



Kerry Health
and Nutrition
Institute.

Perfiles Nutrimientales en la región Latinoamericana

Herramienta de oportunidad para la innovación
y desarrollo de nuevos productos.

Actualizado a Diciembre 2018

Perfiles Nutrimentales en la región Latinoamericana

Herramienta de oportunidad para la innovación y
desarrollo de nuevos productos.

MSc. López Analí; MSc. Charchalac Lilian; B.S Martin Isabel; B.S Sánchez Estela

Abstract

After releasing the Global Report in 2011, in which premature deaths to non-communicable diseases are discussed, the World Health Organization defined 9 objectives and actions to prevent and control prevalence and mortality associated with these diseases. Government, through their Ministries of Health and Education, have proposed interventions to reduce these issues by introducing laws, regulations, and guidelines that discourage consumption of foods and beverages related to disease risk. Some regulations have also established nutritional profiles for certain food categories that must be met.

This document seeks to visualize, analyze, and review all current regulations related to nutritional profiles and guidelines in each of the countries in the Latin American Region. This review should serve as a tool for those in the food and beverage industry to help guide product innovations, developments, and reformulations and ensure they fit the regulations for their respective countries in Latin America.

Although most regulations focus on limiting critical nutrients associated with disease, we also hope to show that the industry should consider adding 'positive'

nutrients to food products to improve their healthfulness and create differentiated products for different populations and age groups.

Introducción

Con el objetivo de informar y facilitar la toma de decisiones para una mejor elección de alimentos y productos en la población, desde el año de 2003 en varios países de la región, se empiezan a emitir regulaciones y lineamientos que buscan el desarrollo, la innovación y reformulación de productos alimenticios con Perfiles Nutrimentales Diferenciados, en los cuales se ve limitado el aporte de los nutrientes llamados "críticos" (sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans), en donde un consumo en exceso y aunados a estilos de vida no saludables, pueden ser causa de enfermedades no transmisibles.

La situación de salud a nivel global en donde los riesgos de mortalidad temprana y las causas de muerte por enfermedades no transmisibles (ENT) son elevadas; así como el costo de atención que implica, han llevado a los ministerios de salud a analizar el tipo y la calidad de alimentación que la población ha estado y está llevando a cabo en los últimos 20 años.

El desarrollo de los Modelos de Perfiles Nutrimientales fungen como una herramienta para cumplir con el plan de acción de la OMS a 2020 ⁽¹⁶⁾, el cual busca lograr un equilibrio en la dieta de la población, con la intención de frenar el desarrollo de sobrepeso y obesidad u otras enfermedades relacionadas con la alimentación, como son las enfermedades cardiovasculares, diabetes y otras patologías (EFSA, 2008). ⁽²⁰⁾

El objetivo de este documento es visualizar, analizar y conjuntar la información de los diferentes países que actualmente cuentan con una ley en vigor o con un modelo de perfil nutrimental que rijan, defina o limite los nutrimentos en el desarrollo de alimentos y bebidas.

Importancia de los *Nutrimentos* para la elaboración de los alimentos y bebidas

A partir de la creación de regulaciones que permitan guiar al consumidor a tener la opción y facilidad de elegir alimentos diferenciados para su consumo, se creó el término de Perfiles Nutrimientales, siendo este definido por la EFSA en 2008 como *“la composición nutricional de una comida o dieta”*; sin embargo para 2015 la OMS lo define como *“la ciencia de clasificar o categorizar los alimentos de acuerdo con su composición nutricional por razones relacionadas con la prevención de enfermedades o promoción de la salud”*.

La clasificación de los alimentos a través de Perfiles Nutricionales se ha reconocido, por los ministerios de salud, como una herramienta útil para una variedad de aplicaciones regulatorias y es considerada como crítica para la implementación y restricción en la publicidad de alimentos dirigida a niños.

Lo anterior tomó tal relevancia que en 2016 se publica el “Modelo de Perfil de Nutrientes por la Organización Panamericana de la Salud (OPS)”⁽¹⁹⁾. Siendo la justificación que, los productos consumidos de manera individual, pueden influir en la alimentación y en la salud dependiendo de la cantidad en que se consuma, sin embargo así como se ha visto la necesidad de limitar nutrimentos “críticos” como son sodio, azúcar y grasas; también se debería de resaltar el aporte de los

nutrimentos potenciales ⁽²⁰⁾, como son la fibra, proteínas, vitaminas y minerales entre otros.

Debido a las campañas de comunicación al respecto, se ha logrado una sensibilización y conciencia hacia los profesionales de la salud, influenciadores y consumidores, lo que ha provocado que cada vez más el consumidor dedique el tiempo a entender lo que contiene una etiqueta nutrimental y lo que le están aportando los productos que elige consumir.

Se resaltan a México, Chile y EUA como los principales países con graves problemas de sobrepeso y obesidad a nivel global, y como los más altos en la región de América tanto en adultos como adolescentes en un claro incremento de las tasas de prevalencia. ⁽¹³⁾⁽³⁰⁾

La OPS sustenta que la alimentación tradicional, y menos procesada, es suficiente para cubrir los requerimientos nutrimentales poblacionales establecidos por la OMS. Mencionando ser platillos y alimentos frescos en donde las grasas (totales, saturadas y trans), los azúcares libres y el sodio son menores en su aporte, contribuyendo a la ingesta de más fibra, vitaminas y minerales. ⁽¹³⁾

Desde febrero de 2003, la OMS decide generar un informe construido por expertos en tema de dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas; en donde sus recomendaciones reiteran la forma en que una dieta debe de estar conformada. ⁽²⁸⁾

- Las grasas deben de cubrir entre el 15 y 30% de la dieta, y solamente el 10% de estas deben de provenir de grasas saturadas.
- Los carbohidratos deben de satisfacer la mayoría de las demandas energéticas, siendo el aporte entre el 55 y 75% de la dieta, en donde los azúcares refinados deben de representar solamente el 10% del total.



- La proteínas deben de aportar entre el 10 y 15% de la dieta
- El aporte de sal debe de ser de 5g/día; lo que representa un aporte de sodio de 2g/día
- 400g al día de frutas y verduras, las cuales deben de ser consideradas dentro del aporte de los carbohidratos.

El conflicto se encuentra en la alimentación que el individuo realice a lo largo del día y que esta supere las recomendaciones de ingesta de los macronutrientes, en especial grasas saturadas y azúcares libres, así como en el caso de micronutrientes como el sodio.

Los objetivos de los ministerios de salud en la generación de regulaciones y sus perfiles nutrimentales

A través de una revisión de las diversas regulaciones emitidas por organismos y ministerios de salud en Latinoamérica; los objetivos no son muy diferentes siendo estos englobados como:

- Cumplir con la solicitud del consejo directivo de la OPS en 2014, así como con los objetivos a 2025 de combatir la obesidad y el sobrepeso tanto en la población infantil y adulta, no permitiendo el incremento en la prevalencia en obesidad y Diabetes .
- Cumplimiento de las recomendaciones de la OMS para limitar o disminuir el incremento de las ENT en edades más tempranas.
- Disminuir el consumo de sodio en un 30%, grasas y eliminar las grasas trans y azúcares por su asociación, de acuerdo a algunas investigaciones, para el desarrollo de ENT, así como el incremento del consumo y venta de alimentos con exceso de estos nutrimentos.
- Por los derechos del niño, derecho a la salud y derecho a la información.

El interés por la lectura y entendimiento de la información contenida en las etiquetas ha tenido una transformación en el transcurso de los últimos 20 años, si bien anteriormente en las etiqueta de los productos se buscaba la fecha de caducidad, el país de origen o quién lo producía, con la publicación de regulaciones, las campañas de salud pública y el etiquetado, se inicia un

Cholesterol	0 mg	0 %
Sodium	170 mg	7 %
Potassium	160 mg	5 %
Carbohydrate	40 g	13 %

auge por conocer sus ingredientes y nutrimentos (perfiles nutrimentales) en los productos.

Las regulaciones que se empiezan a diseñar abarcan diversos ámbitos como son la publicidad dirigida a niños, la venta de alimentos en las escuelas, el etiquetado de los productos para facilitar la información de su contenido al consumidor entre otras, a continuación se detalla el tipo de regulación y los países en que actualmente se encuentra en vigor.

1. Comercialización y promoción de alimentos y bebidas para niños

México: Desde 2010 Cuenta con el código PABI, el cual se desarrolló de manera voluntaria por la industria, y en donde se establecieron límites a la difusión de avisos publicitarios de alimentos y bebidas por televisión durante programas con una gran audiencia de niños menores de 12 años.

Brasil: En 2010 se publicó la ley que establece que los alimentos y las bebidas con un alto contenido de grasas saturadas, grasas trans, sodio y azúcar deben dar a conocer tal contenido en la publicidad por los medios de difusión (televisión, radio y medios de comunicación escritos). Sin embargo esta ley no ha sido aprobada y continua en debate.

Chile: En el 2012 se promulgó la ley que reglamenta la comercialización de alimentos y bebidas dirigida a los niños en la televisión.

Perú: En el año 2013 se promueve la Ley 30021 sobre promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes; en donde se contempla: 1. La Promoción de la Educación Nutricional, 2. La creación del observatorio de nutrición y estudio de sobrepeso y de obesidad.

3. La promoción del deporte y de la actividad física 4. La publicidad de alimentos y bebidas no alcohólica dirigida a los niños menores de 16 años. 5. Advertencia publicitaria. Por otro lado en 2015 establece el reglamento de los parámetros técnicos de alimentos y bebidas procesadas, y en 2017 el manual para la publicidad de dichos alimentos.

Ecuador: Actualmente, se está debatiendo en el congreso un proyecto de ley que reglamenta la comercialización de alimentos y bebidas dirigida a los niños (Órgano de Gobierno del Ecuador, 2014; Gobierno de Ecuador, 2014; OPS, 2016).

2. Impuestos a bebidas azucaradas:

México: En 2014 se aplica el impuesto de 1 peso por litro (aproximadamente 10%) a las bebidas azucaradas y un impuesto de 8% a los alimentos no básicos procesados, hipercalóricos con más de 275 kcal/100 g.

Chile: En 2014 aplican impuestos del 13% a las bebidas azucaradas, en 2015 se replanteó y se llevó a una aplicación del 18% en bebidas con más del 6.25g/100ml y 10% de impuestos en bebidas con menos del 6.25g/100ml; actualmente se está considerando otro impuesto a los alimentos sólidos con un alto contenido de azúcar.

La OCDE a través de su Estudio de Salud Pública emite la evaluación y las recomendaciones para Chile, en donde recomienda elevar los impuestos a un 20% para bebidas azucaradas.

Caribe: En 2015 Barbados, Bermuda y Dominica establecen el 10% de impuestos en alimentos y bebidas azucarados.

3. Alimentación en el entorno escolar

México: Define en 2014 los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas en preparados y procesados en las escuelas del sistema educativo nacional, las cuales limitan la disponibilidad de bebidas azucaradas y alimentos envasados o los prohíben por completo, sobre la base de criterios nutricionales.

Chile: En el 2012 se promulgó la ley que reglamenta los alimentos que pueden venderse en kioscos escolares.

Costa Rica: En 2013 emite el Reglamento DM-AM-376-20L6 para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los centros educativos públicos, definiendo que no puede ofrecer bebidas envasadas y botanas, bebidas energéticas, bebidas con más de 15g de azúcar/porción, con grasas trans y deben de tener etiquetado nutrimental en todos los alimentos.

Perú: En 2013 da a conocer Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

Caribe: Bermuda en 2016 introduce su política de cafeterías y ventas en máquinas de alimentos en centros escolares.

El Salvador: En 2017 presentó su propuesta de reglamento escolar utilizando los lineamientos establecidos por OPS, dicho reglamento se encuentra en discusión a la fecha de este artículo aún no ha sido aprobado.

Honduras: A inicios de 2018, se presenta la ley de venta de alimentos en centros educativos gubernamentales y no gubernamentales, Resolución 049. A la fecha no se ha presentado el reglamento que define los lineamientos de perfil nutrimental para los alimentos y bebidas.

Panamá: En enero de 2018 adopta la Guía Básica para la oferta de Alimentos Saludables en Kioscos y Cafeterías de Centros Educativos.

Argentina: En 2018 el Estado de Córdoba ha señalado la Ordenanza Municipal N°12256 en donde se instaura el concepto de "Cantinas Escolares Saludables" para su implementación en todos los establecimientos educativos públicos y privados.



Guatemala: En 2017 establece Decreto Número 16-2017 Ley de alimentación Escolar. Octubre 2017. En proceso de revisión del reglamento para la aprobación de la comisión interinstitucional.



Esquema de Octágonos

Colombia: En la Ley 1355 de 2009 es por medio de la cual que define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta, como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención. Si bien no emite un reglamento para el entorno escolar, es de los países que se suma a este tipo de iniciativas.

Brasil: Existen normas estatales y municipales sobre aperitivos escolares siendo diferentes en cada estado / municipio, así como la guía de buenas prácticas nutricionales para restaurantes.

4. Etiquetado de advertencia en el envase

Con el objetivo de guiar a la población sobre las cantidades de nutrimentos que consumen en un producto, se han implementado regulaciones como son el Etiquetado Frontal de Octágonos, las Guías Diarias de Alimentación (GDA) y el Semáforo; éstas han sido emitidas para advertir a la población sobre la cantidad de nutrimentos que podrían afectar su salud si se consumen en exceso.

MODELO DE PERFILES NUTRIMENTALES

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) en 2016 presenta el modelo de perfiles nutrimentales, los cuales no refieren a un ícono en el empaque, sin embargo si establece los límites de aporte por porción de grasas totales, saturadas y trans, azúcares añadidos y sodio. Siendo estas referencia para las regulaciones de varios países.

ETIQUETADO FRONTAL DEL EMPAQUE CONOCIDO COMO "OCTÁGONOS"

Chile: En 2016 se introduce la ley de etiquetado de alimentos conocida como "Súper ley 8", la cual dispone portar el etiquetado en la parte frontal del envase con mensajes de advertencia, definido en tres fases hasta llegar al cumplimiento al 100% a los 36 meses a la publicación siendo junio de 2016.

Perú: En 2015 en su Decreto Supremo n°007-2015-SA establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados, de donde se desprende su reglamento de Etiquetado frontal con Octágonos.



Esquema de semáforo

ETIQUETADO DE "SEMÁFORO"

Ecuador: Desde agosto del 2014 usan etiquetas de advertencia obligatorias siguiendo los lineamientos de FSA 2007 (Organismo de Normas Alimentarias del Reino Unido), siendo obligatorio el uso de la iconografía de advertencia.

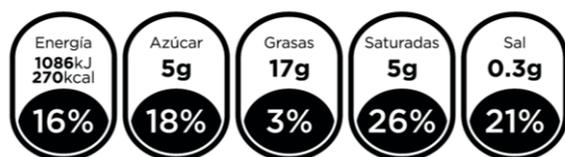
Bolivia: El sistema de etiquetado frontal utiliza una barra de color rojo con la frase "Muy Alto en", una barra de color amarillo con la frase "Medio en" y una barra de color verde con la frase "Bajo en"; además de regulaciones sobre la promoción de determinados productos a los niños (Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia, 2015).

Brasil: En 2006 emiten el Reglamento de rotulado nutricional, el cual está en discusión para la implementación del reglamento nutricional frontal con el uso de la iconografía de semáforo, sin embargo actualmente se encuentra en discusión su modificación para la aprobación a él rotulado de octágonos.

LÍMITES POR PORCIÓN EN TABLA NUTRIMENTAL (GDA)

Las Guías Diarias de Alimentación (GDA) se declaran de acuerdo al porcentaje de la cantidad diaria recomendada del consumo de nutrimentos.

México: Aprueba el etiquetado obligatorio en el frente del envase, basado en el sistema de la cantidad diaria orientativa, siendo el único país de la región que utiliza este tipo de etiquetado y siendo controversia para organismos que defienden los derechos del consumidor quienes han sometido la solicitud de adoptar el etiquetado frontal de octágonos.



Esquema Guías Diarias de Alimentación (GDA)

5. Estrategia Nacional para la reducción del Sodio

Brasil: Acordó retirar el sodio de los alimentos industrializados en una estrategia nacional en un período de 2008 a 2022, siendo desarrollada en 4 etapas.

Argentina: En 2009 se genera la iniciativa Menos sal Más Vida emitida por el Ministerio de Salud para un consumo menor de sodio.

En 2011 se consolida el acuerdo entre gobierno e industria para la reducción de sodio, se concertaron contenidos máximos de sodio, para productos tales como cárnicos y sus derivados, lácteos, farináceos y sopas.

En 2013 se sancionó la ley que promueve la reducción del consumo de sodio.

En 2017 se reglamenta la reducción del consumo de sodio, por decreto.

En Septiembre de 2018 se establece la ley para la reducción de sodio de 26 artículos del Código Alimentario Argentino (CAA). Esta ley se estará aplicando gradualmente en los próximos 18 meses.

Costa Rica: En conjunto con 4 países de la región se una a una campaña de salud para regular el consumo de sodio, promulgando una ley con límites obligatorios para el contenido de sal de determinados productos alimenticios.

Colombia: Desarrolla la Estrategia Nacional de Reducción de sal/sodio para 2015.

México: Establece el reglamento para la prohibición del uso del salero en restaurantes.

6. Estrategia Regional para Grasas Trans

Grasas Trans: Tras la iniciativa América libre de grasas trans, promovida por la OPS/OMS, y la Declaración de Rio de Janeiro, varios países comenzaron a reglamentar el aporte de grasas trans en los productos a un límite de <0.5g/porción, definido en los reglamentos de perfiles nutrimentales.

7. Estrategia para la reducción de azúcar

Brasil: Durante el año 2017 y lo que ha transcurrido en 2018, realizaron cabo discusiones sobre las especificidades y posibilidades tecnológicas disponibles para la reducción de azúcares en estas categorías de alimentos; con el fin de no modificar lo que caracteriza el perfil sensorial de los productos. Dichas categorías son: Bebidas Azucaradas, Galletas, Pastelillos, Productos Lácteos y Polvo con sabor chocolate.



Las metas de reducción fueron pactadas para ser graduales en un período de cuatro años; para este trabajo, se consideró el contenido máximo de azúcar de los productos del mercado brasileño actual.

Para algunas categorías de alimentos, y debido a una mayor complejidad técnica, el sector de alimentos presentó una propuesta para 2020, y se comprometió a realizar estudios sensoriales y de desempeño en su fabricación para evaluar una propuesta para 2022, que sea factible y sostenible.

Reglamento voluntario de la industria de alimentos y bebidas

EN **ANVISA** desarrolló dos diferentes tipos de escenarios sin embargo los valores establecidos aún se encuentran en discusión.

En **CARICOM** son vigentes las normas para el etiquetado de alimentos. Sin embargo, el etiquetado nutricional es voluntario, excepto cuando se efectúa una afirmación con respecto a un nutriente.

En **CACIA** en 2016 se crea una alianza público-privada para Implementar Acciones Y Fomentar Estilos De Vida Saludable, asociados particularmente al sodio, que incluyen una alimentación saludable y equilibrada, nutricionalmente adecuada Dm-Am-376-2016.

En **CONMEXICO** se desarrolla la estrategia Checa y Elige, dando pauta al desarrollo de los GDA del gobierno mexicano.

La industria en propuesta de mejores productos para el consumidor

Dentro de la industria se pueden desarrollar parámetros que definan perfiles nutrimentales, permitiendo en su innovación y reformulación de productos llevar al consumidor propuestas que contribuya a la correcta alimentación, no solamente limitando los nutrientes "críticos" como lo marcan las regulaciones, sino siendo portadores de nutrientes "positivos" que brinden beneficios y funcionalidad a la salud.

Drewnowski en 2009, sugiere que los modelos basados en tamaños de ración y sobre 100 kcal son preferibles para las puntuaciones de nutrientes "positivos", sin embargo los modelos basados en 100 g deberían de ser para las puntuaciones de los nutrientes "negativos".

Lo que se debería de observar, dentro de la industria, para lograr perfiles nutrimentales que brinden "positivos" a la población e impulsar un desarrollo diferenciado de productos es:

- Identificar las deficiencias nutrimentales de la población a quién va dirigido el producto o desarrollo alimentario; por país, grupo de edad y etapa especial en la que se pudiera encontrar (embarazo, deportista adulto mayor, etc.), así como el poder adquisitivo del consumidor principal del producto.
- Revisar, si existe la información pública, de la prevalencia de ingesta de nutrientes que pudiera ser excesiva en del consumidor principal del producto.
- Conocer de los lineamientos normativos que dan guía a la elaboración de alimentos de cada país.
- Entendimiento de los grupos de alimentos, cuál es su fuente principal de nutrientes en su forma básica, para fortalecer el nutriente o poder llevar nutrientes diferenciados relevantes para esa población.
- Realizar la recomendación de porciones de consumo al día en su etiqueta.
- Promover una educación en el equilibrio de la alimentación
- Tener un esquema de comunicación que ayude a cumplir con alguna de las categorías: 1) recomendado para la salud; 2) neutral; 3) recomendado en pequeñas cantidades; y 4) el consumo debe estar limitado (Foltran et al; 2010).

Conclusiones

- La revisión de las diferentes regulaciones dictan una guía sobre lo que NO debe de contener un alimento o bebida desarrollado por la industria o elaborado en comedores escolares, sin embargo tampoco son una referencia sobre lo que sí puede contener un alimento o bebida, que nutrimentalmente apoye positivamente la alimentación del consumidor.
- Por lo anterior, se cuenta con la libertad de sumar los ingredientes que brinden nutrimentos positivos a las necesidades alimenticias de la población, teniendo como ejemplo: Fibra, ácidos grasos insaturados, micronutrimentos, proteínas, polifenoles y probióticos entre otros.
- Las regulaciones que marcan perfiles nutrimentales y que buscan fomentar el no consumo de ciertos productos, son también un reto al desarrollo e innovación de alimentos con beneficios a la salud, que contribuyan al cumplimiento de los requerimientos nutrimentales y que brinden funcionalidad a la salud de la población.
- También podemos observar que existen necesidades específicas por grupos de población como son deportistas, lactantes y pacientes con tratamiento dietético en donde los perfiles nutrimentales pueden resaltar nutrimentos “positivos” que sean carencia, deficiencia o mayor demanda para su condición.
- Las acciones que sugiere la OMS en su tercera reunión para hacer costo efectivas la ENT realizada el pasado mes de septiembre de 2018 son:
 - Reducir la ingesta de sal:
 - Reformulando productos alimenticios y fijando niveles objetivo de contenido de sal en alimentos y comidas.
 - Ofreciendo opciones con menos contenido de sodio en instituciones públicas.
 - Promoviendo un cambio de comportamiento mediante campañas en los medios de comunicación.
 - Incluyendo etiquetado en la parte frontal de los envases.
 - Eliminar las grasas trans industriales en la cadena alimentaria.
 - Aumentar los impuestos en las bebidas azucaradas para reducir el consumo de azúcar.
- La confirmación de la postura de las acciones que la OMS ha venido señalando desde 2013, refuerza la necesidad de innovar o sobrevivir en los límites de ingredientes y más impuestos.
- La disponibilidad a las redes sociales y el acceso a internet ha permitido que se tenga a un consumidor más interesado en los ingredientes en la diversidad de productos, aunque no necesariamente mejor informado, por lo que es relevante que la innovación en los perfiles nutrimentales contribuyan y ayuden al consumidor en la toma de decisión del producto que decida consumir.

Este artículo cuenta con la actualización de las regulaciones emitidas a Diciembre de 2018.

Anexos

Tabla 1. Regulaciones con definición de perfil nutrimental en la región de Latinoamérica

PAÍS	ALIMENTOS	PORCIÓN DE REFERENCIA	ENERGÍA (KCAL)	AZÚCAR	SODIO	GRASAS	SAT	TRANS	LEY, REGLAMENTO Ó REGULACIÓN
OPS	Sólidos y líquidos	100ml ó 100g		< 10% Kcal totales	<1 mg/ kcal	< 30% Kcal totales	< 10% Kcal totales	< 1% del total de energía	Criterios del Modelo de Perfil Nutrimental
El Salvador	Sólidos y líquidos	Densidad calórica		Menos 10% del total energía proveniente de azúcares libres. No uso de ENC	Menos de 1 mg/ kcal	Menos del 30% total de energía proveniente del total grasa.	Menos del 10% del total de energía	Menos del 1% del total de energía	Normativa de Tiendas y Cafeterías Escolares Saludables
Caribe	Sólidos y líquidos	Densidad calórica		< 10% Kcal totales	<1 mg/ kcal	< 30% Kcal totales	< 10% Kcal totales	< 1% del total de energía	NOM CARICOM para etiquetado
Costa Rica	Sólidos	100g		20 g	400 mg	12 g	6 g	Prohibidas	Decreto de Reglamento para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los centros educativos públicos
	Líquidos	100ml		6 g	50 mg	2 g	1 g		
Ecuador	Alto	100ml ó 100g		15g-7.5g/mL	600 mg	20g-10g/mL			Ley para sistema de semáforo
	Medio			5-15g /2.5-7.5g/100mL	120-600 mg	3-20g / 1.5 a <10g/100mL			
	Bajo			<5g - <2.5g/100mL	<120 mg	<3g- <1.5/100mL			
Honduras	Aún sin definir el perfil nutrimental en el reglamento								Reglamento de venta de alimentos en centros educativos gubernamentales y no gubernamentales.
Panamá	Sólidos		300 Kcal	< 22.5g	450 mg	<11.6g			Reglamento para Kioskos escolares
	Bebidas Leches o bebida láctea		100 Kcal	< 7.5g < 10.4g	150 mg	<7.8g			
Perú	Sólidos	100 g		<5g	<300 mg	1.5 g	<4 g o <1.5 g		Etiquetado frontal con Octágonos. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
	Líquidos	100 ml		<2.5		0.75 g	<3 g o <0.75 g		

Anexos

PAÍS	ALIMENTOS	PORCIÓN DE REFERENCIA	ENERGÍA (KCAL)	AZÚCAR	SODIO	GRASAS	SAT	TRANS	LEY, REGLAMENTO Ó REGULACIÓN
México	Sólidos	Densidad calórica	130 Kcal	<10% Energía	180 mg	< 30% Kcal totales	< 15% kcal /total	<0.5 por porción	Reglamento para el expendio de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar
	Líquidos	250 ml	10 Kcal	ENC 100 mg	55 mg				
Chile	Sólidos	100g	275 Kcal	10 g	400 mg		4 g		Ley de comercialización en escuela y su publicidad Etiquetado frontal Octágonos Impuestos a bebidas para azúcar
	Líquidos		70 Kcal	5 g	100 mg		3 g		
Brasil	Alto	100ml ó 100g		15g-7.5g/mL	600 mg	20g-10g/mL			En discusión ley para sistema de semáforo y publicidad
	Medio			5-15g - 2.5-7.5g/100mL	120-600 mg	3-20g - 1.5 a <10/100mL			
	Bajo			<5g - <2.5g/100mL	<120 mg	<3g - <1.5/100mL			
Argentina			Límites de contenido de sodio por categoría de alimentos						Ordenanza : 3295/05 Programa de Prevención de la Obesidad Infantil Ley de Límites obligatorios de sal
Bolivia	Muy Alto	100 g 100 ml		>15g > 7.5 g	<600 mg		>10 g > 5 g		Ley de etiquetado frontal semáforo
	Bajo			<5 g <2.5g	<120 mg		<1.5g <0.75g		
Uruguay	Exceso	100g - 100ml		10% Kcal -	1mg/Kcal ó 360mg/100g	30% Kcal	10% Kcal		Reglamento Nutricional

Referencias

1. Acuerdo Mediante El Cual Se Establecen Los Lineamientos Generales Para El Expendio Y Distribución De Alimentos Y Bebidas Preparados Y Procesados En Las Escuelas Del Sistema Educativo Nacional. 2014.
2. Alianza público-privada. Ministerio de Salud y la Cámara Costarricense de la industria Alimentaria (CACIA). Cooperación para implementar acciones y fomentar estilos de vida saludables. DM-AM-376-2016.
3. Código PABI Código de Auto regulación de Publicidad de Alimentos y Bebidas No Alcohólicas dirigida al Público Infantil. 2009.
4. Documento Técnico Sal/Sodio. MINSALUD. Colombia. 2016.
5. Ernst & Young. Focus on Barbados budget. EYGM Limited; 2015. Available from: [http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/EY-barbados-budget-2015-2016/\\$FILE/EYbarbados-budget-2015-2016.pdf](http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/EY-barbados-budget-2015-2016/$FILE/EYbarbados-budget-2015-2016.pdf)
6. Estudios de la OCDE Sobre Salud Pública: Chile 2017. www.oecd.org/health/public-health-reviews.htm
7. Estrategia Nacional para la Reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012 – 2021 Documento Técnico Sal/Sodio. MINSALUD. 2012.
8. Estrategia Nacional para la prevención y control de las deficiencias de micronutrientes en Colombia 2014 – 2021.
9. European Food Safety Authority, The settings of nutrient profiles for foods bearing nutrition and health claims pursuant to article 4 of the regulation (EC) ° No 1924/2006. 2008. The EFSA Journal. p. 1-44.
10. Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS). Municipio de Cordoba, Argentina.
11. Guideline: Sodium intake for adults and children. World Health Organization. Ginebra 2012 (Reprinted, 2014).
12. Guía Básica Para La Oferta De Alimentos Saludables En Kioscos y Cafeterías De Centros Educativos. Del Gobierno de Perú, 2015.
13. Guía básica para la oferta de alimentos saludables en kioscos y cafeterías de centros educativos. Ministerio de salud de la r. De Panamá. Resolución N°049. Enero de 2018
14. Hernández, M. Sistemas de Perfilado Nutricional: Bases Metodológicas para su Análisis. Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil - CESNI, 2018.
15. Impuesto a las bebidas azucaradas, Papeles En Salud No. 05. Minsalud. Octubre De 2016.
16. Iniciativa de Ley 4944 de Dirección Legislativa, para LA LEY DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Guatemala, 2016.
17. Ley N°3.704 Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Regulación de la venta de alimentos en kioscos escolares. 2010.
18. LEY 1355 DE 2009. Bogotá, D. C., 14 de octubre de 2009
19. Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional. Mayo de 2014 DIARIO OFICIAL. México.
20. Manual de Etiquetado Nutricional de Alimentos Ministerio de Salud. Ministerio de Salud, Santiago, Chile.
21. Marco de la Ordenanza Municipal N°12256 se instauro el concepto de “Cantinas Escolares Saludables” para su implementación en todos los establecimientos educativos públicos y privados de la ciudad de Córdoba. <https://www.cordoba.gob.ar/wp-content/uploads/2018/03/guia-de-alimentos-web.pdf>
22. MERCOSUR /XVII SGT N°03/P.PRES N°03/03, Reglamento Técnico Mercosur Sobre Rótulos Nutrimentales de Alimentos Empaquetados, 2013.
23. Ministerio de Salud de Costa Rica. Reglamento para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los centros educativos públicos N°36910-MEP-S.
24. Ministerio de Salud de Honduras. Reglamento de venta de alimentos en centros educativos gubernamentales y no gubernamentales. Resolución 049 /Junio 2016.
25. Ministerio de Salud del Perú. Ley No 30.021-Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, 2013.

Referencias

26. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC : OPS, 2016.
27. NCDs and Trade Policy in the Caribbean Series of HCC NCD Policy Briefs. Healthy Caribbean Coalition, November 2017.
28. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
29. Norma técnica sanitaria para cafetines. En establecimientos de salud y Secretaria de estado del MINSAL. DIARIO OFICIAL No. 217, TOMO No. 417 DE FECHA 21 NOV.17
30. Organización Mundial de la Salud, Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. 2003: Ginebra.
31. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Grasas y ácidos grasos en nutrición humana. Consulta de expertos. Roma: FAO; 2010 (Estudio FAO Alimentación y Nutrición 91).
32. Perfiles nutricionales: Intencionalidad científica versus impacto real en salud pública. Publicado por la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT) Granada, España, 2016.
33. Presidencia de la República del Perú (2015) Decreto Supremo nº007-2015-SA. Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas. El Peruano 550859-60 Rayner M, Scarborough.
34. Plan of Action for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases in the Americas 2013-2019
35. Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios; fue adoptado por los Subgrupos de Alimentos y Bebidas y de Medidas de Normalización de la Región Centro Americana.
36. Reglamento de etiquetado de Alimentos. Norma técnica Ecuatoriana INEN 1334-2. <https://www.salud.gob.ec/campana-etiquetado/>
37. Reglamento Para El Expendio De Alimentos y Bebidas En Los Establecimientos De Consumo Escolar De Los Planteles De Educación Básica Del Subsistema Educativo Federalizado. México. Septiembre 2014.
38. Reglamento Técnico, RTCA. 67.04.54:10 Alimentos Y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios. Centroamericano.
39. Reglamento de venta de alimentos en Centros Escolares. REPÚBLICA DE HONDURAS - TEGUCIGALPA, M. D. C., ACUERDO NO. 0989-SE-2016 20 DE JUNIO DEL 2016
40. Resolução Da Diretoria Colegiada RDC Nº 241, DE 26 DE JULHO DE 2018. Nº 144, sexta-feira, 27 de julho de 2018.
41. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 54, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.
42. Resolución Conjunta 1/2018, que establece la reducción de sodio de 26 artículos del Código Alimentario Argentino (CAA) .
43. The Implementation of Taxation on Sugar-Sweetened Beverages by the Government of Barbados. July 2016. <http://www.healthycaribbean.org/wp-content/uploads/2016/07/HCC-SSB-Brief-2016.pdf>
44. Senado y Cámara de Diputados Argentina. Proyecto de Ley (S-3375/15), Secretaría Parlamentaria, Dirección General de Publicaciones, Argentina, 2015.
45. Secretaría de Integración Económica Centroamericana, SIECA.
46. WHO/FAO Expert Consultation on Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases met in Geneva. February 2003. <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2003/pr20/es/>
47. World Health Organization, Nutrient Profiling. 2010: London.
48. World Health Organization. Guideline: sugars intake for adults and children. Ginebra: OMS; 2015.

Autores

MSc. Analí López

Nutrición Latam

Maestra en Investigación Clínica por el IPN, Nutrióloga de la UAM-X, con Diplomado en prescripción de la actividad física en patologías de la U. de Coruña, Diplomado en atención de Enfermedades No Transmisibles por la Fundación por la Salud SLIM, Diplomado en Nutrición Deportiva por IPN. Coach Cognitivo de CNC. Con experiencia en la industria de alimentos y bebidas de 15 años.

B.S. Estela Sánchez

Regulatorio México

Ingeniero en alimentos por la UNAM, con Diplomado en Mercadotecnia del Tec. de Monterrey, Diplomado en Lácteos de la U. Baja Calidad Sur, Diplomado en Regulatoria en FDA de la U. de Michigan, Auditor certificado SGS.

B.S. Isabel Martín

Regulatorio Brasil y Cono Sur

Ingeniera de alimentos, cuenta con la experiencia de 15 años en el área de Asuntos Regulatorios. Actualmente se desempeña como gerente de asuntos regulatorios Kerry, Brasil y Cono Sur.

MSc. Lilian Charchalac

Regulatorio Centro América y Caribe

Coordinadora de Asuntos Regulatorios para CACAR, cuenta con formación en Tecnología de Alimentos e investigación en Nutrición. Sus áreas de experiencia incluyen regulatorio para la región e Investigación y Desarrollo para en la industria de alimentos