a la población femenina en edad fértil como prevención de cáncer cervicouterino, evidenciando de esta manera diagnósticos como LEI de bajo grado y LEI de alto grado siendo la segunda de las principales patologías del municipio. Para prevenir el cáncer de mama el establecimiento

promociona el autodiagnóstico por la paciente o el diagnóstico médico mediante examen bimanual.

- **Atención en salud bucal**

El establecimiento cuenta con una odontóloga encargada y odontólogos en servicio social, responsables de realizar aplicación de flúor, inscripciones y controles odontológicos a la población infantil y controles a embarazadas para prevenir o detectar caries dental que puede llegar a ser complicación en el embarazo.

- **Saneamiento ambiental**

Para el año 2020, el área de saneamiento ambiental abatizó 2,516 casas y se fumigó 2,833 casas, las cuales disminuyeron por motivo de la pandemia.

E. Justificación.

En las últimas décadas se ha observado un aumento alarmante del sobrepeso y la obesidad en la población a nivel mundial, según estimaciones de La Organización Mundial de la Salud (OMS); en el cuales se ven afectados desde la primera infancia hasta las personas de la tercera edad. En El Salvador la prevalencia del sobrepeso y obesidad en menores de 5 años incrementó de 4% al 6%. En la población adulta la prevalencia del sobrepeso es de 37.9 % representando una mayor proporción los hombres; caso contrario en la prevalencia de la obesidad con un 27.3 % en el cual las mujeres presentaban un mayor porcentaje.

Según la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) concuerdan en que entre los factores más importantes que promueven el aumento de la obesidad y el desarrollo de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) son el consumo elevado de UPF y el sedentarismo, los cuales forman parte del ambiente obesogénico que generan una carga económica y social para los países, contribuyendo así al empobrecimiento por la pérdida de la productividad de la población, lo cual afecta negativamente al desarrollo humano.

Se consideró que esta investigación, era fundamental ya que se logró dar a conocer más ampliamente la importancia de la lectura de la etiqueta nutricional, así también, se pretendió influir en la creación y promoción del etiquetado nutricional frontal de UPF en El Salvador. Se pudo concientizar a la población en estudio sobre la lectura del etiquetado nutricional de estos alimentos, lo que podría ayudar a alcanzar una alimentación sana y equilibrada, para prevenir la aparición de ECNT. Leer las etiquetas de los alimentos favorece a una selección adecuada de estos ya que con la información nutricional se puede saber la cantidad de ingredientes que contiene, y la población puede escoger los más saludables.

F. Viabilidad y factibilidad

La presente investigación se consideró viable ya que se contó con el apoyo y aprobación de la Escuela de Nutrición y de la Facultad de Medicina de la Universidad Evangélica de El Salvador para llevar a cabo el estudio; así como también, se contó con el consentimiento de la dirección de la UCSFI Nejapa para que el personal brindara su participación. Fue factible debido a que se contó con el recurso humano, material y tiempo necesario para su realización.

CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

A. Estado actual del hecho o situación

El panorama en América Latina y el Caribe sobre la alimentación lo exponen los estudios de entidades como: la FAO, Organización Panamericana de la Salud (OPS), OMS, Programa Mundial de Alimentos (por sus siglas en inglés WFP) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF).

Los patrones alimentarios de la población de América Latina y el Caribe se han transformado en las últimas tres décadas como consecuencia de la creciente urbanización, el comercio internacional y la mayor presencia de alimentos altamente procesados. Este cambio ha provocado que la población de varios países de la Región presente simultáneamente desnutrición, deficiencia de micronutrientes y sobrepeso y obesidad.⁷

Según el informe Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe, cerca del 58% de los habitantes de la región vive con sobrepeso (360 millones de personas), mientras que la obesidad afecta al 23% (140 millones de personas). El aumento de la obesidad ha impactado de manera desproporcionada a las mujeres: en más de 20 países de América Latina y el Caribe, la tasa de obesidad femenina es 10 puntos porcentuales más que la de los hombres.

La obesidad infantil está tomando proporciones alarmantes en muchos países y supone un problema grave de salud pública que se debe abordar con urgencia. Para el año 2014, 41 millones de niños menores de 5 años presentaban sobrepeso u obesidad. Si se mantienen las tendencias actuales, se estima que el número de lactantes y niños pequeños con sobrepeso aumentará a 70 millones para el año 2025.

En El Salvador, según la Encuesta Nacional de Salud Familiar (FESAL) en los años 2002-2003 y 2008, la prevalencia del sobrepeso y la obesidad en la población infantil

menor de 5 años aumento del 4 % a 6 %. La Encuesta Nacional de Salud 2014 Encuesta de Indicadores Múltiples por Conglomerados, en El Salvador, reportó que la prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños menores de 5 años de edad, fue de 6 %, mostrando que el problema se ha mantenido constante a lo largo de los últimos años en este grupo de edad.

Para el año 2012, el Estudio nacional de yoduria, evaluación de estado nutricional y de alimentos fortificados en escolares de primero y segundo grado, reflejó que existe una prevalencia de sobrepeso del 13.3 % y de obesidad del 10.0 %, en niños y niñas de 7 a 9 años.

De acuerdo al IV Censo Nacional de Talla y I Censo Nacional de Peso en Escolares de Primer Grado, realizado en 2016, el problema de sobrepeso y obesidad ha incrementado, ya que se encontró un 13.64 % de niños y niñas con obesidad y un 17.10 % con sobrepeso. Los resultados mostraron que las prevalencias de sobrepeso y obesidad fueron superiores en el sector educativo privado con un 44.34 % (20.81 % sobrepeso y 23.53 % obesidad), comparadas con el sector educativo público donde se encontró el 28.43 % (16.47 % sobrepeso y 11.96 % obesidad).

El grupo de adolescentes escolares de 13 a 15 años de edad, de séptimo a noveno grado, según la Encuesta Mundial de Salud Escolar, en el año 2013, reveló que el 38.4 % (28.8 % sobrepeso y 9.6% obesidad) de estudiantes presentó problemas de sobrepeso y obesidad. Además, reveló información importante en relación a hábitos alimentarios saludables, ya que el 66 % de estudiantes consumieron una o más bebidas carbonatadas por día.

En el año 2015 se llevó a cabo la Encuesta Nacional de enfermedades crónicas no transmisibles en población adulta, en la cual se encontró un 37.9 % de la población con sobrepeso (hombres: 39.5 % y mujeres: 36.6 %) y un 27.3 % con obesidad (hombres: 19.5 % y mujeres: 33.2 %); esta situación aunada con otros factores de riesgo, contribuyen al desarrollo de ECNT. La aparición temprana de estas, afecta el nivel educativo que puede alcanzar una persona y sus resultados en lo laboral.

Además, una mayor carga sobre los sistemas de salud, familia, empleadores y sociedad en general.

Los UPF son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos y cosméticos que dan color, sabor o textura para intentar imitar a los alimentos. Estos productos están nutricionalmente desequilibrados. Tienen un elevado contenido en azúcares libres, grasa total, grasas saturadas y sodio, y un bajo contenido en proteína, fibra alimentaria, minerales y vitaminas, en comparación con los productos, platos y comidas sin procesar o mínimamente procesados.⁸

En los últimos 60 años hemos sido testigos de una verdadera revolución en las ciencias de la alimentación y la manufactura de alimentos altamente procesados, aumentando los alimentos etiquetados como ultraprocesados en la literatura. La proporción de calorías obtenidas de estos alimentos que incluyen aditivos que amplifican los sabores y olores, con altos índices grasas saturadas, azúcares y sales añadidas creció explosivamente, primero, en países de altos ingresos, entre 1970 y 2000.

Durante los últimos 25 años, la disponibilidad y ventas de los UPF ha aumentado rápidamente en los países de ingresos medios y bajos de todas las regiones del mundo; un número cada vez mayor de estudios se ha ocupado de medir este fenómeno. Más decisivamente, las investigaciones en la materia han establecido que existe un vínculo estrecho entre los cambios en la dieta de alimentos reales o mínimamente procesados a alimentos ultraprocesados y las tasas de sobrepeso y obesidad y otras enfermedades no transmisibles relacionadas a la dieta.⁹

El rápido crecimiento en las ventas de los UPF amenaza con propiciar un aumento en los índices de sobrepeso y obesidad y malnutrición, debido a que los niños menores de 2 años son cada vez con mayor frecuencia alimentados con esta clase de productos. Adicionalmente, estudios en la materia han comenzado a asociar los alimentos ultraprocesados con una menor talla por edad.

1. Antecedentes.

Hacia la segunda mitad del siglo XIX se adoptaron las primeras leyes generales y los primeros sistemas de control de alimentos básicos. En el Imperio Austro-Húngaro, entre 1897 y 1911, el Codex Alimentarius Austriacus elaboró una serie de normas y descripciones de productos para una amplia variedad de alimentos. De allí toma su nombre el actual Codex Alimentarius. A comienzos del siglo XX las asociaciones comerciales realizaron los primeros intentos de facilitar el comercio mundial armonizando normas.¹⁰

La FAO colabora con la OMS para asesorar a la Comisión del Codex Alimentarius sobre cuestiones técnicas y normativas relacionadas con el etiquetado de los alimentos, así como sobre el propio trabajo de la Organización. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) es el órgano subsidiario del Codex encargado de establecer las normas y directrices sobre el etiquetado para todos los alimentos y la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) es el instrumento clave del Codex para proporcionar al consumidor información sobre los alimentos. Los países utilizan la norma del Codex como referencia a efectos de armonización y como base para nuevas políticas de etiquetado de los alimentos.

2. Etiquetado nutricional

El etiquetado de alimentos es cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, marcado en relieve o adherido al envase de un alimento o a un producto alimentario. El etiquetado es la información presentada en los productos alimentarios y resulta uno de los medios más importantes y directos para transmitir información al consumidor sobre los ingredientes, la calidad o el valor nutricional.¹¹

Partes del Etiquetado Nutricional.

El etiquetado nutricional comprende dos componentes:

- a) **La declaración de propiedades nutricionales** se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como con su contenido de vitaminas y minerales.
- b) **La información nutricional complementaria** tiene por objeto facilitar la comprensión del consumidor del valor nutritivo de su alimento y ayudarlo a interpretar la declaración sobre el nutriente. Hay varias maneras de presentar dicha información que pueden utilizarse en las etiquetas de los alimentos.

- **Etiquetado octogonal de alimentos envasados.**

En Chile, se propuso el uso de octógonos en los empaques. El 16 de junio del 2018 el Poder Ejecutivo aprobó el uso de octógonos en los productos de consumo no saludables, como parte del Manual de Advertencias de Alimentos Procesados en donde se detallan qué pautas se deben tener en cuenta frente a las advertencias en los productos altos en sodio, azúcar y grasas saturadas, como parte de la implementación de la Ley de Alimentación Saludable. Dicha ley se implementó en junio del 2019, ya que se acordó que entraría en vigencia a los doce meses desde que se aprobó, contados a partir del domingo 18 de junio.

Estas etiquetas tienen la forma de un octágono negro con la frase “ALTO EN” en el medio del mismo. Con ellos se notifica la cantidad desmedida de “azúcar”, “grasas saturadas”, “sodio” o “calorías” del producto, para dictaminar si es que el alimento debe de tener la etiqueta octogonal. Se observa la cantidad del elemento en 100 gramos o en 100 mililitros, determinados por el Ministerio de Salud. Es por ello, que un alimento podría tener entre cero y cuatro octógonos (uno por cada elemento nutricional).

Con esta herramienta se quiere informar que los contenidos de ciertos productos superan la cantidad óptima de nutrientes que un alimento debería de tener, y es por ello que su consumo debe de ser medido, ya que es perjudicial para la salud. Según la normativa, si es que el producto posee más de dos advertencias de “ALTO EN”, éste debe llevar una leyenda que diga “evitar su consumo en exceso”, pero si es que el producto contiene sólo la etiqueta de “grasas trans” también debe llevar la leyenda: “evitar su consumo en exceso”.



Figura 1. Etiquetado octogonal

Las etiquetas de los alimentos describen su contenido en nutrientes, y van dirigidas al consumidor. Por tanto, la terminología empleada debe tener sentido y ser comprensible para el público en general. Probablemente, un formato simple y normalizado ayudaría a las personas a utilizar las etiquetas de los alimentos y a comparar alimentos. La información sobre nutrición proporcionada debe elegirse basándose en su coherencia con las recomendaciones dietéticas.

Es importante conocer si el producto que se consumirá contiene alérgenos (Cereales con gluten, crustáceos y derivados, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, moluscos, sulfitos y dióxido de azufre), cantidad de grasas, cuáles de ellas son saturadas, cuáles trans y cuáles insaturadas, proporción de hidratos de carbono, proteínas, fibra, y azúcares simples o si posee alguna sustancia dañina para nuestra salud. El etiquetado es algo que está en movimiento, que tiene cambios de manera continua, cambios que involucran todas aquellas modificaciones que se van produciendo, tanto desde el punto de vista tecnológico, legislativo, publicitario y normativo.

En las recomendaciones nutricionales del producto no sólo se conocen los nutrientes del alimento comprado, la etiqueta informará también sobre la cantidad diaria que debemos consumir de esos mismos, especialmente en el caso de vitaminas y

minerales. La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) es una agencia gubernamental de los Estados Unidos que aprueba y regula las frases de declaraciones sobre salud. Una declaración sobre salud es un mensaje en las etiquetas de los alimentos que describe la relación entre un alimento o un componente alimenticio (como la grasa, el calcio o la fibra) y una enfermedad o una afección relacionada con la salud.

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se estableció para ejecutar el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. Las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional elaboradas por el Codex se basan en el principio de que ningún alimento debe describirse o presentarse de forma falsa, o que induzca a error o a engaño (Comisión del Codex Alimentarius, 1992). Las directrices contienen disposiciones para realizar declaraciones voluntarias de nutrientes, el cálculo y la presentación de la información sobre los nutrientes.

La información nutricional que se brinde debe ser fidedigna y no debe inducir a error a los consumidores. Al mismo tiempo, la reglamentación del etiquetado debe incentivar a los fabricantes a elaborar productos que mejoren la salud pública y a ayudar a los consumidores a seguir las recomendaciones respecto a la alimentación. Estas preocupaciones se extienden al empleo de declaraciones relacionadas con la salud o el contenido de nutrientes con respecto a las características deseables de los alimentos (como bajo contenido de grasas o sin colesterol) que se hacen para promocionar ciertos tipos de alimentos.

Todas estas preocupaciones van dirigidas no sólo a las declaraciones formuladas en la etiqueta de los alimentos, sino también a la publicidad sobre productos alimenticios. Como la capacidad de comunicación rápida y extendida por todo el mundo crece junto con la aparición de marcas mundiales, las declaraciones publicitarias sobre las cualidades nutricionales de los alimentos tienen la posibilidad de emplearse extensamente.

3. Sistema de Clasificación de alimentos ultraprocesados.

La alimentación de las últimas décadas se ha caracterizado por una visión estrecha de lo que es alimentación sana, considerando a los alimentos como meros transportadores de nutrientes, despojándolos del resto de sustancias que actúan de forma conjunta con los nutrientes y el cuerpo humano.

Bajo esta concepción es que se crea la pirámide alimenticia, usando la cantidad de nutrientes como método de clasificación en la importancia de los alimentos.

De esta forma, expertos de la universidad de Sao Paulo diseñaron un sistema de clasificación denominado NOVA, que reagrupa los alimentos, ya no por su aporte nutritivo, sino por su nivel de procesamiento al cual ha sido sometido. Esta clasificación está compuesta por cuatro grupos de alimentos:

Grupo 1 alimentos sin procesar o mínimamente procesados

Grupo 2 ingredientes culinarios procesados

Grupo 3 alimentos procesados

Grupo 4 productos ultraprocesados¹²

El sistema NOVA permite estudiar el suministro de alimentos y los patrones de alimentación en su conjunto, en cada país a lo largo del tiempo y entre países. También permite estudiar los grupos de alimentos individuales dentro del sistema.¹²

Grupo 1 alimentos sin procesar o mínimamente procesados.

Los alimentos sin procesar son partes de plantas o animales que no han experimentado ningún procesamiento industrial. Los alimentos mínimamente procesados son alimentos sin procesar que se modifican de maneras que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva (como grasas, azúcares o sal), pero que pueden implicar que se eliminen ciertas partes del alimento. Incluyen frutas frescas, secas o congeladas; verduras, granos y leguminosas; nueces; carnes, pescados y mariscos; huevos y leche. Las técnicas de procesamiento mínimo prolongan la

duración de los alimentos, ayudan en su uso y preparación, y les dan un sabor más agradable.

Grupo 2 ingredientes culinarios procesados.

Los ingredientes culinarios son sustancias extraídas y purificadas por la industria a partir de componentes de los alimentos u obtenidas de la naturaleza (como las grasas, aceites, sal y azúcares). Estas sustancias por lo general no se consumen solas. Su papel principal en la alimentación se da en la preparación de los alimentos, y hacen que los platos y las comidas, que típicamente se comparten con otras personas, sean sabrosos, variados, nutritivos y agradables.¹²

Grupo 3 alimentos procesados.

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

Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados que se preparan con ingredientes culinarios procesados, combinados a veces con alimentos procesados, dan como resultado platos caseros. Cuando estos platos se preparan con una variedad de alimentos mínimamente procesados (sobre todo de origen vegetal) y un uso moderado de ingredientes culinarios, las comidas y la alimentación resultante protegen la salud y promueven el bienestar.

Las nuevas directrices alimentarias de Brasil (basadas en el sistema NOVA de clasificación de alimentos) y las directrices alimentarias propuestas para Estados Unidos en el 2015 recomiendan que la alimentación se base principalmente en vegetales y alimentos mínimamente procesados.¹²

Grupo 4 productos ultraprocesados.

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

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

Numéricamente, la gran mayoría de los ingredientes en la mayor parte de los productos ultraprocesados son aditivos (aglutinantes, cohesionantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, espumantes, estabilizadores, “mejoradores” sensoriales como aromatizantes y saborizantes, conservadores, saborizantes y solventes).

A los productos ultraprocesados a menudo se les da mayor volumen con aire o agua. Se les puede agregar micronutrientes sintéticos para “fortificarlos”. Hoy en día es muy común consumir productos ultraprocesados listos para calentar o listos para comer, tanto en casa como en los locales de comida rápida.

Estos alimentos, también conocidos como “comidas listas”, incluyen platos reconstituidos y preparados de carne, pescados y mariscos, vegetales o queso; pizzas; hamburguesas y perros calientes; papas fritas; nuggets (patitas o trozos) o palitos (barras) de ave o pescado; y sopas, pastas y postres, en polvo o envasados. A menudo parecen ser más o menos lo mismo que las comidas o platos preparados en casa, pero las listas de los ingredientes que contienen demuestran que no lo son.¹²

4. Sistema de clasificación de ultraprocesados en El Salvador.

La guía alimentaria para las familias salvadoreñas, creada y presentada por el ministerio de salud (MINSAL) en el año 2012, define un sistema de clasificación de alimentos de acuerdo a su nivel de procesamiento, el cual se encuentra dividido en 3 clasificaciones y su recomendación de consumo, como se muestra en la tabla 1.

Tabla 1. Clasificación de ultraprocesados en El Salvador

Poco procesados	Consumo diario
Procesados moderados	Consumo eventualmente
Muy procesado	Consumo restringido

Fuente: Guía alimentaria para las familias salvadoreñas.

Los alimentos poco procesados son inofensivos para la salud y los procesos asociados con estos alimentos son: limpieza, remoción de partes no comestibles, extracción, secado, hervido, enfriamiento, congelamiento, fermentación, empaçado al vacío y pasteurización.

Los de moderado procesamiento pueden contener sustancias dañinas para la salud e incluyen trituración, molienda, refinación, hidrogenación, purificación, horneado, encurtido, hidrólisis, uso de enzimas y aditivos.

Los alimentos muy procesados o ultraprocesados contienen aditivos como colorantes que resultan dañinos para la salud y se caracterizan por ser pobres en nutrientes, estos están sometidos a fritura superficial o profunda, curados o ahumados, con uso de conservantes y aditivos cosméticos, empaques sofisticados y enlatados.¹³

5. El dilema de los productos ultraprocesados.

Diversas características nutricionales y metabólicas de los productos ultraprocesados son problemáticas, al igual que sus repercusiones sociales, culturales, económicas y ambientales, en especial cuando representan una proporción sustancial y cada vez mayor del suministro de alimentos y de la alimentación en los países.

Estos alimentos son problemáticos para la salud humana por distintas razones: tienen una calidad nutricional muy mala y, por lo común, son extremadamente sabrosos, a veces hasta casi adictivos; imitan los alimentos y se los ve erróneamente como saludables; fomentan el consumo de snacks; se anuncian y comercializan de manera agresiva; y son cultural, social, económica y ambientalmente destructivos.

a) Mala calidad nutricional.

Los productos ultraprocesados tienen un alto contenido calórico y bajo valor nutricional. Son característicamente grasosos, salados o azucarados, y bajos en fibra alimentaria, proteínas, diversos micronutrientes y otros compuestos bioactivos. A menudo tienen un alto contenido de grasas saturadas o grasas trans, y una carga glucémica alta.¹⁴

b) Extremadamente sabrosos y casi adictivos.

Los productos ultraprocesados están hechos para saciar antojos; a menudo son exageradamente sabrosos, generadores de hábito y, a veces, llegan a ser casi adictivos. Ciertas características (sabores, propiedades, etc.) incorporadas a este tipo de productos mediante la ciencia de los alimentos y otras tecnologías pueden distorsionar los mecanismos del aparato digestivo y del cerebro que envían la señal de saciedad y controlan el apetito, lo que lleva a un consumo excesivo. Como resultado, el consumo de tales productos puede interferir con la capacidad de controlar los hábitos alimentarios.

c) Imitan los alimentos; erróneamente vistos como saludables.

Por naturaleza, los productos ultraprocesados no son “alimentos modificados” ni son otras versiones de los alimentos, sino que sus formulaciones a menudo emplean tecnologías dirigidas a imitar la apariencia, forma y cualidades sensoriales de los alimentos.

Por ello, pueden ser moldeados o extrudidos en formas similares a las de ciertos alimentos, o contener aditivos cosméticos y de otro tipo que imitan las cualidades sensoriales de los alimentos, a menudo de manera intensificada. Además, los fabricantes a menudo crean una falsa impresión de que los productos ultraprocesados son saludables al incluir imágenes de alimentos naturales en el etiquetado, empaquetado y material promocional, o bien anunciar que agregan vitaminas sintéticas, minerales y otros compuestos, lo que les permite implicar o declarar propiedades saludables.

d) Fomentan el consumo de snacks.

Los productos ultraprocesados se venden por lo general en forma de snacks, bebidas o platos listos para comer o listos para calentar. La mayoría están diseñados y envasados para el consumo inmediato. Están disponibles en todo tipo de tiendas minoristas de comestibles, así como en multitud de puntos de venta de productos no alimentarios, muchos de los cuales están abiertos las 24 horas los 365 días del año, por lo que pueden adquirirse casi en cualquier momento.

Habitualmente pueden consumirse (y, de hecho, se consumen) casi en cualquier lugar: en locales de alimentos, en restaurantes con servicio directo a los vehículos y lugares de comida para llevar, en casa, en el lugar de trabajo o en la calle. Son convenientes, fáciles de almacenar y transportar y, por lo general, no requieren vajilla ni utensilios.

A menudo se consumen mientras la persona está ocupada en hacer otra cosa (por ejemplo trabajar, conducir un auto o ver televisión). Estos productos desplazan a los alimentos recién cocinados, así como los platos y comidas preparados con ellos y servidos tanto en casa como fuera de ella (por ejemplo, en restaurantes y bares).

e) Se anuncian y comercializan de manera enérgica.

Los productos ultraprocesados por lo común son productos de marca de empresas multinacionales y otras corporaciones, que compran o producen los ingredientes industriales necesarios a un costo muy bajo y operan economías de escala. Están diseñados para ser sumamente lucrativos. Las empresas más grandes destinan enormes presupuestos anuales (hasta de varios miles de millones de dólares) para su publicidad y promoción, lo que incluye anuncios cruzados entre sus propias marcas, para hacer sus productos atractivos y a menudo glamorosos.

Del mismo modo que los cigarrillos y las bebidas alcohólicas, las estrategias de mercadotecnia muchas veces recurren a ideas, lenguaje e imágenes sumamente seductores y excitantes, que socavan el deseo y la capacidad de elegir opciones racionales y saludables, y son particularmente eficaces cuando se dirigen a los niños, los adolescentes y otros grupos vulnerables.

f) Social y ambientalmente destructivos.

El hecho de que los productos ultraprocesados desplacen a los suministros de alimentos y los patrones de alimentación establecidos también puede dañar el tejido social y cultural, y la salud mental y emocional. Las comidas recién preparadas que se disfrutan en compañía de otras personas forman parte de todas las civilizaciones.

Las cocinas tradicionales han evolucionado como expresiones de autonomía e identidad. Por lo común, también se adaptan a los climas y terrenos específicos, son sostenibles, y apoyan a los negocios locales, las economías rurales y la diversidad biológica. Todos estos beneficios se ven minados y pueden, a la larga, ser destruidos por los productos ultraprocesados elaborados por el sistema alimentario industrial mundial.¹⁵

6. Definición de lectura

Es la comprensión del contenido de un texto u otros medios en el que es necesario decodificar la información, bien sea a través del lenguaje convencional, signos gráficos o alguna simbología no lingüística. En este proceso es el cerebro el que se encarga de interpretar y descifrar estos códigos. La etimología de la palabra proviene del latín *lectura*, que quiere decir “acción de leer o escoger”.¹⁶

- **Tipos de lectura**

Lectura mecánica: es la que se realiza automáticamente sin ser necesaria la comprensión del texto, realizada de forma consciente y en la que se desglosan y descifran todos los códigos en ella, llevando las letras y signos (tanto ortográficos como de puntuación) a fonemas (palabras pronunciadas de una manera correcta).

Lectura comprensiva: se realiza acompañada de una interpretación correcta. Esto está dirigido a la interpretación y comprensión crítica del texto, pues el lector no es una entidad pasiva, sino activa en ese proceso, es decir, decodifica el mensaje, lo interroga, lo analiza, lo critica.

Lectura crítica: es la que se realiza de forma analítica, además de comprender lo que se dice en un texto específico, se intentará analizar qué se ha expresado para verificar sus éxitos, sus errores y las formas en que se presenta la información.¹⁶

7. Ley de protección al consumidor (reformada 2020)

La Asamblea Legislativa de la República de El Salvador considerando que según lo establecen las directrices de ONU para la protección al consumidor, corresponden a los gobiernos formular y mantener una política de protección al consumidor, tomando en cuenta el derecho de los consumidores de tener acceso a productos seguros, así como la importancia de promover un desarrollo económico y social justo, equitativo y la protección del medio ambiente. Por tanto, se decreta la Ley de Protección al consumidor.

En el capítulo II denominado “Derecho a la seguridad y a la calidad” el Art. 6 menciona que los productos y servicios puestos en el mercado a disposición de los consumidores no deben implicar riesgos para su vida, salud o seguridad, ni para el medio ambiente, salvo los legalmente admitidos en condiciones normales y previsibles de utilización.

el Art. 7 hace referencia que los proveedores que desarrollen actividades de importación, producción, transformación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de bienes y prestación de servicios deberán, para no arriesgar la vida, la salud, la seguridad de las personas y el medio ambiente, observar las normas legales, reglamentarias o técnicas que se dictaren sobre la materia, así como facilitar el control, vigilancia e inspección de las autoridades competentes.

Productos que pueden incidir en la salud, el Art. 8 indica que todo productor, importador, distribuidor o comercializador de productos alimenticios, bebidas, medicinas o productos que puedan incidir en la salud humana o animal, además de cumplir con las normas contenidas en el Código de Salud y demás leyes, reglamentos y regulaciones aplicables, deberán colocar en un lugar visible, en el establecimiento comercial en el que se vendan tales productos, carteles en los que se consignen los derechos del consumidor.

El capítulo IV titulado “Derecho a la información” en el apartado obligación general de información, el Art. 27 cita que las características de los bienes y servicios puestos a disposición de los consumidores, deberán proporcionarse con información en castellano, de forma clara, veraz, completa y oportuna, según corresponda. Todo detallista deberá marcar en los empaques o envases de los productos, en carteles visibles o en cualquier otro medio idóneo, el precio de venta al consumidor.

Art. 28. Todo productor, importador o distribuidor de productos alimenticios, bebidas, medicinas o productos que puedan incidir en la salud humana o animal, deberá cumplir estrictamente con las normas contenidas en el Código de Salud y con las regulaciones dictadas por las autoridades del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el Consejo Superior de Salud Pública y del Ministerio de Agricultura y

Ganadería, respectivamente, con relación a dichos productos. Deberá imprimirse en el envase o empaque de las medicinas, alimentos, bebidas o cualquier otro producto perecedero, la fecha de vencimiento de los mismos, los agregados químicos y las condiciones requeridas para su conservación.

Art. 31. Se considerará publicidad ilícita, engañosa o falsa aquella que atente contra la dignidad de la persona, o vulnere el derecho al honor, a la intimidad y a la propia imagen reconocidos en la constitución. La publicidad engañosa o falsa, es decir cualquier modalidad de información o comunicación de carácter publicitario, total o parcialmente falsa, o que, de cualquier otro modo, incluso por omisión, sea capaz de inducir a error, engaño o confusión al consumidor, pudiendo afectar su comportamiento económico.

8. Normativa de tiendas y cafetines escolares saludables

Debido a los altos índices de obesidad y sobrepeso que no solo están afectando a la población adulta, sino además a los niños y niñas, es ante esta situación que los titulares de los Ministerios de Educación (MINED), MINSAL con el apoyo de la DC y del Fondo Solidario para la Salud (FOSALUD), presentaron la normativa de “Regulación de Tiendas y Cafetines Escolares Saludables”; la cual busca regular y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido en grasas, sodio y azúcar y de todos aquellos alimentos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafetines escolares de los centros educativos públicos y privados.¹⁷

Por Decreto Legislativo número 166, se da facultad al MINED de emitir una normativa para regular y controlar la comercialización de alimentos que no contribuyen a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafetines escolares. El MINED coordinará la elaboración, con el MINSAL, a fin de determinar criterios técnicos para su emisión y los mecanismos de supervisión, estableciendo además a ambas instituciones, desarrollar actividades conjuntas para promover una cultura de alimentación saludable en la comunidad educativa.

Educación alimentaria y nutricional: Con la finalidad de promover hábitos de alimentación y estilos de vida saludables, los centros educativos deberán fomentar la educación alimentaria nutricional y la recuperación de la cultura alimentaria en la población estudiantil y la familia. Para el cumplimiento de estos fines, el MINED, el MINSAL, DC y otras instituciones vinculadas, elaborará y difundirá materiales educativos. El MINED coordinará con el MINSAL las acciones de promoción de la salud y prevención de las enfermedades de acuerdo a las normativas del MINSAL.

Actividad física: Los centros educativos deberán promover la actividad física periódica en la población estudiantil, como una estrategia para la prevención del sobrepeso, la obesidad, hipertensión arterial, diabetes, dislipidemias, entre otras ECNT.

Determinación social de la salud y nutrición: Con la finalidad de identificar y superar los problemas de alimentación, nutrición y salud de la población escolar que se ven afectados por factores sociales, ambientales y económicos, el MINED en coordinación con las instituciones públicas y privadas vinculadas con el abordaje de la alimentación, nutrición y la salud en centros educativos, realizará las siguientes acciones:

- a) Elaborar planes y programas interinstitucionales e intersectoriales para el abordaje integral de la alimentación escolar saludable.
- b) Elaborar e implementar estrategias para promover la alimentación adecuada y saludable, el consumo de verduras, frutas y alimentos naturales de temporada.
- c) Fomentar estilos de vida saludables incluyendo la promoción de hábitos alimentarios, higiene de los alimentos, consumo de agua potabilizada, así como la promoción de la actividad física, entre otros
- d) Realizar investigaciones con el fin de identificar los principales problemas nutricionales de la población escolar y las mejores formas para abordar la promoción de la actividad física, la alimentación saludable, así como la prevención y control ECNT en niños y adolescentes.

e) Fortalecer las acciones individuales, familiares y de la comunidad educativa para modificar los factores de riesgo, hábitos alimentarios inadecuados, el sedentarismo, inocuidad de alimentos, saneamiento básico y la ingesta de alimentos que cumplen los criterios nutricionales.

Criterios nutricionales: Se establecen como criterios nutricionales, la cantidad de nutrientes críticos permitidos para la comercialización de alimentos y bebidas en las tiendas y cafetines escolares, cuyo cumplimiento es obligatorio en todos los centros educativos del país.

Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados que contienen nutrientes críticos como azúcares libres, sodio, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y edulcorantes que se comercialicen y distribuyan en los centros educativos deben cumplir con los criterios siguientes, en base al artículo 8:

- a) Especificaciones de contenido de azúcar. Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados deberán contener menos del 10% de total de energía, proveniente de azúcares libres.
- b) Especificaciones de contenido de sodio. Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados deberán tener menos de 1 miligramo de sodio por kilocaloría.
- c) Especificaciones de contenido de grasa. Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados deberán contener menos del 30% de total de energía, proveniente del total de grasas. En cuanto a grasas saturadas estos deberán ser menos del 10% de total de energía de los alimentos y de contener grasas trans, deberán ser menos del 1% del total de energía.
- d) Especificaciones sobre contenido de edulcorantes. Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados con edulcorantes artificiales o naturales no calóricos o edulcorantes calóricos que contengan una advertencia sanitaria no deberán ser comercializados en tiendas y cafetines de centros escolares por incentivar la adicción al sabor dulce.

No podrá ofrecerse comercial, promocional, gratuitamente, ni bajo ningún título en los centros educativos, los siguientes productos alimenticios procesados y ultraprocesados:

- a) Productos pre-embalsados cuya lista de ingredientes del etiquetado general se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz u otro similar, o grasa, aceite, manteca vegetal o de cerdo.
- b) Productos alimenticios ultraprocesados tales como embutidos, bebidas carbonatadas, incluyendo light o dietéticas, bebidas energéticas, rehidratantes o deportivas, refrescos embalsados, golosinas, sopas instantáneas, trozos de pollo embalsado “tipo nuggets” entre otros.
- c) Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenados en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- d) Productos pre-embalsados que no cuenten con etiqueta que indique el contenido nutricional.
- e) Productos alimenticios procesados y ultraprocesados deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS.
- f) Productos alimenticios procesados y ultraprocesados sin etiquetado nutricional o sin registro sanitario.
- g) Los productos pre-embalsados que, con base al etiquetado o advertencia sanitaria, no cumplan con lo dispuesto en el artículo 8.

Los alimentos mínimamente o poco procesados que se comercialicen en las tiendas escolares o que se distribuyan en los centros educativos públicos y privados, deberán cumplir con los siguientes lineamientos:

- a) Cumplir con la norma técnica de alimentos establecida por el MINSAL en lo referente a higiene personal, requisitos sanitarios e higiene de equipos y utensilios.
- b) Priorizar el expendio de frutas y verduras.

- c) Se deberá promover el consumo de agua segura y refrescos de frutas: 100% natural con frutas de estación o mezcla de vegetales, sin edulcorantes adicionales.
- d) Alimentos preparados con grasa o fritura profunda o con mieles podrán comercializarse 2 veces por semana máximo.
- e) Se deberá priorizar la preparación de alimentos a la plancha, horneados o hervidos.
- f) Cuando se preparen alimentos que se les añada mayonesa o crema, no deberá ser mayor de una cucharadita por porción servida.
- g) Preferentemente las frutas y hortalizas que se utilicen en la preparación de alimentos de las tiendas o cafetines escolares, sean producidos bajo principios de agricultura orgánica.

Adjudicación de la tienda o cafetín escolar: La Dirección del centro privado de educación será responsable de cumplir con los requisitos establecidos en esta normativa, para designación o contratación del administrador de la tienda o cafetín escolar. En el caso de los centros educativos oficiales, el Consejo Directivo Escolar (CDE) deberá promover en la comunidad el proceso de selección de administradores de los cafetines escolares. Para adjudicar la tienda o cafetín escolar de centros educativos oficiales y privados, los solicitantes, deberán cumplir lo siguiente:

- a) Contar con el permiso de funcionamiento del MINSAL.
- b) Que el personal que expende o manipula los alimentos en la tienda o cafetín escolar, cuente con el Carnet emitido por el MINSAL.
- c) Contar con experiencia en logística y servicio de alimentos para grupos.
- d) En el caso de los centros educativos oficiales, que el administrador de la tienda o cafetín escolar, no sea cónyuge, conviviente, o que tenga vínculo de parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo grado de afinidad con Miembros del CDE.
- e) Suscribir contrato bajo las condiciones establecidas en la presente Normativa.

Publicidad, promoción y patrocinio de productos alimenticios: Corresponde al CDE de centros educativos oficiales y al director de centros educativos privados garantizar:

- a) Que no se utilice, coloque o exhiba propaganda comercial que promueva directa o indirectamente el consumo de productos alimenticios no saludables en la tienda o cafetín escolar o en el resto de la infraestructura educativa.
- b) Que no se suscriban contratos de exclusividad o patrocinio con empresas o proveedores que promuevan el consumo de productos alimenticios y bebidas de bajo valor nutricional y con alto contenido de nutrientes críticos.
- c) Que los procesos de selección y adjudicación de las tiendas y cafetines escolares sean transparentes.

Responsabilidades del centro educativo: Corresponde al CDE de Centros Educativos Oficiales y al director de Centros Educativos Privados:

- a) Llevar el registro de los ingresos y egresos del centro educativo por el alquiler del espacio destinado para el funcionamiento de la tienda o cafetín escolar, ya que los mismos, forman parte del presupuesto escolar de la institución educativa.
- b) Difundir y sensibilizar en la comunidad educativa el contenido de esta Normativa.
- c) Implementar prácticas educativas encaminadas a la promoción de hábitos de alimentación saludable, práctica de actividad física y estilos de vida saludables.
- d) Planificar el desarrollo de capacitaciones y orientaciones en educación alimentaria y nutricional dirigida a la comunidad educativa y a las personas directamente involucradas con la preparación, el expendio y la distribución de los alimentos y bebidas en los centros educativos.
- e) Promover que las loncheras, incluyan alimentos saludables, orientando a los padres y madres de familia para evitar que incluyan alimentos de bajo valor nutricional, con exceso de sal, azúcar, aditivos y grasas saturadas.

- f) Promover el respeto y rescate de la cultura alimentaria en la comunidad educativa.
- g) Informar de alguna irregularidad en la prestación del servicio de la tienda o cafetín escolar, al MINED, MINSAL o la DC para que éstas, con base a sus competencias sigan los procesos establecidos en las leyes respectivas. En el caso de los centros educativos oficiales, será responsable el CDE y en el caso de los centros educativos privados será responsable la dirección.
- h) Invertir los recursos provenientes de las tiendas escolares, en el funcionamiento del centro educativo. En el caso de los centros educativos oficiales, será responsabilidad del CDE el buen uso de los mismos, y sus actuaciones estarán sujetas a fiscalización por las instancias contraloras.

Responsabilidades de persona administradora de la tienda o cafetín escolar: La persona administradora de la tienda o cafetín escolar tendrá las siguientes responsabilidades:

- a) Conocer y dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en esta Normativa.
- b) Cumplir con las normas sanitarias relacionadas con la preparación, venta de alimentos y en especial, con las regulaciones propias para tiendas o cafetines que expenden alimentos en los centros educativos públicos y privados.
- c) Contar con personal capacitado y autorizado en prácticas higiénicas de preparación de alimentos por el MINSAL.
- d) Contribuir con la formación de hábitos de higiene y de alimentación saludable en la población estudiantil.
- e) Participar o solicitar formación o capacitaciones que impartan las instituciones involucradas con el fin de que se incluyan en su oferta, alimentos y bebidas saludables y contribuir a disminuir problemas de sobrepeso y obesidad.
- f) Ofrecer alimentos y bebidas nutritivas, saludables, higiénicas y variadas, a un precio accesible para la comunidad educativa.
- g) Colocar el menú en un lugar visible con el listado de precios de los alimentos.

Responsabilidad de los padres, representantes legales, responsables o encargados de los niños y adolescentes: los padres, representantes legales, responsables o encargados de los niños y adolescentes, que se encuentren estudiando en los centros educativos tendrán las siguientes responsabilidades:

- a) Conocer las disposiciones establecidas en esta Normativa.
- b) Recibir orientación o capacitación sobre las características nutricionales de alimentos y bebidas que faciliten una alimentación saludable.
- c) Participar activamente en jornadas de divulgación de la Normativa, así como de educación alimentaria nutricional y promoción de la salud.
- d) Apoyar y dar autorización para que el niño, niña o adolescente reciban los beneficios de campañas de promoción de la salud y nutrición que se realicen en los centros educativos.
- e) Incluir en la lonchera de los niños, niñas o adolescentes, alimentos variados y saludables, evitando alimentos de bajo valor nutricional, con exceso de sal, azúcar, aditivos y grasas saturadas.
- f) Dar aviso al CDE, director, docente o al personal de salud comunitario sobre cualquier situación que adviertan respecto a la higiene, cantidad y calidad de los alimentos y bebidas que se expendan para su consumo al interior del centro educativo, quienes tomarán las medidas necesarias.

Responsabilidad de la población estudiantil: Corresponde a la población estudiantil matriculada en los centros educativos:

- a) Conocer las disposiciones establecidas en esta Normativa.
- b) Participar en actividades que promueve el centro educativo en relación a los temas de alimentación saludable y práctica de actividad física.
- c) Desarrollar mediante el proceso de enseñanza-aprendizaje, las competencias necesarias para adoptar estilos de vida saludables y una actitud crítica ante las prácticas nocivas para la salud.
- d) Dar aviso al CDE, director, docente o al personal de salud comunitario sobre cualquier situación que adviertan respecto a la higiene, cantidad y calidad de

los alimentos y bebidas que se expendan para su consumo al interior del centro educativo, quienes tomarán las medidas necesarias.

Responsabilidad de las instituciones: Las instituciones directamente involucradas en el seguimiento de los lineamientos establecidos en esta Normativa, de acuerdo a sus competencias específicas son: el MINED, el MINSAL y la DC, quienes implementarán y coordinarán conjuntamente, los planes anuales operativos y las estrategias de capacitación, divulgación y promoción de estilos de vida saludables, para lo cual podrán suscribir Convenios.

Control y vigilancia: El MINSAL, a través de las instancias y dependencias competentes, realizará las acciones de control de la higiene y manejo de los alimentos en las tiendas y cafetines en los centros educativos, conforme lo prescriben las leyes respectivas, las normas técnico sanitarias y la presente Normativa.

La DC tendrá la competencia de realizar inspecciones en las tiendas y cafetines escolares de los centros educativos con el propósito de verificar el cumplimiento de reglamentos relacionados sobre el etiquetado general y nutricional de los alimentos, la fecha de vencimiento de los mismos, publicidad ilícita, engañosa o falsa y la información de precios a disposición de los estudiantes y consumidores, de conformidad con lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor, su Reglamento y de cualquier otra normativa aplicable.

El MINSAL y DC, después de realizada la inspección de la tienda o cafetín escolar, deberá informar sobre los hallazgos de incumplimiento a esta Normativa, deficiencias sanitarias encontradas e infracciones a las leyes respectivas, a la dirección del centro educativo y a las instancias pertinentes.

En caso que el MINSAL, encontrara incumplimiento respecto a nutrientes críticos, prevendrá por primera vez, al responsable de la administración de la tienda o cafetín escolar, que retire el alimento inmediatamente e informará al director del centro educativo. Las infracciones relacionadas con la calidad, inocuidad de alimentos y permisos de funcionamiento de la tienda o cafetín escolar, serán competencia del

MINSAL quien conocerá conforme lo establezca el Código de Salud y la normativa aplicable. Las infracciones relacionadas con el etiquetado general y nutricional de los alimentos publicidad ilícita, engañosa o falsa, fecha de vencimiento de alimentos e información de precios de los mismos a disposición de los estudiantes y consumidores, se sancionarán de conformidad con lo establecido en la ley de protección al consumidor, su reglamento y demás normativa aplicable.¹⁷

Es importante que la información del etiquetado, así como el diseño de los apartados nutricionales de la etiqueta sean de fácil comprensión e incluso llame la atención de los consumidores para que estos puedan hacer uso de la información y hacer una compra inteligente de acuerdo con el valor biológico y calórico de los alimentos.

El consumidor debe tener un conocimiento a priori respecto a lo que involucra una buena alimentación, conocer el balance positivo de energía que generalmente caracteriza uno de los principales problemas de la obesidad, así como manejar los conceptos nutricionales del etiquetado y saber sus implicaciones en la salud (calorías, grasas, lípidos, carbohidratos, sodio y grasas saturadas).

El etiquetado nutricional como papel fundamental pretende guiar a los compradores a llevar hábitos y estilos de vida saludables, permitiéndoles conocer ¿qué están ingiriendo? y ¿en qué cantidades?, para así darles la posibilidad de comparar, reflexionar y tomar las decisiones más favorables para su salud.¹⁷

9. Investigaciones relativas a la etiqueta nutricional

a. Investigación sobre el consumo de alimento ultraprocesado y su relación con menores tallas por edad en el Valle de Katmandú, Nepal.

Es la única que vincula el consumo de cualquier alimento ultraprocesado y menores tallas por edad sin considerar las fórmulas lácteas, las que, aunque pertenezcan a una categoría distinta, también son un alimento ultraprocesado.¹⁸

La investigación evaluó la asociación del alto consumo de bocadillos y bebidas poco saludables (por sus siglas en inglés USFB), en comparación con el bajo consumo, con la ingesta de nutrientes, la adecuación de la dieta, el nivel de hierro y el crecimiento en niños pequeños en el Valle de Katmandú, Nepal.

Los resultados que obtuvieron en promedio, los USFB contribuyeron con el 46,9% de la ingesta total de energía (por sus siglas en inglés TEI) entre el tercio más alto de consumidores, en comparación con el 5,2% del TEI entre los más bajos. En comparación con los consumidores de USFB bajo, los consumidores de USFB alto tenían una menor ingesta de nutrientes y una mayor proporción estaba en riesgo de ingestas inadecuadas de 8 nutrientes.

La media de puntuaciones z de talla para edad (por sus siglas en inglés LAZ) fue casi 0,3 más baja entre los consumidores de alto USFB que entre los consumidores bajos ($P = 0,003$), con esta relación parcialmente mediada por la adecuación dietética. No encontraron asociaciones con la prevalencia del retraso del crecimiento o el nivel de hierro. La prevalencia de sobrepeso / obesidad fue baja. Concluyeron, que en el contexto de países de ingresos bajos y medianos (PIBM), el alto consumo de USFB entre los niños pequeños se asocia con una ingesta inadecuada de micronutrientes, lo que puede contribuir a resultados deficientes en el crecimiento.¹⁸

b. El conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en Cuernavaca, México

En junio de 2018, en Cuernavaca, México se llevó a cabo un estudio en la cual se evaluó el conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en la población mexicana, durante la investigación se entrevistó a 8,667 adultos ≥ 20 años de edad, con el propósito de documentar el conocimiento y uso de la información de las diferentes etiquetas colocadas en los productos industrializados en México.

Del total de entrevistados, 89.7% sabía leer; por lo que, fue a estos participantes a quienes se les hicieron las preguntas de comprensión y análisis tal como “¿usted sabe

que los alimentos y las bebidas industrializados tienen una etiqueta nutrimental?”, 82.3% respondió de manera positiva. Es por ello que los resultados sólo refieren a la población que reportó leer el etiquetado de los productos industrializados.

Se observó que 17.5% de la población lee el etiquetado y conoce la cantidad de calorías que debe consumir al día. Por tipo de localidad, el porcentaje de población que lee la etiqueta y conoce la cantidad de calorías fue 3.4 veces más alto en localidades urbanas que en rurales.

Reportaron que, a nivel nacional, la tabla nutrimental fue la más leída: 71.6% en segundo lugar se encuentran las GDA: 55.9% y, en menor proporción, la lista de ingredientes: 26%. Las diferencias observadas fueron estadísticamente significativas. En cuanto al conocimiento y el uso que la población mexicana tenía de los diferentes sistemas de etiquetado, que los alimentos y bebidas industrializadas pueden presentar, los resultados indicaron que el etiquetado GDA: 75.4% y la tabla nutrimental: 69.7% fueron los más conocidos.

El etiquetado más utilizado para la elección de alimentos y bebidas industrializados fue la tabla nutrimental: 41.5% y el de menor uso el sello nutrimental: 4.3%. Los resultados fueron similares por nivel socioeconómico y escolaridad. El estudio concluyó que los resultados que obtuvieron fueron consistentes con estudios previos nacionales mexicanos y con la literatura internacional.¹⁹

c. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que aparecen en las etiquetas de los alimentos en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, España

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), dependiente del Departamento de Industria e Innovación, realizó un estudio sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que aparecen en las etiquetas de los alimentos

Los datos extraídos de la encuesta realizada en más de 400 consumidores de entre 18 y 65 años, evidencian que los principales factores de compra de los alimentos se corresponden con la salud con un 69%, seguida del sabor con un 53,6% y del precio con el 48,2%. Esta preferencia lleva a que dos de cada tres consumidores lean siempre o casi siempre la información nutricional de los alimentos, aunque uno de cada tres afirma que su nivel de conocimiento es bajo en este sentido.²⁰

Respecto a las preguntas: ¿qué piden los consumidores a los alimentos? ¿En que los modificarían?, un 93% de la población señaló una reducción de grasas saturadas. Con relación al consumo de azúcar, un 88% de los consumidores optaron por una disminución de este, en los alimentos. Así mismo, el 75% prefirió alimentos con menos sal, mientras que el 54% escogió alimentos con más fibra y un 52% alimentos con calcio.

d. Efecto que tiene el etiquetado nutricional en la decisión y elección frente a la compra y el consumo de bebidas light, en mujeres y hombres con edades entre 20 a 60 años de niveles socioeconómicos 2, 3, y 4 de un sector de Bogotá, Colombia

En julio del año 2016, se llevó a cabo de una investigación que estudio el “efecto que tiene el etiquetado nutricional en la decisión y elección frente a la compra y el consumo de bebidas light, en mujeres y hombres con edades entre 20 a 60 años de niveles socioeconómicos 2, 3, y 4 de un sector de Bogotá”, la investigación se estaba orientada a la indagación del efecto que tiene el etiquetado nutricional en la decisión y elección frente a la compra y el consumo de bebidas light, utilizaron variables de indagación como la socialización primaria y secundaria según los participantes recibidos en el entorno familiar, los diferentes tipos de estilos de vida, lo relacionado con el consumo de bebidas light, la salud, y la cultura de la dieta.

La investigación tomo como muestra 45 personas consumidoras de bebidas light de los estratos 2, 3 y 4; de los cuales 29 fueron mujeres y 16 hombres. El estudio concluyo que el etiquetado nutricional termina no siendo el decisor final de la compra en la mayoría de las personas del cuasi-experimento, el consumidor determino su

elección bajo información fácil de leer, dejándose llevar por elementos externos ya sean encontrados en el ambiente de compra o consumo, siendo influenciados por factores como la publicidad y el mercadeo basado en términos de fácil interpretación.

En cuanto a los consumidores mayormente educados o con afecciones médicas en la mayoría de las veces basaron su elección tomando en cuenta la información nutricional en contenidos como lo es principalmente el sodio, el azúcar, porcentaje de valor dietario, calorías, y grasas totales.²⁰

e. Análisis sobre los principales factores que influyen en la decisión de consumo de ultraprocesados ante comida saludable en el Área Metropolitana de San Salvador, El Salvador

En el Salvador, en el año 2019, se realizó una investigación que tenía por objetivo analizar los principales factores que influyen en la decisión de consumo de ultraprocesados ante comida saludable en el Área Metropolitana de San Salvador (AMSS). El estudio se basó en personas con edades entre 18 a 60 años, que visitaban los restaurantes en estudio (Buffalo Wings, Comet Diner, McDonald's, Quiznos, Smashburger, Wendy's, Subway y Burger King).

Para la recolección de la información se utilizaron tres técnicas: la encuesta, llevada a cabo en 384 personas residentes en los 14 municipios que conforman el Área Metropolitana de San Salvador; entrevista semiestructurada dirigida a los encargados de los restaurantes en estudio y la técnica de observación que se implementó en las horas de mayor afluencia dentro de los establecimientos.

El 78.13% de las personas en estudio consumían comida rápida en los restaurantes, y el 21.88% alimentos saludables, este comportamiento estaba influenciado por la poca publicidad y promoción de los productos saludables, además de sus elevados precios, respecto a los ultraprocesados.

Entre los factores que influyeron en las personas para consumir alimentos ultraprocesados en los restaurantes se encontró, el sabor de los platillos, a su vez el

87.50% de los individuos expresó que los medios de comunicación intervinieron en su decisión de consumo. Los consumidores también se vieron influenciados por las personas cercanas con quienes frecuentemente convivían.²¹

Entre los factores identificados que tenían influencia de forma inconsciente en la mente de los consumidores estaban:

- a. Presentación de los platillos
- b. Atención al cliente
- c. Variedad de productos
- d. Promociones
- e. Ambiente en el restaurante
- f. Experiencia que genera la marca

Durante el proceso de observación de los clientes en los restaurantes, la mayoría prefirió el consumo de alimentos ultraprocesados, sin considerar, las opciones de alimentos saludables que se ofrecían dentro del menú. Por lo general, los establecimientos presentaban el menú colocando como primera opción los alimentos saludables, pese a ello las opciones no fueron seleccionadas por los consumidores. Los principales factores que impulsaron el consumo de alimentos ultraprocesados en los residentes del AMSS fueron culturales, sociales y personales.

Dentro de los factores culturales se identificaron: clase social e influencia de los medios de comunicación; por otra parte, el factor social es la influencia de grupos, familia y amigos; y los factores personales que influyen en la toma de decisión fueron: ocupación, estilo de vida, ingresos, edad y personalidad.²¹

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

A. Enfoque y tipo de investigación.

El enfoque de la investigación fue **cuantitativo**, ya que este se caracteriza, ante todo, porque requiere variables numéricas para poder expresar el problema de la investigación. Es decir que los datos analizados deben ser siempre cuantificables, o sea, expresables en una cantidad.²²

La presente investigación fue de tipo **descriptivo** porque se permitió realizar el estudio sin alterar o manipular ninguna de las variables del fenómeno, limitándose únicamente a la medición y descripción de las mismas.²³

B. Sujetos y objeto de estudio.

1. Unidades de análisis. Población y muestra.

Los sujetos en estudio a quienes se aplicó la técnica, fue el personal de salud y administrativo entre el rango de edad de 25 - 65 años que labora en la UCSF-I Nejava, con el propósito de analizar el conocimiento de la lectura del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados haciendo un total de 48 personas.

Debido a que se tomó el total de la población, no se usaron fórmulas para determinar tamaño de muestra.

Tabla 2: Criterios

Criterios de inclusión	Criterios de exclusión
<ul style="list-style-type: none">• Laborar en las UCSFI	<ul style="list-style-type: none">• Personas que no cumplan con los criterios de inclusión.
<ul style="list-style-type: none">• Edad entre 25 – 65 años	
<ul style="list-style-type: none">• Personas que aceptaron participar en el estudio	

Fuente: Elaboración propia

2. Variables e indicadores.

Se entiende por variable un atributo o característica que define el problema de investigación, pueden estar referidas a un estado, acción, situación, proceso, personas, animales o cosas en forma individual o en conjunto; que puede cambiar de valor y que puede ser objeto de registro y medición para estudiar su comportamiento o variación en determinadas circunstancias.

La variable investigada fue el conocimiento de la lectura del etiquetado nutricional en los UPF.

Los indicadores son aquellos aspectos medibles u observables que caracterizan las variables.

Tabla 3: variables e Indicadores

Variable	Indicadores	Operacionalización
<ul style="list-style-type: none">• Conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional	<ul style="list-style-type: none">• Lectura del etiquetado.• Factores de la lectura de la etiqueta.• Género.• Grupo etario.• Factores de la decisión de compra.	<ul style="list-style-type: none">• Población que la etiqueta / población total x 100.• Población que lee etiquetado frontal (GDA)/ población total x 100.• Factor principal identificado/ total de factores x 100.• Total, de Femenino/ Total de entrevistados x 100.• Total, de Masculino/ Total de entrevistados x 100.• Total, por grupo etario/ Total de entrevistados x100.• Factor principal identificado/ total de factores x 100.

Fuente: Elaboración propia

- **Matriz de congruencia (ver en anexo 6)**
- **Cronograma y presupuesto (ver anexo 7 y 8)**

C. Técnicas, materiales e instrumentos.

1. Técnicas y procedimientos para la recopilación de la información.

Para la recolección de la información y su posterior análisis, la técnica que se empleó fue la encuesta, la cual se llevó a cabo entre el personal de salud y administrativo que labora en UCSFI Nejapa, con el propósito de determinar el conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional en alimentos ultraprocesados. Se desarrolló mediante un cuestionario, el cuál fue entregado a todos los sujetos que formaron parte del estudio y cumplieron con los criterios de inclusión. Las instrucciones fueron iguales para todos los sujetos y se presentó una idéntica formulación de las preguntas, posterior a la aceptación del consentimiento informado.

2. Instrumentos de registro y medición.

El instrumento a utilizar en la presente investigación, fue un cuestionario que constó de 8 preguntas, el cual fue compuesto por preguntas cerradas de tipo opción múltiple, contó con dos secciones, en la primera se buscó obtener datos generales de los sujetos en estudio y en la segunda sección las preguntas estaban estructuradas con base en los objetivos, variable e indicadores. La construcción del instrumento fue basada en investigaciones anteriores con alta similitud y relación al presente tema.

- **Aspectos éticos.**

Dignidad humana: Es un valor y un derecho innato, inviolable e intangible de la persona.

Justicia: Es el conjunto de pautas y criterios que establecen un marco adecuado para las relaciones entre personas e instituciones, autorizando, prohibiendo y permitiendo acciones específicas en la interacción de estos.

Beneficencia: La beneficencia se puede considerar como un valor que implica la disposición de ayudar de manera desinteresada a quienes más lo necesiten.

No maleficencia: No producir daño y prevenirlo. Incluye no matar, no provocar dolor ni sufrimiento, no producir incapacidades. No hacer daño. Es un principio de ámbito público y su incumplimiento está penado por la ley.

Confidencialidad: Es la propiedad de la información, por la que se garantiza que está accesible únicamente a personal autorizado a acceder a dicha información. La confidencialidad también se refiere a un principio ético asociado con varias profesiones (por ejemplo, medicina, derecho, religión, psicología profesional, y el periodismo); en este caso, se habla de secreto profesional.

- **Procesamiento y análisis de la información.**

Debido a que la investigación fue de tipo descriptiva y cuantitativa el procesamiento de análisis se realizó de la siguiente manera:

Pasos para la recopilación de la información.

- Se entregó una encuesta a la población en estudio.
- Se recopiló la información requerida por medio de las encuestas.
- Se tabularon y graficaron los resultados obtenidos mediante una base de datos realizada en el programa de Microsoft Excel 2019 a través del método estadístico de proporción.

Obtención de datos.

- Mediante un cuestionario de 8 de preguntas.
- Tabulación por grupos etarios: 25-30, 31-36, 37-42, 43-48, 49-54, 55-60, 61-65.
- Tabulación por género: Femenino, Masculino.
- Tabulación del etiquetado más leído.
- Tabulación de los factores en la decisión de compra.

Análisis de datos.

- Comparativa de datos según: grupos etarios, género, factores en la decisión de compra y etiquetado más leído.

Método estadístico.

La proporción es la medida de estadística descriptiva que más se usa. Es el número de observaciones con una característica en particular entre la población de referencia. El numerador siempre está incluido en el denominador. Se expresa en porcentaje.

- **Estrategias de utilización de resultados.**

La validación de los resultados obtenidos se realizó mediante un estudio descriptivo en donde se tomó en cuenta las diversas fuentes de información bibliográficas consultadas, relacionadas con la temática, así como los datos a recopilar y analizar las encuestas en la población de estudio. Los resultados de la investigación se presentarán a la Universidad Evangélica de El Salvador (UEES) y a la directora del establecimiento de salud UCSFI – Nejapa, se pretende que sea publicado en la revista científica de la UEES y en Google académico.

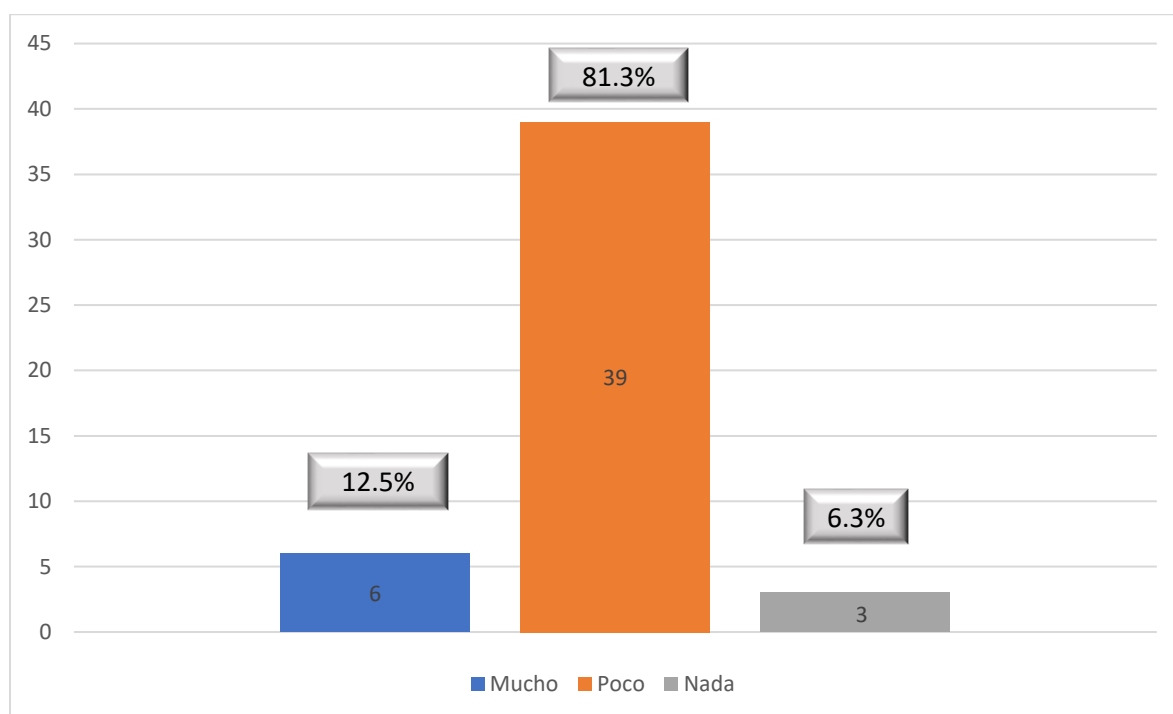
CAPÍTULO IV: ANALISIS DE LA INFORMACION.

A. Resultados

Análisis descriptivo.

En respuesta al objetivo general, para el conocimiento de la lectura del etiquetado nutricional en los UPF, la medición fue a través de una escala de “mucho, poco o nada”, en la cual el participante bajo su criterio seleccionaba la opción con la que se sentía más identificado. Se puede concluir que más del 90% del personal de salud y administrativo que labora en la UCSFI-Nejapa tiene conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional en UPF tomando en cuenta que el 81.3% manifestó saber poco sobre el etiquetado nutricional, un 12.5% sabía mucho y un 6.3% no sabía nada. Como se observa en el gráfico 1.

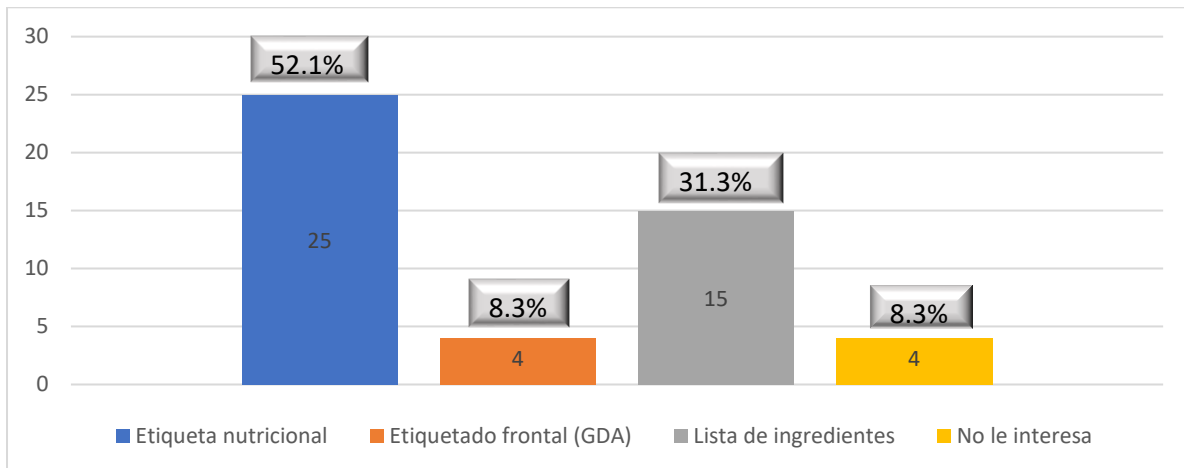
Gráfico 1: conocimiento del etiquetado nutricional en los UPF



Fuente: elaboración propia.

Con respecto a la lectura, se les pidió que seleccionaran el tipo de etiqueta que leían con mayor frecuencia. El etiquetado más leído fue la etiqueta nutricional con un 52.1%, seguido de la lista de ingredientes con 31.3% y con un 8.3% tanto el etiquetado frontal (GDA) como la opción no le interesa. Como lo muestra el gráfico 2.

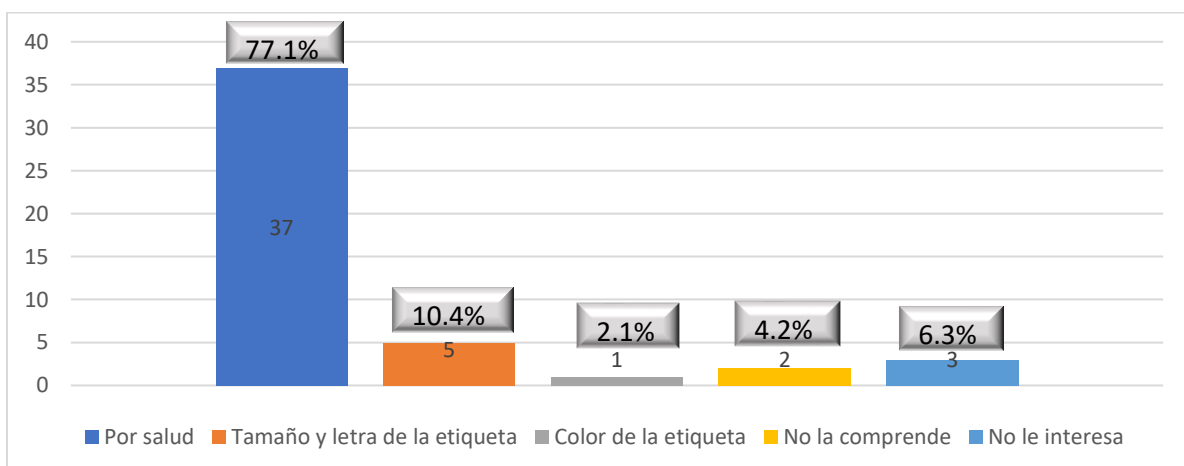
Gráfico 2: etiquetado más leído.



Fuente: elaboración propia.

Entre los factores que motivaban la lectura de la etiqueta nutricional de los UPF, el principal factor fue la opción por salud con un 77.1%, seguido del tamaño y letra de la etiqueta con un 10.4%, mientras que a un 6.3% no le interesaba, un 4.2% no comprende la etiqueta y un 2.1% lo motivó el color de la etiqueta. Como se observa en el gráfico 3.

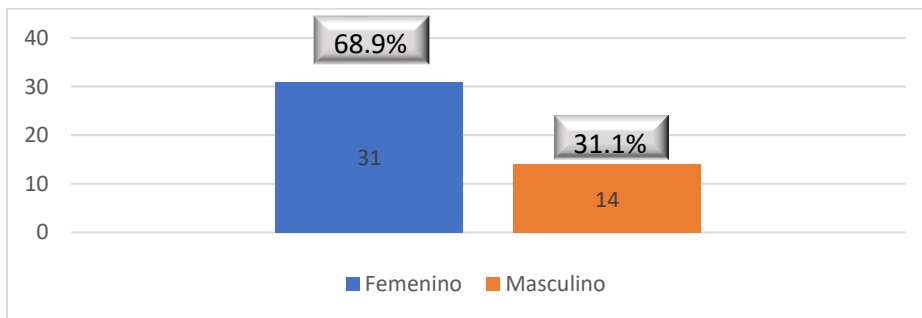
Gráfico 3: Factores que motivan a leer la etiqueta nutricional



Fuente: elaboración propia.

Se contó con la participación de 48 personas (ver anexo 9), que conformaban la población en estudio, de los cuales solo se tomó en cuenta las personas que seleccionaron la opción de “poco y mucho” en la escala de medición del conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional de UPF, se observó una mayor participación con un 68.9% del género femenino conformada por 31 mujeres en comparación con un 31.1% del género masculino siendo 14 hombres. Ver gráfico 4.

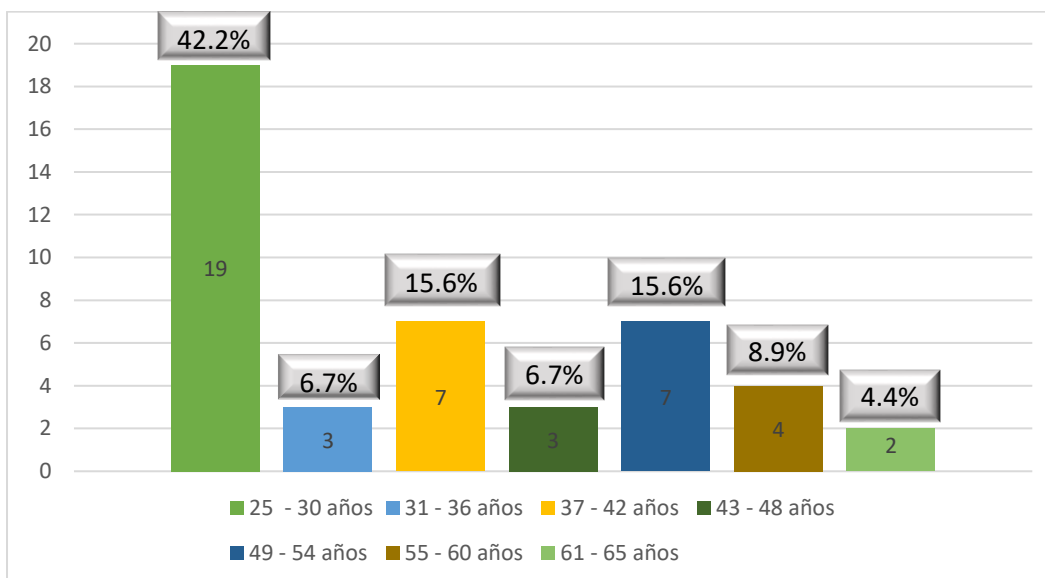
Gráfico 4: distribución por género que lee más la etiqueta.



Fuente: elaboración propia.

El rango de edad de participación en el estudio fue de 25 a 65 años. Se organizaron 7 grupos etarios, los primeros 6 grupos con intervalos de 5 años y el último con un intervalo de 4 años. Teniendo una mayor participación el grupo de 25 a 30 años con 43.8%. Tal como lo muestra el gráfico 5.

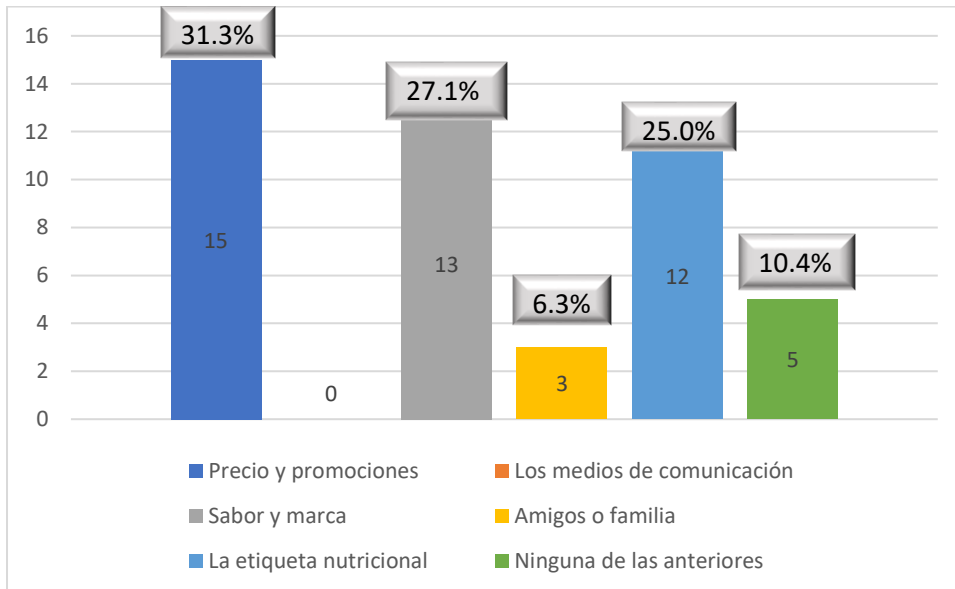
Gráfico 5: distribución por grupos etarios que leen más la etiqueta.



Fuente: elaboración propia.

La lectura de la etiqueta nutricional obtuvo el tercer lugar como factor que más influyó en la compra de los UPF, como primera opción fue precio y promociones con un 31.3%, seguido de sabor y marca con un 27.1%, con 12.5% la etiqueta nutricional, con un 10.4% ninguna de las anteriores, amigos y familia con 6.3% y con 0% la publicidad. Como se observa en el gráfico 6.

Gráfico 6: factores que influyen en la compra de los alimentos ultraprocesados.



Fuente: elaboración propia.

Análisis inferencial o cualitativo.

La presente investigación fue de tipo descriptiva.

B. Discusión de resultados.

Con respecto a la investigación “El conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en Cuernavaca, México”, el estudio concluyó que la tabla nutrimental fue la más leída con un 71.6%, la presente investigación obtuvo un resultado similar siendo esta la opción más leída con un 52.1%. En segundo y tercer lugar las GDA y la lista de ingredientes respectivamente, mientras que en la UCSFI-Nejapa la lista de ingredientes obtuvo el segundo lugar con un 31.3%. (Ver gráfico 2)

Las preguntas relacionadas con la decisión de compra estuvieron basadas en dos investigaciones “Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que aparecen en las etiquetas de los alimentos en el CITA de Aragón, España” y “Análisis sobre los principales factores que influyen en la decisión de consumo de UPF ante comida saludable en el AMSS, El Salvador” en las cuales los principales factores de compra fueron salud, sabor, precio, medios de comunicación, amigos y familia respectivamente; los resultados obtenidos en esta investigación mostraron cierta similitud, ya que los principales factores fueron precio, sabor y la etiqueta nutricional. Mientras que el principal factor que motivaba la lectura de la etiqueta nutricional fue por salud. (Ver gráfico 3 y 6)

Con respecto a la declaración de nutrientes la investigación realizada en Aragón, España concluyó que los consumidores preferían que los alimentos tuvieran reducción en grasa saturada, azúcar y sal; para esta investigación la población en estudio prefería que los UPF fueran bajos en calorías, alto en fibra, libres de azúcar y colesterol. Resaltar que un 14.6% de la población no toma en cuenta ninguna de estas características. (Ver anexo 12)

El nivel de escolaridad de mayor predominancia fue la educación superior con un total de 36 personas, 9 personas contaban con educación media y solo 3 personas con educación básica. (Ver anexo 10)

Al momento de leer la etiqueta nutricional la parte que más llamó la atención de la población fueron las calorías con un 43.8%, seguido de la lista de ingredientes con un 31.3% y el tamaño de la porción con un 20.8%. (Ver anexo 11).

A partir de la investigación y los datos proporcionados por la población en estudio se concluyó que en El Salvador se necesita de un nuevo etiquetado nutricional con el fin de mejorar la comprensión de los consumidores, siendo el etiquetado del semáforo el más seleccionado con un 43.8% (Ver anexo 13 y 14)

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

A. Conclusiones

1. Más del 90% del personal de salud y administrativo que labora en la UCSFI-Nejapa tiene conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional en UPF.
2. Más de la mitad de la población en estudio presentaba mayor preferencia por la lectura de la etiqueta nutricional con un 52.1%
3. El principal factor que motivaba a la población en estudio a leer la etiqueta nutricional fue la opción por salud con un 77.1%
4. El principal género que obtuvo mayor puntaje en la lectura de la etiqueta nutricional fue el género femenino con un 68.9%. El grupo etario que tuvo mayor preferencia por la lectura de la etiqueta fue de 25 a 30 años.
5. La lectura del etiquetado nutricional no es el factor predominante que influye en la decisión de compra de los UPF, sin embargo, la encuesta refleja que forma parte de los 3 factores principales.

B. Recomendaciones.

Crear y promocionar políticas que motiven al personal de salud y a la población en general a leer las etiquetas nutricionales.

Buscar estrategias que faciliten la comprensión de la lectura de la etiqueta nutricional de los UPF.

Brindar y promover charlas y capacitaciones, sobre el alto consumo de los UPF y el impacto negativo a la salud, como una medida para contrarrestar la creciente prevalencia de las ECNT.

Contratar más personal de nutrición en el área de salud pública con el fin de fomentar y facilitar la atención nutricional en la población.

FUENTES DE INFORMACIÓN CONSULTADAS.

1. El etiquetado de alimentos en América Latina y el Caribe, ¿intervencionismo o lucha necesaria contra la malnutrición? [Internet]. Fao.org. [citado el 29 de enero de 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/1044219/>
2. Center for Food Safety, Applied Nutrition. La nueva etiqueta de información nutricional [Internet]. Fda.gov. 2020 [citado el 17 de mayo de 2021]. Disponible en: <https://www.fda.gov/food/new-nutrition-facts-label/la-nueva-etiqueta-de-informacion-nutricional>
3. MINEC. Etiquetado de productos a la luz de la Ley de Protección al Consumidor y el rol de la Defensoría del Consumidor [Internet]. [citado el 29 de enero de 2021]. Disponible en: <http://dica.minec.gob.sv/inventa/documentos/2ndfoodandbeverage/etiquetado-productos.pdf>
4. COMIECO. REGLAMENTO TECNICO RTCA 67.01.02:10 CENTROAMERICANO de Los Alimentos Previamente Envasados, Etiquetado General [Internet]. 2011 [citado el 29 de enero de 2021]. Disponible en: http://www.cita.ucr.ac.cr/sites/default/files/archivos_adjuntos/Reglamento%20T%C3%A9cnico%20Centroamericano%20de%20Etiquetado%20General%20de%20los%20Alimentos%20Preenvasados.pdf
5. COMIECO. REGLAMENTO RTCA 67.04.60:10 TÉCNICO CENTROAMERICANO ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD [Internet]. 2011 [citado el 1 de febrero de 2021]. Disponible en: https://members.wto.org/crnattachments/2011/tbt/CRI/11_0530_00_s.pdf
6. Proponen etiquetas frontales en alimentos para garantizar una alimentación saludable para los salvadoreños [Internet]. Gob.sv. [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: <https://www.asamblea.gob.sv/node/10919>
7. El Caribe ENALY. PANORAMA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL [Internet]. Fao.org. [citado el 17 de mayo de 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca2127es/ca2127es.pdf>

8. Mitchell C. OPS/OMS [Internet]. PAHO. 2019 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15530:ultra-processed-foods-gain-ground-among-latin-american-and-caribbean-families&Itemid=1926&lang=es
9. FAO. El impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud [Internet]. 2020 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca7349es/CA7349ES.pdf>
10. Historia del etiquetado de alimentos [Internet]. Fao.org. [citado el 29 de enero de 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/y5136s/y5136s06.htm>
11. Etiquetado de alimentos [Internet]. Fao.org. [citado el 29 de enero de 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/food-labelling/es/>
12. Martínez AY. NOVA, la otra forma de clasificar a los alimentos según su nivel de procesamiento. el 11 de invierno de 2018;3.
13. OMS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas [Internet]. 2015 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf
14. MINSAL. Guía alimentaria para las familias salvadoreñas [Internet]. 2012 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/as867s/as867s.pdf>
15. OMS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas [Internet]. 2015 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf
16. Martínez A. Lectura [Internet]. Concepto definicion.de; 2015 [citado el 17 de mayo de 2021]. Disponible en: <https://concepto definicion.de/lectura/>
17. MINSAL. NORMATIVA DE TIENDAS Y CAFETINES ESCOLARES SALUDABLES [Internet]. 2018 invierno 6 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: https://www.salud.gob.sv/archivos/pdf/telesalud_2018_presentaciones/presentacion20062018/NORMATIVA-DE-TIENDAS-Y-CAFETINES-ESCOLARES-SALUDABLES.pdf

18. Pries AM, Rehman AM, Filteau S, Sharma N, Upadhyay A, Ferguson EL. Unhealthy snack food and beverage consumption is associated with lower dietary adequacy and length-for-age z-scores among 12-23-month-Olds in Kathmandu Valley, Nepal. *J Nutr* [Internet]. 2019;149(10):1843–51. Disponible en: <https://academic.oup.com/jn/article-lookup/doi/10.1093/jn/nxz140>
19. Tolentino-Mayo L, Rincón-Gallardo Patiño S, Bahena-Espina L, Ríos V, Barquera S. Conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en México. *Salud Publica Mex* [Internet]. 2018 [citado el 29 de marzo de 2021];60(3):328–37. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342018000300014&lang=pt
20. Citaaragon.es. [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: https://citarea.citaaragon.es/citarea/bitstream/10532/3035/1/NotaPrensa2014_13.pdf
21. Barahona García, Harrys Edwin Hernández Pérez, Xenia Iveth Martínez Calderón, Mónica Yanira. Análisis de factores que influyen en la toma de decisión del consumo de comida rápida ante comida saludable en el área metropolitana de san salvador [Internet]. [San Salvador, El Salvador, Centro América]: Universidad De El Salvador; 2019 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/20931/1/An%C3%A1lisis%20de%20factores%20que>
22. Método Cuantitativo - Concepto, usos, ejemplos y características [Internet]. Concepto 2019 [citado el 29 de marzo de 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/metodo-cuantitativo/>
23. Tipos de Investigación - Cuáles son, características y ejemplos [Internet]. Concepto.de. 2020 [citado el 30 de marzo de 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/tipos-de-investigacion/>

ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario



Título de la investigación: “Conocimiento de la lectura del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados en el personal de UCSFI-Nejapa”.

Objetivo: Determinar el conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional en alimentos ultraprocesados en el personal de salud y administrativo de 25 a 65 años que labora en la UCSFI-Nejapa durante el periodo de enero a junio del 2021.

Indicaciones: Marcar con una “X” la respuesta con la que más se identifica.

I. Datos generales.

- **Género.**

Femenino Masculino

- **Edad.**

25-30 31-36 37-42 43-48 49-54 55-60 61-65

- **Nivel de escolaridad.**

Educación Básica Educación Media Educación Superior
(1°- 9°) (Bachillerato) (Universidad)

II. Conocimiento de la etiqueta nutricional. (Marcar solamente 1)

1. ¿Qué tanto conoce usted sobre el etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados?

<input type="checkbox"/>	Mucho
<input type="checkbox"/>	Poco
<input type="checkbox"/>	Nada

2. De los siguientes etiquetados ¿cuál lee más?

	Etiqueta Nutricional
	Etiquetado frontal (GDA)
	Lista de ingredientes
	No le interesa

3. ¿Cuál de los siguientes factores lo motiva a leer la etiqueta nutricional?

	Por salud
	Tamaño y letra de la etiqueta
	Color de la etiqueta
	No la comprende
	No le interesa

4. ¿Cuál de los siguientes factores influye en su compra de alimentos ultraprocesados?

	Precio y promociones
	Medios de comunicación
	Sabor y marca
	Amigos o familia
	Etiqueta nutricional
	Ninguna de las anteriores

5. Al leer la etiqueta, ¿Qué parte llama más su atención?

	Calorías
	Tamaño de la porción
	Ingredientes
	Ninguna de las anteriores

6. ¿En cuál de las siguientes características se basa al momento de comprar los alimentos ultraprocesados?

<input type="checkbox"/>	Bajo en calorías
<input type="checkbox"/>	Libre de colesterol
<input type="checkbox"/>	Sin azúcar
<input type="checkbox"/>	Bajo en sodio
<input type="checkbox"/>	Alta en fibra
<input type="checkbox"/>	Ninguna de las anteriores

7. ¿Considera usted que en El Salvador se necesita de un nuevo etiquetado nutricional?

<input type="checkbox"/>	Si
<input type="checkbox"/>	No

8. Con cuál de las siguientes opciones comprendería mejor la etiqueta nutricional:

Semáforo



Sellos octagonales



Etiquetado frontal



los Valores Nutrimtales de Referencia

Ninguno de los anteriores

Anexo 2: Consentimiento Informado.

Por favor lea esta información cuidadosamente antes de decidir su participación en el estudio:

Confidencialidad: Toda opinión o información que usted entregue será tratada de manera confidencial. Nunca se revelará su identidad. En las presentaciones que se hagan sobre los resultados de esta investigación no se usará su nombre ni tampoco se revelarán detalles suyos ni respuestas que permitan individualizarlo. Los datos sólo serán usados para la presente investigación.

Participación voluntaria: Su participación es completamente voluntaria. Se puede retirar del estudio en el momento que estime conveniente. Para ello, basta que cierre u abandone la página web con el cuestionario.

¿Está Ud. dispuesto a completar el cuestionario que le presentaré a continuación? Si es así, por favor haga clic en el botón respectivo:

Acepto Participar No acepto

Anexo 3: Cartas de permiso de investigación



UNIVERSIDAD EVANGÉLICA DE EL SALVADOR

San Salvador, 6 de abril del 2021

Dra. Claudia Etelvina Chiquillo
Directora UCSF Nejapa
San Salvador
Presente

Estimada Doctora:

Un gusto saludarla y desearle muchas bendiciones al frente de tan importante institución de salud.

MISIÓN

"Formar profesionales con excelencia académica, conscientes del servicio a sus semejantes y con una ética cristiana basada en las Sagradas Escrituras para responder a las necesidades y cambios de la sociedad"

VISIÓN

"Ser la institución de educación superior, líder regional por su excelencia académica e innovación científica y tecnológica; reconocida por su naturaleza y práctica cristiana"

Por este medio me permito hacer de su conocimiento que las Brs. Andrea Eunice Barahona Méndez, Karen Marisol Hércules Díaz y Michelle Alejandra Soto Bonilla, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética de esta Universidad, se encuentran realizando su trabajo de investigación para efectos de graduación denominado: **"Conocimiento del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados y su relación en la decisión de compras en el personal"**, por lo que me dirijo a usted para solicitarle su autorización para que nuestras egresadas puedan ingresar a las instalaciones de dicha institución de salud y registrar datos sobre el conocimiento que posee el personal de salud que labora en la UCSF de Nejapa sobre el etiquetado de alimentos ultraprocesados y la influencia en el proceso de compra.

De ser autorizada la petición antes mencionada, se realizaría la actividad se desarrollaría durante los meses de abril y mayo del presente año, comprometiéndonos a respetar las normas de convivencia de dicha institución, los protocolos de bioseguridad y tratando de no interferir en el trabajo habitual de la Unidad de Salud.

Agradeciéndole de antemano su valiosa ayuda con nuestras estudiantes, aprovecho para reiterarle las muestras de especial estima.

Atentamente,

Msc. Johanna Campos de Chavarría
Directora Escuela Nutrición y Dietética

Tel. 2275-4055

johanna.campos@uees.edu.sv



AFILIADA A



Unión de Universidades de América Latina y el Caribe



"EDUCACIÓN DE CALIDAD CON VALORES CRISTIANOS"

Prolongación Alameda Juan Pablo II, Calle El Carmen, San Antonio Abad,
Apartado Postal 1789, San Salvador, El Salvador, C.A.

PBX: 2275-4000, Fax: 2275-4040, Web Site: www.uees.edu.sv

[f/ueesoficial](https://www.facebook.com/ueesoficial) [@ueesoficial](https://www.instagram.com/ueesoficial)

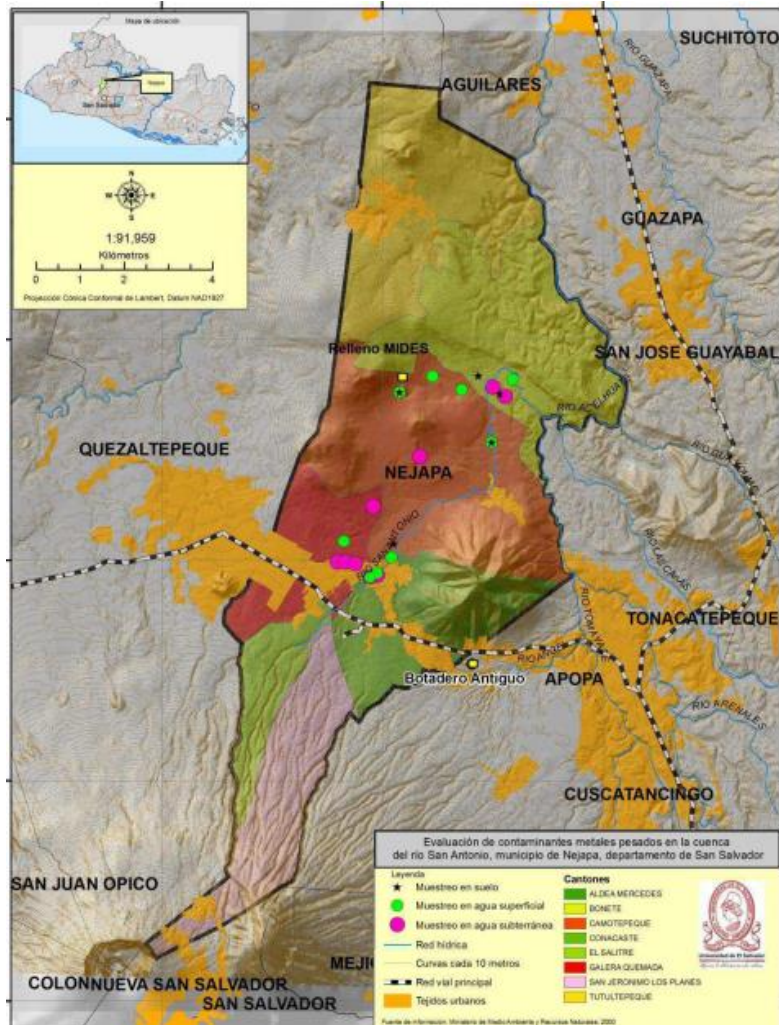
Anexo 4: Etiqueta de información nutricional FDA.



Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per serving	
Calories	230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Anexo 5: Croquis de ubicación geográfica del municipio de Nejapa.



Anexo 6: Matriz de congruencia

Tema: Conocimiento de la lectura del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados en el personal de UCSFI-Nejapa.						
Enunciado: ¿El personal de la UCSFI-Nejapa tiene conocimiento del etiquetado nutricional en alimentos ultraprocesados?						
Objetivo General: Determinar el conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional en alimentos ultraprocesados en el personal de salud y administrativo de 25 a 65 años que labora en la UCSFI-Nejapa durante el periodo de enero a junio del 2021.						
Objetivos Específicos	Unidades de análisis	Variable	Operacionalización de variables	Indicadores	Técnica	Instrumento
Establecer cuál es el etiquetado al que más le da lectura el personal.	Personal de salud y administrativo que labora en la UCSFI-Nejapa.	Conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional	Población que lee etiqueta nutricional/ población total x 100 Población que lee etiquetado frontal GDA/ población total x 100	Lectura de la etiqueta	Encuesta	Cuestionario elaborado por investigadoras
Mencionar el principal factor que motiva la lectura de la etiqueta nutricional	Personal de salud y administrativo que labora en la UCSFI-Nejapa.	Conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional	Población que eligió cada factor/ población total x 100	Salud Tamaño de la etiqueta. No la comprende. No le interesa.	Encuesta	Cuestionario elaborado por investigadoras
Identificar cuál género y grupo etario lee más la etiqueta nutricional	Personal de salud y administrativo que labora en la UCSFI-Nejapa.	Conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional	Total, de Femenina/ Total de entrevistados x 100 Total, de Masculino/ Total de entrevistados x 100. Total, por grupo etario/ Total de entrevistados x100	Género Grupo etario Etiqueta nutricional	Encuesta	Cuestionario elaborado por investigadoras
Determinar si la lectura del etiquetado nutricional es un factor que influye en la compra de los UPF	Personal de salud y administrativo que labora en la UCSFI-Nejapa.	Conocimiento de la lectura de la etiqueta nutricional	Población que eligió cada factor/ población total x 100	Precio y promociones Medios de comunicación Sabor y marca Amigos o familia Etiqueta nutricional Ninguna de las anteriores	Encuesta	Cuestionario elaborado por investigadoras

Fuente: elaboración propia.

Anexo 7: Cronograma

		Cronograma de actividades																																			
Actividades		Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto			
Semanas		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Elección del tema de investigación																																					
Entrega perfil de investigación																																					
Aprobación perfil de investigación																																					
Capítulo I																																					
Capítulo II																																					
Correcciones capítulo II-III																																					
Anteproyecto y autoevaluación																																					
Solicitud para carta de permiso																																					
Revisión capítulo II																																					
Capítulo III																																					
Revisión capítulo III																																					
Presentación a comité de ética																																					
Prueba piloto																																					
Corrección anteproyecto																																					
Presentación del anteproyecto																																					
Recolección de datos																																					
Capítulo IV																																					
Capítulo V																																					
Presentación final																																					

Fuente: elaboración propia.

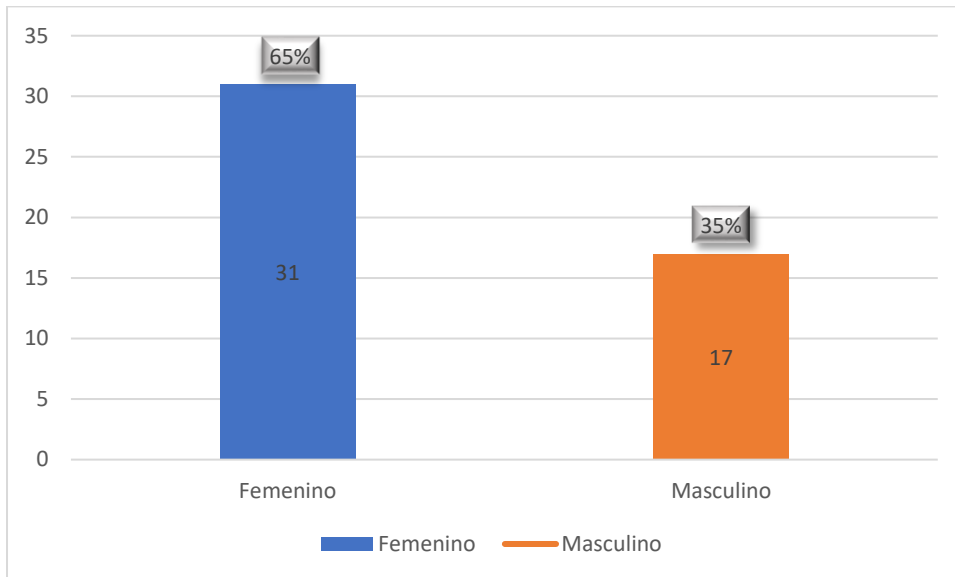
Anexo 8: Presupuesto

Producto	Unidad al mes	Costo Unitario	Costo Total
Energía eléctrica	3	\$30	\$90
internet	3	\$25	\$75
Celular	3	\$20	\$60
Total		\$75	\$225

PRESUPUESTO						
EQUIPO	PRECIO	CANTIDAD	SUBTOTAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN AÑO	DEPRECIACIÓN MES
Computadora	\$200	3	\$600	5 Años	\$120	\$10
Sillas	\$40	3	\$120	10 Años	\$12	\$1.00
Mesa de trabajo	\$50	3	\$150	10 Años	\$15	\$1.25
impresiones	\$0.25	100	\$25	---	----	---
Pago de mensualidad tesis	\$92.53	(3 personas) 24 mensualidades	\$2,220.72	---	----	---
			\$3,315.72		\$147	

Fuente: elaboración propia.

Anexo 9: Gráfico distribución por género.



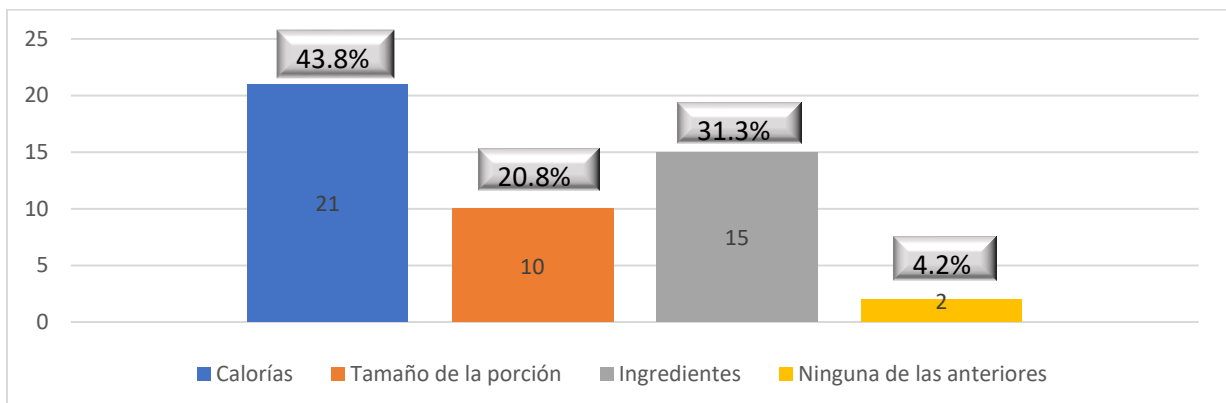
Fuente: elaboración propia.

Anexo 10: Tabla distribución según escolaridad

Escolaridad	Mujeres	Hombres	Total
• Educación básica	2	1	3
• Educación media	4	5	9
• Educación superior	25	11	36

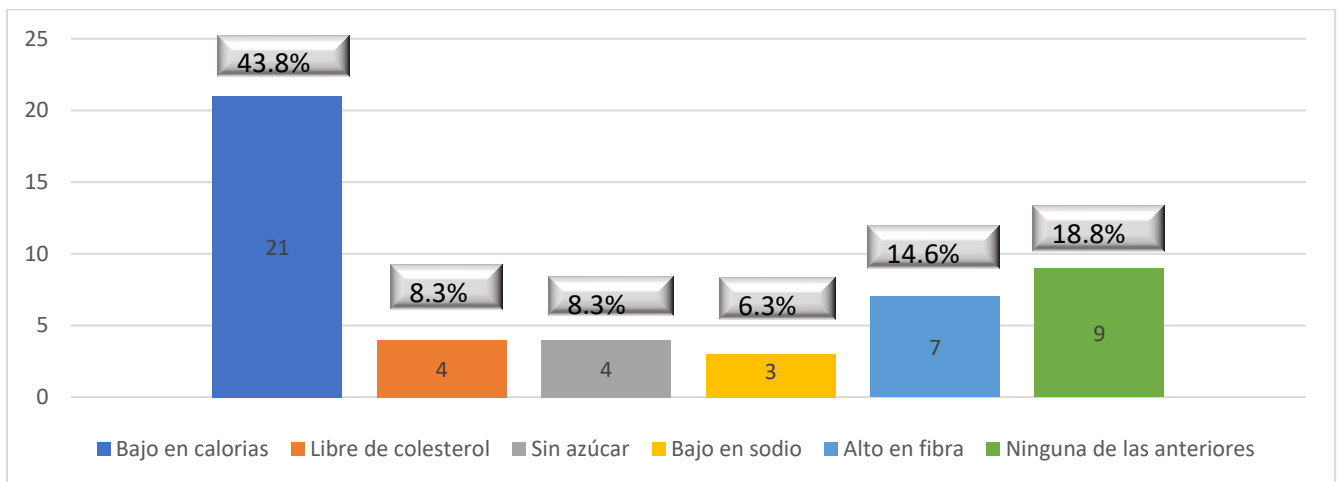
Fuente: elaboración propia.

Anexo 11: Gráfico parte del etiquetado que llama más atención.



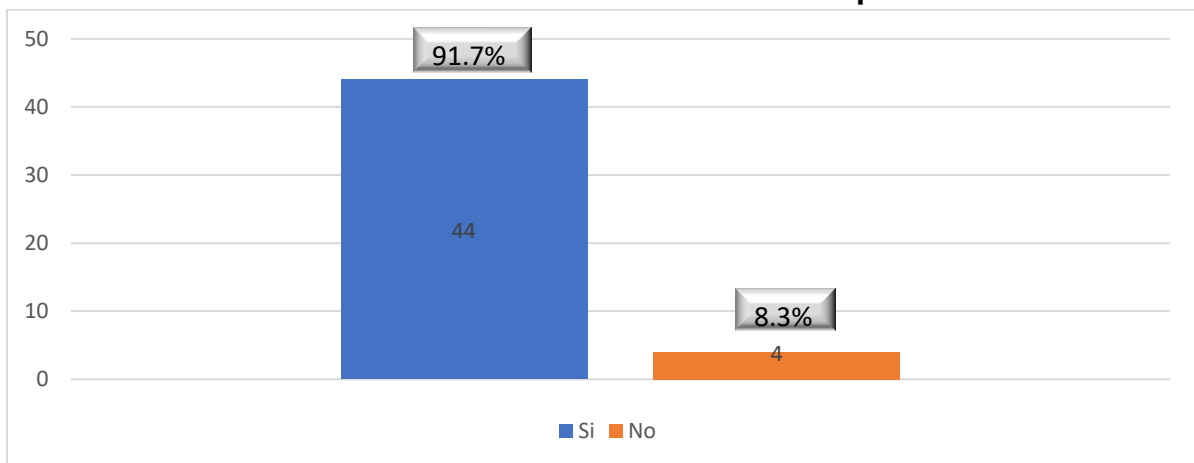
Fuente: elaboración propia.

Anexo 12: Gráfico características de los UPF en la decisión de compra.



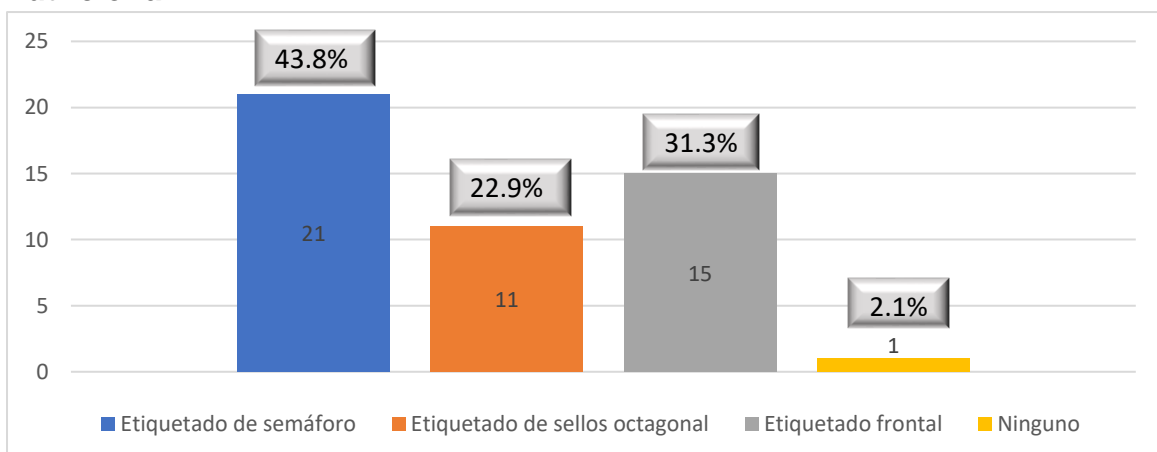
Fuente: elaboración propia.

Anexo 13: Gráfico El Salvador necesita de un nuevo etiquetado nutricional



Fuente: elaboración propia.

Anexo 14: Gráfico etiquetado con el cual se comprende mejor la etiqueta nutricional.



Fuente: elaboración propia.