



## SEMAFORIZACION DE PRODUCTOS DE CONSUMO, TENDENCIA Y CULTURIZACION EN LOS ECUATORIANOS

**Ing. Alfredo Hoyos Zavala, Msc.**

1: [alfredohoyos1981@hotmail.com](mailto:alfredohoyos1981@hotmail.com)

593-995521048

Universidad ECOTEC

Docente tiempo completo

**Lcda. Kerlly Yance Jácome, Msc.**

[kyance@ecotec.edu.ec](mailto:kyance@ecotec.edu.ec)

593-994963975

Universidad ECOTEC

Docente tiempo completo

**Ing. Alex Rendón Alin, Msc.**

[arendon@ecotec.edu.ec](mailto:arendon@ecotec.edu.ec)

593-983378788

Universidad ECOTEC

Docente tiempo completo

### 1. RESUMEN

Nuestro país, Ecuador, sabe que los índices de enfermedades vinculadas a la mala alimentación han ido aumentando con el pasar de los años, es por eso que en este actual gobierno, el Ministerio de salud, junto a empresas aliadas, han buscado implementar un método que reduzca este error en la cultura humana.

Cual es este método? La semaforización de los productos consumibles. El 15 de noviembre del 2013 el Ministerio de Salud oficializó el nuevo Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para Consumo Humano que deben cumplir las industrias procesadoras de alimentos y que entró en vigencia el 15 de mayo del actual año (2014).

En qué consiste el semáforo de productos? Las disposiciones del reglamento rige que todos los alimentos procesados de consumo humano con Registro Sanitario, los mismos, en sus etiquetas, deben identificar con colores verde, amarillo y rojo, si son bajos, medios o altos, en su contenido de grasas, azúcares y sal.

En el internet aparecen muchas publicaciones de Diario El Comercio y Líderes, un suplemento del diario que sale los días lunes; realiza una entrevista en el 2012, a Gonzalo Arteaga, normalizador técnico del Área de Alimentos del INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización) antes de que este proceso se ponga en práctica.

La etiqueta debe mostrar la lista de ingredientes, contenido en calorías, contenido neto, peso, fecha de caducidad, fecha de expiración, instrucciones para la conservación del producto, este era el sistema de regularización anteriormente de los distintos productos que actualmente deben ser sometidos por el proceso de semaforización.

Palabras claves: semaforización, políticas de consumo, hábitos alimenticios, psicología del consumidor.

### **1.1.ABSTRACT**

Our country, Ecuador, knows that rates of diseases linked to poor diet have been increasing over the years, is why in this present government, the Ministry of Health, together with partner companies have sought to implement a method to reduce this error in human culture.

What is this method? The traffic light consumable products. On 15 November 2013 the Ministry of Health officially the new IHR Processed Food Labeling for Human Consumption to be met by food processing industries and entered into force on 15 May of the current year (2014).

What is the semaphore product? The provisions of the regulations governing all processed foods for human consumption Health Registry, they, on their labels must identify with green, yellow and red, if they are low, medium or high in content of fat, sugar and salt.

On the internet many publications of El Comercio and Leaders, a supplement of the newspaper that comes out on Mondays appear; conducts an interview in 2012, Gonzalo Arteaga, technical normalizing Area Food INEN (Ecuadorian Standardization Institute) before this process is implemented.

"The label should show the list of ingredients, calorie, net contents, weight, expiration date, expiration date, storage instructions product ..." This was the regularization scheme previously discussed the several products currently must be submitted through the process of traffic lights.

Keywords : traffic lights , consumer policies , eating habits, consumer psychology .

## **2. INTRODUCCION**

América es el continente con la más alta tasa de obesidad en el mundo, según un informe de la Organización Panamericana de la Salud, OPS; Ecuador es parte de esta tendencia, porque 6 de cada 10 personas están en esta situación de riesgo para la salud.

Se buscan alternativas para concienciar a las personas sobre la adecuada alimentación y uno de los mecanismos implementados es el nuevo etiquetado de alimentos procesados con la "semaforización" para indicar el contenido alto, mediano o bajo de azúcar grasas totales, grasas saturadas y sal.

Cada vez hay más muertes en el mundo; la obesidad, el cáncer y la diabetes son uno de los tantos principales causantes de la muerte. A qué se debe la aparición de estas enfermedades? Una de la razón primordial es la comida que consumimos. El ser humano no mide las consecuencias al consumir un producto que puede ser alto en sal, grasas o azúcar, simplemente disfrutan del sabor inmediato sin pensar en las consecuencias.

Esta cultura del consumo de sustancias o productos dañinos para el organismo humano empieza desde la crianza de un bebé. A la medida que un bebé va creciendo, se va convirtiendo en un niño y pasan por diferentes etapas. Ejemplo: la mamá quiere que su hijo se tome toda la sopa y para lograr su objetivo le condiciona a su hijo que si se come todo recibirá caramelos de premio.

Definitivamente desde pequeñas cosas se usa el incentivo, algo que se implementa en el ambiente laboral, pero este no es el caso, el tema está en el producto que consumirá el niño por salir premiado; un producto consumible dañino para la salud. Este es uno de los ejemplos en donde vamos llegando al tópico central de este artículo.

Santiago Gómez, catedrático de la Universidad Católica, especialista en alimentos, estima que la información es un aspecto esencial, pero no es cuestión de que la etiqueta diga que este producto tiene un exceso de un componente o de otro, sino de que la gente sepa por qué es necesario o por qué hay que abstenerse de algo.

Muchas empresas veían esta nueva regla como un “pero”, ya que al momento de que una persona coge algún producto y ve las señalizaciones, piensa dos veces antes comprarlo o consumirlo.

En el siguiente cuadro detalla que alimentos forman parte del semáforo.

**Gráfico #1 CUADRO DE SEMAFORIZACION DE PRODUCTOS**

Etiquetado de alimentos procesados		
Sodio (sal)	Azúcar	Grasas
<b>ALTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Margarina</li> <li>• Embutidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogur</li> <li>• Cereal</li> <li>• Gaseosas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Margarina</li> <li>• Aceite</li> </ul>
<b>MEDIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fideos</li> <li>• Atún</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche entera</li> <li>• Leche saborizada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche</li> <li>• Yogur</li> <li>• Leche saborizada</li> <li>• Atún</li> <li>• Embutidos</li> </ul>
<b>BAJO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche</li> <li>• Yogur,</li> <li>• Leche saborizada</li> <li>• Queso</li> <li>• Cereal</li> <li>• Gaseosas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Endulzantes (no azúcar)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queso</li> <li>• Fideos</li> <li>• Cereal</li> <li>• Gaseosas</li> </ul>

\*Las carnes empacadas no muestran los niveles de grasas y los huevos los muestran por unidad  
\*\*Los porcentajes de contenido se marcan actualmente en base a porciones.

Fuente: Instructivo del Reglamento para la Regulación y Control de la Publicidad y Promoción de Alimentos Procesados.

### 3. MARCO CONCECPTUAL

#### 3.1. CONSUMO

Es la acción y efecto de consumir o gastar, bien sean productos, bienes o servicios, como la energía, entendiendo por consumir como el hecho de utilizar estos productos y servicios para satisfacer necesidades primarias y secundarias. El consumo masivo ha dado lugar al consumismo y a la denominada sociedad de consumo. En términos puramente económicos se entiende por consumo la etapa final del proceso económico, especialmente del productivo, definida como el momento en que un bien o servicio produce alguna utilidad al sujeto consumidor. En este sentido hay bienes y servicios que directamente se destruyen en el acto del consumo, mientras que con otros lo que sucede es que su consumo consiste en su transformación en otro tipo de bienes o servicios diferentes.

El consumo, por tanto, comprende las adquisiciones de bienes y servicios por parte de cualquier sujeto económico (tanto el sector privado como las administraciones públicas). Significa satisfacer las necesidades presentes o futuras y se le considera el último proceso económico. Constituye una actividad de tipo circular en tanto en cuanto que el ser humano produce para poder consumir y a su vez el consumo genera producción.

### **3.1.1. CONSUMO EN MACROECONOMIA**

En macroeconomía, el consumo constituye uno de los componentes fundamentales del producto interno bruto (PIB) (desde el punto de vista del gasto o demanda). Este consumo puede ser dividido entre:

**3.1.1.1. Consumo privado.** Valor de todas las compras de bienes y servicios realizados por las unidades familiares y las instituciones privadas sin ánimo de lucro. Se incluye en su cálculo las remuneraciones en especie recibidas por los asalariados, la producción de bienes para autoconsumo y el valor imputado por las viviendas ocupadas por sus propietarios. Se excluyen las compras de tierra y edificios para viviendas.

**3.1.1.2. Consumo público:** Valor de todas las compras y gastos que realizan las administraciones públicas en el desempeño de sus funciones y objetivos.

La función de consumo privado fue desarrollada por John Maynard Keynes en su obra Teoría General del Empleo, Interés y Dinero.

### **3.2.RENTA ABSOLUTA**

La renta disponible de cada año. El postulado básico es que está dedicada al consumo. Estadísticamente se ha comprobado que la renta y el consumo son variables que avanzan conjuntamente. Tanto la observación como los estudios estadísticos muestran que el nivel de renta disponible anual es el factor más importante que determina el consumo de un país.

#### **3.2.1. RENTA PERMANENTE**

Esta hipótesis, formulada por Milton Friedman, estipula que el consumo es una función que depende de la renta o ingreso permanente y no solo de su renta anual, entendiendo como renta permanente la que el consumidor espera cobrar a lo largo de un conjunto amplio de años. Por ejemplo un agricultor que por una mala cosecha tiene un descenso de su renta, no bajará su nivel de consumo en la misma proporción porque entiende que al ser una bajada de carácter temporal, marcará su consumo en función de su renta a largo plazo. La evidencia ha indicado que los consumidores eligen su nivel de consumo con la vista puesta en las "perspectivas" de la renta que tiene en cada momento como de la renta a largo plazo.

### **3.2.2. RENTA RELATIVA**

Esta teoría establece que la parte de la renta de una familia dedicada al consumo depende del nivel de su renta relativa frente a la renta de las familias vecinas o de otras familias con las que aquella se identifica y no del nivel absoluto de la renta de la familia. Esta teoría desarrollada por Duesenberry trata de recalcar el carácter imitativo o emulativo del consumo.

### **3.3. CICLO VITAL**

La teoría del ciclo vital fue expuesta por Franco Modigliani, que señaló que existen diferentes etapas en la vida de las personas. En los primeros años de vida se consume más de lo que se gana, al acceder a la vida laboral se comienza a ahorrar para poder mantener el consumo en la jubilación, cuando bajarán los ingresos. Según esta hipótesis el consumo se mueve de acuerdo a los patrones de este ciclo vital.

### **3.4. CONSUMISMO**

El consumismo por otra parte es una característica de determinados sistemas económicos, en los que las decisiones de producción están asociadas al supuesto de que los agentes económicos trabajarán para obtener su renta, por encima de sus necesidades estrictas de consumo, y por tanto tomarán decisiones para poder disponer de una renta disponible mayor y aumentar sus niveles de satisfacción personal a través del consumo asociado a la satisfacción de deseos. Se considera ha llegado a acuñar el término sociedad de consumo, para designar a sociedades donde una de las actividades de ocio principales de la población es la adquisición de bienes materiales o servicios adicionales, con los que satisfacen sus deseos de estatus social o satisfacción material.

En las llamadas sociedades de consumo, cierto número de individuos pueden desarrollar un trastorno de compra compulsiva. Para los individuos que desarrollan este trastorno acto de adquirir productos y servicios que están al alcance de los consumidores y usuarios, se convierte en un acto de abusar. En ocasiones, el consumismo se entiende como la adquisición o compra desahorada, que asocia la compra con la obtención de la satisfacción personal e incluso de la felicidad personal. En las sociedades de consumo, ciertos individuos están dispuestos a trabajar más horas y reducir el número total de horas de ocio, a cambio de mayores salarios y rentas, que les permitan en un tiempo de ocio menor adquirir mayor cantidad de productos y bienes.

#### **3.4.1. CONSUMO SOSTENIBLE**

La definición más aceptada de Consumo Sostenible es aquella propuesta en el Simposio de Oslo en 1994 y adoptada por la tercera sesión de la Comisión para el Desarrollo Sostenible (CSD III) en 1995: "El uso de bienes y servicios que responden a necesidades básicas y proporcionan una mejor calidad de vida, al mismo tiempo que minimizan el uso de recursos naturales, materiales tóxicos y emisiones de desperdicios y contaminantes sobre el ciclo de vida, de tal manera que no se ponen en riesgo las necesidades de futuras generaciones". Entre las diferentes interpretaciones y acepciones del concepto, existen una serie de elementos comunes en todas ellas, que caracterizan el Consumo Sostenible por:

- Satisfacer las necesidades humanas.
- Favorecer una buena calidad de vida por medio de estándares de vida dignos.
- Compartir los recursos entre ricos y pobres.
- Actuar tomando en cuenta las generaciones futuras.
- Considerar el impacto “desde la cuna hasta la tumba” de los productos al consumirlos.
- Minimizar el uso de los recursos, los residuos y la contaminación.

Los productos y servicios utilizados en este tipo de consumo se caracterizan por el respeto al medioambiente en todo el proceso, es decir, en los componentes, la fabricación, envasado y transporte. Así pues, el Consumo Sostenible hace referencia a un tipo de consumo que no daña al medio ambiente ni a la sociedad. Asimismo, la definición de Consumo Sostenible es cercana a la de Comercio Justo, es decir, tiene que respetar los derechos humanos, infantiles y las culturas indígenas. Las influencias culturales, sociales y económicas han originado cambios en los estilos de vida y hábitos de consumo. En este sentido es importante la educación de los consumidores a través del consumo responsable, es decir, educar para colaborar haciendo un uso razonable de los servicios y una buena gestión de los desperdicios para el reciclaje. La educación en el consumo responsable tiene como objetivo proporcionar a los consumidores los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias para actuar de forma responsable.

#### 4. ETIQUETADO

A manera de concientizar a las personas sobre la adecuada alimentación se buscan alternativas como lo es el etiquetado de los alimentos pero el nuevo llamado semaforización, este indica el alto, mediano o bajo contenido de grasas totales, grasas saturadas, azúcar, y sal.

El sistema que emplea este mecanismo de etiquetado es un semáforo nutricional, a través de los colores rojos, que es el alto, el amarillo indicando el medio contenido, y el verde expresando el bajo contenido. Esta medida lo que quiere es que los consumidores puedan tener mejores y más fáciles argumentos al momento de adquirir productos mejorando así sus hábitos alimenticios.

Esto está por parte de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria la cual es una nueva institución que justamente incluye una misión que es la de contribuir sobre la salud de la población, esta destaca que el elemento importante son los alimentos los cuales recibe la ciudadanía pudiendo elegir y de una forma más adecuada para que las personas sepan que lo que está consumiendo ya tiene una información nutricional desde el pasado 12 de abril del 2014.

##### 4.1. SIGNIFICADO DE LOS COLORES

- **Verde:** Alimentos con bajo contenido calórico, que se pueden consumir a diario, a libre demanda, son bajos en azúcar y grasa, son ricos en fibra, vitaminas, minerales y antioxidantes.
- **Amarillo:** Alimentos con mediano contenido calórico, que se pueden consumir diariamente pero no a libre demanda, moderadamente y tomando en cuenta la porción adecuada para cada persona; y
- **Rojo:** Alimentos con alto contenido calórico, cuyo consumo excesivo pueden ser nocivos para nuestro cuerpo, pudiendo ocasionar sobrepeso, obesidad, y enfermedades cardiovasculares, entre otras.

Los materiales que se proponen para hacer esta señalización son:

- Etiquetas.
- Marcadores de tinta indeleble.
- Listón de tela o plástico.

Por lo anterior, se modifica el contenido de la fracción V del artículo 5º para disponer que se implementará un sistema con la técnica de la semaforización de Etiquetado para Alimentos Procesados para la identificación de aporte calórico de alimentos y bebidas no alcohólicas que se comercializan en los puestos ambulantes y en las cooperativas escolares bajo las siguientes estrategias:

1. Identificación de los productos alimenticios mediante el uso de colores del semáforo para determinar el contenido calórico de los mismos.

2.- Los colores de acuerdo a su contenido calórico son Verde, para identificar los de Bajo contenido calórico; Amarillo, para identificar los de Mediano contenido calórico; y Rojo, para identificar los de Alto contenido calórico.

3.- Los materiales adecuados para dicha identificación son: etiquetas, marcadores de tinta indeleble, listón de tela o plástico o bolsas de plástico.

4.- Difusión a la población a través de medios de comunicación e Instituciones Educativas de todos los niveles y modalidades del sistema educativo.

5.- Fomento y asesoría a los vendedores ambulantes así como al personal de cooperativas escolares respecto a la estrategia de semaforización de alimentos y bebidas no alcohólicas de manera que se oferten productos con menor contenido calórico.

6.- Capacitación al personal directivo y docente para dar conocer los riesgos de adquirir enfermedades crónico degenerativas y de la estrategia de semaforización debido al sobre peso y la obesidad.

7.- Otorgamiento de un distintivo a los vendedores ambulantes y las cooperativas escolares que cumplan con estas estrategias para evitar el sobre peso y la obesidad.

#### **4.2. SEMAFORIZACION EN PRODUCTOS ARTESANALES**

Saber cuánto porcentaje de azúcar, grasa o sal hay en los alimentos procesados para consumo humano es ahora un requisito indispensable. Por disposición del Ministerio de Salud y en el Reglamento Oficial, en mayo del presente año todas las industrias grandes y pequeñas debieron adherir una etiqueta o sistema gráfico que indique las cantidades de grasas, azúcar y sal, aunque este plazo se extendió hasta agosto.

Por otra parte, para las pequeñas empresas, microempresas y artesanos, el etiquetado debe estar en los productos hasta el 29 de noviembre de este año. Todos estos cambios en los productos

alimentos procesados están bajo la consigna de proveer una alimentación saludable y nutritiva, con el objetivo de reducir los índices de obesidad, sobrepeso y otras patologías asociadas como la diabetes y la hipertensión, que, según datos de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud del 2012, tres de cada 10 niños tienen sobrepeso y obesidad.

Con el reto de desarrollar productos de mayor calidad nutricional, todos los productores artesanales de alimentos deben acatar esta normativa vigente desde noviembre del 2013. En Imbabura, según datos proporcionados por la Arcsa, existen 100 industrias entre microempresas, pequeñas industrias y artesanos que elaboran alimentos procesados para consumo humano. Para adherir el sistema gráfico en la etiqueta, los productores primero deben obtener el registro de funcionamiento sanitario por parte de la Arcsa, permisos del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), por el tema de marca, y las respectivas normas INEN.

Después de todos los trámites en las instituciones antes mencionadas, deben regularizar su negocio en el MIPRO (Ministerio de Producción). “Nosotros somos orientadores de la producción, por lo que a través de capacitaciones hemos concienciado a los artesanos y microempresarios que la semaforización de los alimentos procesados los ayuda a ubicarse formalmente y competitivamente en el mercado, garantizando su consumo”.

Sin embargo, pese a todas estas disposiciones generales, algunos artesanos que fabrican alimentos afirman que esta normativa puede incidir negativamente en la venta de sus productos, e incluso indicaron no conocer el tema en su totalidad.

- El semáforo o la etiqueta con información nutricional aplican para todo tipo de alimento procesado, menos alimentos en estado natural como frutas.
- Los productos alimenticios artesanales, como dulces, mermeladas, chocolates también deben tener semaforización.

Desde el 29 de agosto, las grandes y medianas industrias de alimentos y bebidas debieron adherir el sistema gráfico de nutrición en sus productos.

- 29.9% de niños y niñas de 5 a 11 años tienen sobrepeso y obesidad.
- 25.9% de adolescentes de 12 a 19 años también tienen obesidad y sobrepeso.
- 62.8% de adultos entre 19 y 59 años sufren sobrepeso y obesidad.

#### **4.2.1. RESULTADO DE LA SEMAFORIZACION**

“Más del 20% de las grandes y medianas industrias de alimentos han reportado el haber reducido en al menos un producto el componente de azúcar, grasa o sal, para poder tener un producto que no lleve el etiquetado rojo, ese color indica altos niveles de algún componente en nuevas etiquetas que llevan los productos y que simulan un semáforo. El rojo es alto, el amarillo es medio y el verde, bajo contenido de azúcar, grasa o sal.

En este marco, se señaló que esos componentes contribuyen a enfermedades crónicas no transmisibles que actualmente son las que más afectan a la población como, por ejemplo, diabetes y enfermedades hipertensivas.

#### **4.3. SEMAFORIZACION EN ENTIDADES ESCOLARES**

Ensaladas de legumbres, arroz con papas cocinadas, mote con queso, manzanas, mandarinas, sandía, jugos frescos, avena, entre otros alimentos, son parte del menú diario que deben tener los bares escolares para el expendio. Esto a base de un acuerdo ministerial que en caso de ser incumplido puede ocasionar el cierre del bar (escolar).

Nutrición sana, esta normativa ha sido acatada en los bares escolares de los establecimientos educativos en donde además se han adecuando las instalaciones para que los estudiantes tengan un espacio para su alimentación, los docentes y administradores de bares escolares recibieron una capacitación en donde se les enseñó a calcular los porcentajes nutricionales para poder expender los alimentos.

En cuando a productos con marcas, el reglamento no especifica cuáles están aptos para la venta, o no, con respecto a esto, si en la etiqueta está una barra roja (alto contenido) el producto no puede entrar a la venta en bares escolares, si tiene tres verdes o amarillas si está apto.

#### **4.4. ALCANCE E IMPACTO**

El sistema de semaforización consiste en alertar sobre el contenido de azúcar, grasa y sal en tres niveles: alto (barra de color rojo), medio (amarillo) y bajo (verde). Las autoridades elaboraron un cronograma para la puesta en vigencia de la medida, que prevé que a inicios de 2015 todos los productos comestibles contengan la información. La información siempre es positiva, más cuando se difunde de manera comprensible, además respaldada por campañas que aborden la importancia de la buena nutrición, desde el punto de vista de la autoestima personal, la salud y el proyecto de vida. Si no habría que ver lo sucedido con los cigarrillos y sus advertencias en los paquetes.

La aplicación del Reglamento Sustitutivo para la Regulación y Control de la Publicidad y Promoción de Alimentos Procesados en el país está pendiente. No obstante, esa normativa establece la necesidad de implementar en las etiquetas de los productos alimenticios, un sistema de círculos de colores que, con el modelo de un semáforo, permita al consumidor identificar aquellos productos con mayores o menores concentraciones de elementos, como grasa, azúcar y sal.

Si bien el Ministerio de Industrias y Productividad, a través del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), tiene entre sus atribuciones la de emitir regulaciones técnicas para el rotulado de productos, el Ministerio de Salud Pública (MSP) propuso la inclusión del nuevo sistema de etiquetado. La ministra de Industrias, Verónica Sión, aseguró que en esta cartera de Estado se analizan los criterios jurídicos y técnicos, para la adopción de un régimen de transición que permita a la industria ecuatoriana la implementación del nuevo sistema de etiquetado.

Nuestro país se encuentra en el segundo puesto de los países integrantes de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), con mayor porcentaje de población adulta con obesidad, solo por debajo de Estados Unidos de América; y en primer lugar con mayor número de adultos con prevalencia de Diabetes Mellitus.

Lo anterior demuestra los grados de obesidad y de prevalencia de diabetes mellitus que existe en nuestro país, fenómeno que se ha convertido en un verdadero y grave problema de salud pública, lo cual representa un reto para el gobierno federal, así como para los gobiernos de cada entidad federativa.

En este sentido, dentro de las metas del Plan Estatal de Desarrollo 2009 – 2015, instrumento rector de la Administración Pública Estatal, se encuentra el garantizar a la población colimense el

más alto nivel de bienestar social, con estándares por encima de la media nacional basados en un sistema de salud con cobertura universal, equitativa y de excelencia acreditada; una oferta educativa para todos los niveles, de calidad, en donde no habrá un solo niño o joven que no estudie por falta de recursos económicos; con oportunidades y espacios suficientes para las actividades deportivas, recreativas y culturales; con atención especial a los grupos más vulnerables mediante programas que verdaderamente incidan en la disminución de la pobreza; una asistencia social que atienda con oportunidad y suficiencia a niños, jóvenes, adultos y adultos mayores con alguna discapacidad, aplicando para ello una política de cabal equidad de género.

Para concretizar las citadas metas, se ha instrumentado la Estrategia Colima para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, cuyo objetivo es mejorar los niveles de bienestar de la población en Colima y contribuir a la sustentabilidad del desarrollo nacional al estabilizar y reducir la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población, a fin de revertir la epidemia de las enfermedades no transmisibles, particularmente la diabetes, a través de intervenciones de salud pública bajo un modelo médico integral y políticas públicas intersectoriales.

Lo anterior se pretende lograr mediante la realización de diversas acciones y políticas públicas encaminadas a regular la venta de productos con altos índices calóricos en los establecimientos escolares y en los espacios donde se expenden alimentos en las Instituciones Educativas de todos los niveles y modalidades del sistema educativo dependiente de la Secretaría de Educación del Gobierno del Estado, identificándolos mediante el uso de colores del semáforo para determinar el contenido calórico de los mismos.

Los alimentos procesados de consumo humano, en sus etiquetas deben identificar con colores verde, amarillo y rojo, si son productos de bajo, medio o alto, en su contenido de grasas, azúcar y sal; como una alerta para que el consumidor final conozca la cantidad de grasas, azúcares o sodio que contiene el alimento antes de consumirlo.

Los productos a ser semaforizados son toda materia alimenticia, natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada. Este término se extiende a bebidas, especiales y aditivos alimenticios.

La declaración de propiedades saludables es cualquier representación que declare, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de un alimento y la salud.

Todo alimento procesado para el consumo humano, debe cumplir con el Reglamento Técnico Ecuatoriano 022 de Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados. Adicionalmente se colocará un sistema gráfico con BARRAS DE COLORES colocadas de manera horizontal.

- La barra de color rojo está asignado para los componentes de alto contenido y tendrá la frase "ALTO EN".
- La barra de color amarillo está asignado para los componentes de medio contenido y tendrá la frase "MEDIO EN".
- La barra de color verde está asignado para los componentes de bajo contenido y tendrá la frase "BAJO EN".

## **5. SEGUIMIENTO DEL SISTEMA DE SEMAFORIZACION DE LOS PRODUCTOS DE CONSUMO**

Ocho de cada diez alimentos y bebidas tienen sal, azúcar o grasa en altas cantidades, y cinco de cada diez tienen un alto contenido en más de uno de estos componentes, según cifras del Ministerio de Salud.

Desde que comenzaron a aparecer las primeras etiquetas con “semáforos” que alertan sobre el contenido de azúcar, sal y grasa, se observan algunos cambios en los hábitos de consumo del ecuatoriano.

Según la encuesta Consumer Insight 2014, realizada en Quito y Guayaquil por la consultora Kantar Worldpanel, los hogares ecuatorianos se fijan más en los semáforos de cinco alimentos en orden de importancia: gaseosas, yogur, mantequilla, mayonesa y pan de molde.

De ellos, la categoría en la que más han cambiado su hábito de compra o han reducido su compra es gaseosa, dice la encuesta realizada entre julio y septiembre de este año.

Los consumidores fueron consultados sobre su reacción frente a estos semáforos. Un tercio de la población 31% dijo que se detiene antes de comprar, para cuidar su salud. Otro 43% expresó que le es indiferente y el 26% restante señaló que observa la etiqueta, la analiza, pero termina comprando el mismo producto. La encuestadora también mide el hábito de consumo del hogar y observa que existe una tendencia de los hogares a gastar, en el segmento de bebidas, en productos más saludables como leche líquida natural, leche en polvo y agua. “Si el impacto del semáforo afecta a un tercio de la población es probable que se acelere esta tendencia”, anota la firma.

La reducción de ventas varía según el producto, pero llega hasta el 25% en el rubro que mayor variación tiene. precisó Byron Orellana, gerente comercial de Supermercado de Carnes Orellana, que dispone de un local en Guayaquil, dijo que desde que empezaron a aparecer los semáforos hay productos que ya no se venden como antes como galletas, dulces y otros confites. La baja varía de un 5 a un 15%. “Incluso algunas galletas integrales ya no se venden como antes, porque en la semaforización indican alto en azúcar y la gente ya no las compra.

### **5.1. VENTAJAS**

Esperando que la semaforización sea casi un medio de aprendizaje para los ecuatorianos y los consumidores de estos productos es así que La semaforización es una herramienta útil para que la gente se eduque y conozca el alimento que consumen y su contenido, a la vez que el sistema les permita entender, cómo leer una tabla nutricional. Todos los productos alimenticios acatándose a la ley deben especificar su tabla nutricional. Hace dos años cambió la normativa, para que sea más exigente y contenga diferentes tipos de información como contenido de grasas saturadas y grasas trans teniendo la etiqueta el aspecto de un semáforo debido a esto es semaforización.

La información es un aspecto esencial, pero no es cuestión de que la etiqueta diga que este producto tiene un exceso de un componente o de otro, sino de que la gente sepa porqué es necesario o porqué hay que abstenerse de algo.

Es una gran oportunidad para mejorar y enfocar el valor agregado que es la calidad de sus productos y así proyectarse de mejor manera hacia los consumidores.

La gente tiene mayor facilidad para acceder una buena alimentación, más se incrementan la población y surgen algunos casos los malos hábitos de nutrición y consumo de alimentos.

El sistema también tiene como uno de los principales objetivos ayudar a las empresas para que reformulen los componentes en la elaboración de sus productos, y así hacerlos más saludables.

Es un proceso, no solo depende del etiquetado, depende mayormente de la cultura de consumo de la ciudadanía. La intención del Ministerio de Salud Pública es muy buena pero debemos tener claro que los resultados finales obedecerán a un proceso. La mayoría de ecuatorianos tenemos costumbres alimenticias no tan buenas que no vamos a abandonar de la noche a la mañana.

## **5.2.DESVENTAJAS**

Existe cierta polémica ya que ciertos productos importados no podrían ingresar al país hasta adecuar su etiquetado, por lo tanto ciertos productos podrían dejar de ofertarse, con lo que se afectaría al consumidor debido a que se disminuiría la oferta de productos.

Los industriales piden al Estado que el reglamento se base en un informe técnico-científico, ya que de lo contrario se vaticinan varias consecuencias negativas. La industria considera que los productos que tengan un círculo rojo sufran una caída en sus ventas, con lo que se producirían pérdidas de 4 mil millones de dólares y 80 mil puestos de trabajo. (gomez, 2013 )

Las empresas deben acomodarse a la legislación del país al que exportan. Si es que una empresa exporta debería tener un doble etiquetado. La intención es que nuestra etiqueta se ajuste a la mayoría de países de destino, de tal manera que aumenten sus gastos, esto generaría mayores gastos a las empresas pues se verán en la necesidad de hacer un doble etiquetado de productos.

El semáforo es una visión muy general y que puede llevar a confusiones en el consumidor que puede dejar de ingerir alimentos nutritivos y beneficiosos por ser altos en grasa.

Como ejemplo, la leche entera que es alta en grasa frente a una bebida dietética que no tiene grasa ni azúcar y un contenido medio en sal. En este contexto, “existe el peligro de que las personas prefieran lo segundo, si se dejan llevar solo por la información del semáforo”, indica. Entonces, no todo lo denominado ‘light’ es beneficioso, pues podría tener compuestos dañinos para la salud.

Otro ejemplo pasa en los países europeos. Los consumidores británicos aceptaron la propuesta. Una encuesta privada mostró que entre un 30% y un 40% de las personas dejaron de comprar un producto porque tenía demasiada grasa, sal o azúcar. Pero, al mismo tiempo, según publicó la semana pasada el diario español El País, la medida está levantando críticas entre otros países de la Comunidad Europea porque hay alimentos emblemáticos que quedan dentro de la categoría roja, como los embutidos (incluido el famosísimo jamón ibérico), el aceite de oliva, los frutos secos, las aceitunas y los chocolates. También hay otros productos con gran consenso en la comunidad científica sobre sus riesgos, como las papas fritas y las bebidas azucaradas. Italia ya pidió en Bruselas que se debata el asunto, por temor a perder una cuota de mercado en el Reino Unido, mismo temor que tienen los productores españoles. (kirschbaum, 2013)

Este es uno de los ejemplos más significativos de lo que puede pasar con los productos.

Para evitar esta situación y tener una mejor y apropiada información nutricional se debe aprender a leer la etiqueta respectiva, para lo que sí se requiere una buena educación y orientación. De esta manera se evitará confusiones y se podrá escoger el alimento que mejor convenga a las necesidades de cada persona, sabiendo qué ingredientes tiene por cada porción.

## **6. IMPACTO EN LA SOCIEDAD**

El impacto a la sociedad sería por parte de los consumidores y por parte de los productores micro empresariales y artesanales, los consumidores por su parte estarían sabiendo que consumen en sus productos de lo que es azúcar, grasas y sales.

Por otra parte los productores artesanales, con el reto de desarrollar productos de mayor calidad nutricional, todos los productores artesanales de alimentos deben acatar esta normativa. Ciertos productores a pesar que es una obligatoriedad están de acuerdo que repercutiría en todos los negocios.

### **6.1. CAMBIO PROGRESIVO**

Se aduce que los niños tienen una mejor aceptación a los cambios que los adultos haciendo conciencia de como alimentarse siendo más fácil trabajar en ese tema.

Por otra parte, el cambio para los adultos es más difícil debido a los hábitos y costumbres establecidas, la implementación de este sistema aunque para muchos no es del todo buena, ayuda a llamar la atención de los consumidores comenzando así a balancear su alimentación, teniendo una variación y equilibrio en su dieta diaria.

El cuerpo humano necesita de grasas, sales y azúcares siempre que sean en porciones moderadas, el exceso como en todo pueden ser un contribuyente para enfermedades como diabetes, enfermedades al corazón producidas por las grasas trayendo problemas cerebrales y hormonales. En adición, el exceso de sal afecta al sistema nervioso y contribuye a que sufra riesgos de hipertensión.

## **7. TIPO DE INVESTIGACION**

En este caso es una investigación descriptiva debido a que se describe situaciones y eventos como se está manifestando este fenómeno de la semaforización de los productos en el Ecuador.

También se está evaluando ciertos aspectos como las ventajas, desventajas y el impacto que este genera en nuestro país hacia las personas describiendo lo que he investigado de ciertas fuentes que estarán al principio de este documento.

No siempre se quiere la acumulación de datos y de tabulaciones, si no que se pueda relacionar con condiciones existentes, prácticas que ya tienen validez, opiniones de las personas, puntos de vista, actitudes y procesos.

## 8. CONCLUSION

Está en vigencia este sistema que según distintas fuentes de información, busca crear conciencia en la forma en cómo se alimenta el ser humano. El ecuatoriano tiene una forma de alimentarse muy desordenada, desorganizada y sin cultura. Come en deshoras, ingiere comida chatarra con mucha frecuencia, lo cual tiene riesgos perjudiciales para la salud.

El hecho de que se haya implementado un nuevo sistema no significa que los negocios o empresas encargadas en la fabricación o exportación de ciertos productos van a perder sus ventas, se van a mantener igual, como comentó una entrevistada, es solo cuestión de aportar una ayuda hacia la comunidad

Las autoridades elaboraron un cronograma para la puesta en vigencia de la medida, que prevé que a inicios de 2015 todos los productos comestibles contengan la información. La información siempre es positiva, más cuando se difunde de manera comprensible, además respaldada por campañas que aborden la importancia de la buena nutrición, desde el punto de vista de la autoestima personal, la salud y el proyecto de vida. Si no habría que ver lo sucedido con los cigarrillos y sus advertencias en los paquetes.

Existen entes reguladores que quisieron buscar la manera de combatir con estas enfermedades. Definitivamente acabar con esto es algo imposible, pero buscar maneras para combatirlas es una opción.

## BIBLIOGRAFIA

BSG. (28 de NOVIEMBRE de 2013). SEMAFORIZACION DE LOS ALIMENTOS ES UNA ALERTA PARA LOS CONSUMIDORES . EL MERCURIO .

elcomercio. (3 de diciembre de 2014). uevas etiquetas estan cambiando los habitos alimenticios . el comercio .

Gomez, I. (2013 ). las empresas deben adaptarse a las normas de etiquetado vigentes . revista lideres .

Kirschbaum, R. (14 de octubre de 2013). en inglaterra y brasil ya se usa un semaforo en las etiquetas . argentina.

La semaforizacion nutricional. (29 de 11 de 2014). la prensa .

lahora. (3 de septiembre de 2014). el productor . Obtenido de <http://elproductor.com/2014/09/03/ecuador-alimentos-artesanales-deben-tener-Semaforizacion/superintendencia>.

superintendencia. (29 de agosto de 2014). superintendencia de control del poder de mercado . Obtenido de manual de buenas practicas comerciales para supermercados y proovedores : [www.scpm.gob.ec](http://www.scpm.gob.ec)

HYPERLINK "http://www.elmercurio.com.ec/407578-semaforizacion-de-alimentos-es-una-alerta-para-el-consumidores/" \ | ".VisMFNJwsdg" <http://www.elmercurio.com.ec/407578-semaforizacion-de-alimentos-es-una-alerta-para-el-consumidores/#.VisMFNJwsdg>

HYPERLINK "http://www.normalizacion.gob.ec/" <http://www.normalizacion.gob.ec/>

HYPERLINK "http://elproductor.com/2014/09/03/ecuador-alimentos-artesanales-deben-tener-semaforizacion/" <http://elproductor.com/2014/09/03/ecuador-alimentos-artesanales-deben-tener-semaforizacion/>