



**Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO  
CARRERA DE: PUBLICIDAD**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN  
PREVIO LA OBTENCION DEL TÍTULO DE  
INGENIERO EN PUBLICIDAD**

**TEMA:**

ANÁLISIS DEL DISEÑO E INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS POR PARTE DE “AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN CONTROL Y VIGENCIA SANITARIA” DIRIGIDO A LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD UBICADOS EN EL SECTOR GUASMO SUR EN LA COOPERATIVA MARIUXI FEBRES CORDERO DE LA PARROQUIA XIMENA.

**TUTOR: Mgs. Jacinto Flores Cagua**

**AUTORA: Lilibeth Guerrero Ordoñez**

**AÑO LECTIVO  
2016-2017**

## **CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Director de la Carrera de Publicidad de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.

### **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y analizado el Proyecto de Investigación con el tema: “ANÁLISIS DEL DISEÑO E INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS POR PARTE DE “AGENCIA NACIONAL DE REGULACION CONTROL Y VIGENCIA SANITARIA” DIRIGIDO A LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD UBICADOS EN EL SECTOR GUASMO SUR EN LA COOPERATIVA MARIUXI FEBRES CORDERO DE LA PARROQUIA XIMENA”, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar al título de Ingeniero en Publicidad.

Presentado por:

---

Lilibeth Bladis Guerrero Ordoñez

C.I. 0929720605

---

Mgs. Jacinto Flores Cagua

Tuto

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

La señorita Lilibeth Bladis Guerrero Ordoñez, declara bajo juramento que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a los suscritos y se responsabiliza con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedo mis derechos de autor a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, según lo establece por la ley de propiedad intelectual, por su reglamento y normatividad institucionalidad vigente.

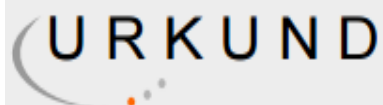
Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de realizar el ANÁLISIS DEL DISEÑO E INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS POR PARTE DE “AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN CONTROL Y VIGENCIA SANITARIA” DIRIGIDO A LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD UBICADOS EN EL SECTOR GUASMO SUR EN LA COOPERATIVA MARIUXI FEBRES CORDERO DE LA PARROQUIA XIMENA.

Autora:

---

Lilibeth Gladis Guerrero Ordoñez

C.I. 0929720605

**CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO**

## Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** TESIS\_LILI 1 (7).docx (D21154336)  
**Submitted:** 2016-07-22 03:31:00  
**Submitted By:** lili.78@hotmail.es  
**Significance:** 4 %

### Sources included in the report:

DEL CAPITULO 1 AL 5.docx (D14996875)  
1 W Cedeño-El impacto negativo por el des-conocimiento de la importancia de la información que brinda el semáforo nutricional en la pob.docx (D20175927)  
1432090814\_664\_\_BPM.docx (D14488427)

### Instances where selected sources appear:

4



## ***REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA***

### **FICHA DE REGISTRO DE TESIS**

**TITULO Y SUBTITULO:** ANÁLISIS DEL DISEÑO E INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS POR PARTE DE “AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN CONTROL Y VIGENCIA SANITARIA” DIRIGIDO A LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD UBICADOS EN EL SECTOR GUASMO SUR EN LA COOPERATIVA MARIUXI FEBRES CORDERO DE LA PARROQUIA XIMENA.

**AUTOR/ES:** LILIBETH BLADIS GUERRERO ORDOÑEZ

**REVISORES:** MGS. JACINTO FLORES CAGUA

**INSTITUCIÓN:**  
UNIVERSIDAD LAICA VICENTE  
ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

**FACULTAD:**  
CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO

**CARRERA:** PUBLICIDAD

**FECHA DE PUBLICACIÓN:**

**N. DE PAGS:** 107

**ÁREAS TEMÁTICAS:**

**PALABRAS CLAVE:**

EL DISEÑO E INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO JUEGA UN PAPEL MUY IMPORTANTE TIENE QUE TENER VISIBILIDAD Y COLORES LLAMATIVOS PARA QUE SEA MUCHO MÁS FÁCIL PARA LA PERSONA DE LA TERCERA EDAD ESCOGER UN PRODUCTO ALIMENTICIO.

**RESUMEN:**

LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS JUEGAN UN PAPEL MUY IMPORTANTE EN EL DISEÑO E INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO, ESTOS SON UNAS DE LAS CAUSAS POR LOS CUALES

SE PRESENTAN UN SIN NÚMERO DE ENFERMEDADES CATASTRÓFICAS EN LOS ADULTOS MAYORES, EL ETIQUETADO TIENE QUE TENER VISIBILIDAD Y COLORES LLAMATIVOS PARA QUE SEA MUCHO MÁS FÁCIL PARA LA PERSONA DE LA TERCERA EDAD ESCOGER UN PRODUCTO ALIMENTICIO. ES MUY RECOMENDABLE QUE PUEDAN OBSERVAR EL SEMÁFORO ALIMENTICIO EN DONDE INDICAN LOS PRODUCTOS QUE SON ALTOS MEDIOS Y BAJO EN AZÚCAR, SAL, GRASA.		
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTORES/ES: LILIBETH BLADIS GUERRERO ORDOÑEZ	Teléfono: 0986127950	E-mail: lili.78@hotmail.es
CONTACTO EN LA INSTITUCION:	Nombre: MSC. WASHINGTON VILLAVICENCIO SANTILLAN DECANO MSC. ROBERTO MEDINA ACUÑA PUBLICIDAD	
	Teléfono: 2596500 EXT. 249 DECANO DIRECTOR DE PUBLICIDAD 299	
	E-mail: <a href="mailto:wvillavicencios@ulvr.edu.ec">wvillavicencios@ulvr.edu.ec</a> <a href="mailto:rmedina@ulvr.edu.ec">rmedina@ulvr.edu.ec</a> <a href="mailto:agabinon@ulvr.edu.ec">agabinon@ulvr.edu.ec</a> <a href="mailto:mleorol@ulvr.edu.ec">mleorol@ulvr.edu.ec</a> <a href="mailto:gmarriottz@ulvr.edu.ec">gmarriottz@ulvr.edu.ec</a>	

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto de investigación a mi hermano Edwin Francisco Guerrero, a la persona que considero como mi tercer padre Edward D' Amico, que son las personas que me apoyaron desde el comienzo de mi etapa universitaria, ahora que no están físicamente sé que desde el cielo me guiaron, me dieron las fuerzas para llegar a mi principal objetivo; a pesar que no están aquí conmigo estoy más que segura que en estos momentos ellos se encuentran muy orgullosos por el logro que estoy teniendo, a mi madre por ser el eje de motivación en mi vida, ya que siempre me ha acompañado, impulsándome para culminar con mi carrera universitaria y a todas las personas que siempre estuvieron apoyándome para culminar con mis estudios satisfactoriamente y obtener mi título profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios padre celestial por la fortaleza que me dio año a año para seguir con mis estudios; a mis padres; a mis padrinos; a mis compañeros de trabajo, que siempre me han comprendido por mi ausencia al cumplir con exigencias de la universidad; a mi familia por ser el pilar fundamental; a mis maestros por todo el apoyo en esta difícil tarea estudiantil y a mi tutor Mgs. Jacinto Flores Cagua, que siempre ha tenido la predisposición en brindarme todas sus enseñanzas y me orientó, me transmitió sus conocimientos en mi última etapa para la realización de mi proyecto y a todas las personas que me apoyaron desinteresadamente.



## ÍNDICE GENERAL

<b>CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR .....</b>	<b>i</b>
<b>DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....</b>	<b>ii</b>
<b>CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO .....</b>	<b>iii</b>
<b>REPOSITORIO.....</b>	<b>iv</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL.....</b>	<b>viii</b>
<b>Índice de Tablas.....</b>	<b>ix</b>
<b>Índice de gráficos.....</b>	<b>x</b>
<b>Índice de Anexos.....</b>	<b>xi</b>
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>13</b>
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>14</b>
<b>EL PROBLEMA .....</b>	<b>14</b>
1.1 Tema.....	14
1.2 Planteamiento del Problema.....	14
1.3 Formulación del Problema .....	16
1.4 Justificación de la Investigación .....	16
1.5 Delimitación o alcance de la investigación.....	17
1.6 Sistematización de la Investigación .....	18
1.7 Objetivo General de la Investigación.....	19
1.8 Objetivos Específicos de la Investigación .....	19
1.9 Idea a defender.....	19
<b>CAPITULO II.....</b>	<b>20</b>
<b>MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>20</b>
2.1 Marco Teórico Referencial .....	20
2.1.2 ¿Qué es el etiquetado de producto? .....	22

2.1.3 Tipos de etiquetas: .....	23
La etiqueta asume una de dos formas .....	23
Tipos de etiquetado .....	25
El contraste.....	26
2.1.5 Elementos que debe contener una etiqueta .....	27
2.2. Marco Conceptual.....	34
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>50</b>
<b>MARCO METODOLOGICO.....</b>	<b>50</b>
3.1. Tipo de investigación.....	50
3.2 Métodos de la investigación.....	50
3.3 Técnicas de investigación .....	50
<b>3.5 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS .....</b>	<b>53</b>
<b>Conclusiones .....</b>	<b>93</b>
<b>Recomendaciones .....</b>	<b>94</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>95</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>98</b>

### Índice de Tablas

Tabla 1 : Se fija usted en el etiquetado de los productos .....	53
Tabla 2: ¿Qué elementos del etiquetado son los que considera importante?.....	54
Tabla 3: Conoce el semáforo alimenticio que contienen las etiquetas. ....	55
Tabla 4: ¿Qué elementos son los que lo motivan a la compra? .....	56
Tabla 5: ¿Qué elementos son los que lo motivan a la compra? .....	56
Tabla 6: Considera usted que productos son los más adecuados para su consumo a la hora de decidirse por uno.....	57
Tabla 7: Se asegura usted en el diseño y etiquetado a la hora de comprar un producto. ....	58

Tabla 8: Cree usted que un mal diseño y etiquetado afecta en el tiempo de consumir un producto. .....	59
Tabla 9: ¿Está usted de acuerdo con las regulaciones que realiza el registro de control? .....	60
Tabla 10: Piensa que es importante saber los valores nutricionales de un producto. ....	61
Tabla 11: Le agradecería a usted que el sub centro de salud dictara charlas nutricionales para fomentar la alimentación adecuada.....	62
Tabla 12: Cree usted que la Agencia Nacional de Regulación y Control cumple un buen trabajo. .....	63

### Índice de gráficos

Gráfico 1: Población por grupo de edad .....	18
Gráfico 2: Se fija usted en el etiquetado de los productos.....	53
Gráfico 3: ¿Qué elementos del etiquetado son los que considera importante?.....	54
Gráfico 4: Conoce el semáforo alimenticio que contienen las etiquetas. ....	55
Gráfico 5: Considera usted que productos son los más adecuados para su consumo a la hora de decidirse por uno.....	57
Gráfico 6: Se asegura usted en el diseño y etiquetado a la hora de comprar un producto.....	58

Gráfico 7: Cree usted que un mal diseño y etiquetado afecta en el tiempo de consumir un producto. ....	59
Gráfico 8: ¿Está usted de acuerdo con las regulaciones que realiza el registro de control?.....	60
Gráfico 9: Piensa que es importante saber los valores nutricionales de un producto. ....	61
Gráfico 10: Le agradaría a usted que el sub centro de salud dictara charlas nutricionales para fomentar la alimentación adecuada.....	62
Gráfico 11: Cree usted que la Agencia Nacional de Regulación y Control cumple un buen trabajo. ....	63

### Índice de Anexos

Anexo 1: Encuestas.....	98
Anexo 2: Entrevistas.....	100
Anexo 3: Realización de la encuesta .....	101
Anexo 4: Culminación de la entrevista.....	102
Anexo 5: Piezas gráficas, afiche. ....	103
Anexo 6: Roll up.....	104
Anexo 7: Guión publicitario .....	105
Anexo 8: Sugerencia de Etiqueta.....	106
Anexo 9: Etiqueta de producto Mr. Pollo.....	107

## INTRODUCCIÓN

En estas instancias estamos viviendo una vida muy rutinaria en la cual los adultos mayores descuidan mucho su salud, estos son unas de las causas por los cuales se presentan un sin número de enfermedades catastróficas, el diseño y el etiquetado juega un papel muy importante a la hora de escoger un producto, ya que la etiqueta tiene que tener visibilidad y colores llamativos para que sea mucho más fácil para la persona de la tercera edad escoger un producto alimenticio.

El propósito de esta investigación es poder contribuir con técnicas y metodologías que sean una herramienta base para concientizar a los adultos mayores sobre el buen uso del diseño y etiquetado para tener una mejor alimentación y que consuman productos adecuados para su edad.

Con este estudio se ha podido observar que la mayoría de los productos no están segmentados por edades específicas, esto dificulta en el momento de selección, es recomendable que puedan prestar atención al semáforo alimenticio en donde indican los productos que son alto, medio y bajo en azúcar, sal y grasa.

La Agencia Nacional de Regulación Control y Vigencia Sanitaria garantiza que los productos alimenticios cumplan con su función de uso y consumo, así como las condiciones higiénico-sanitarias.

## **CAPITULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1 Tema**

Análisis del diseño e información del etiquetado de productos por parte de “Agencia Nacional de Regulación Control y Vigencia Sanitaria” dirigido a las personas de la tercera edad ubicados en el sector Guasmo Sur en la Cooperativa Mariuxi Febres Cordero de la Parroquia Ximena.

#### **1.2 Planteamiento del Problema**

El presente estudio está dirigido a las personas de la tercera edad, debido a que la información que contienen las etiquetas en los diferentes productos no es la más adecuada para ellos, actualmente estas personas padecen de enfermedades como la diabetes, que es una enfermedad crónica, una vez recibido el diagnóstico la vida cambia, y para siempre, ya sean pacientes con diabetes tipo 1 ó tipo 2. Desde el momento en que reciben la noticia de padecer esta enfermedad experimentan un choque emocional intenso y una nueva manera de enfrentar la vida en la que deberán decir no a muchos gustos que antes podían darse y que las personas que los rodean seguirán disfrutando. Además de las enfermedades más comunes que padecen las personas de la tercera edad: cáncer, osteoporosis, reumatismo, entre otras.

Existen muchas etiquetas que usualmente tienen una tipología ilegible para los adultos mayores, ya que el tamaño de la letra es muy pequeño, lo que dificulta su lectura. Otro problema que se detecta es que no todas las etiquetas presentan la información de semáforo alimenticio, otras lo tienen pero no es visible, por lo que los clientes no saben la cantidad de azúcar, grasas y sal que consumen.

Es muy notable observar en los centros comerciales que muchos productos que se expenden con fecha caducada, y esto genera enfermedades a todas las personas y en especial a los adultos mayores, a pesar que está en vigencia el nuevo sistema de etiquetado, no se cumple a cabalidad.

Lo mismo sucede con el contenido nutricional de las etiquetas, algunas lo poseen, pero en letra diminuta, por lo que el usuario no le presta atención por su incomodidad al leer.

El diseño de las etiquetas también causa confusión a los adultos mayores, porque tienen mucha similitud entre las marcas, y la línea gráfica no va de acuerdo a la marca ni a la presentación.

Las personas de la tercera edad son grupos muy vulnerables, ya que no se les presta la debida atención, generalmente pasan por problemas emocionales, afectivos, mentales, físicos y sociales. Este proyecto busca concientizar a los adultos mayores, en los productos alimenticios

que son los más apropiados deban consumir y que cumplan con todas las regulaciones que demanda la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigencia Sanitaria (ARCSA),

Se pretende que el diseño y la información que contienen las etiquetas sean las más apropiadas para este grupo objetivo.

En la ciudad de Guayaquil en el Sub Centro de Salud “DRA. MATILDE HIDALGO DE PROCEL”, ubicada en el sector Guasmo Sur de la ciudad se encuentran alrededor de 60 personas de la tercera edad que participan en actividades de adulto mayor, éste será el lugar de estudio para la presente investigación. (Perez, Febrero 17 del 2011)

### **1.3 Formulación del Problema**

¿Cómo incide el diseño e información que contienen las etiquetas en los productos alimenticios en la decisión de compra para las personas de la tercera edad?

### **1.4 Justificación de la Investigación**

La base de esta investigación hace mención a que el etiquetado en los productos alimenticios es muy importante, pues requiere que las personas estén bien informadas de los productos que están consumiendo. Para esto los que se beneficiarán son las personas de la tercera edad, ya que si el etiquetado contiene toda la información clara y visible se les va hacer mucho más fácil adquirir un producto.



Desde el punto de vista cardiovascular, inmunitario u óseo, esta etapa de la vida requiere unos aportes dietéticos específicos que ayuden a mejorar ciertas carencias nutricionales. Por tanto, a la hora de desarrollar un nuevo producto dirigido a este segmento, se deben tener en cuenta aspectos como la salud, y el estado físico y sensorial de esta población. Sin embargo, no sólo se debe atender el aspecto saludable del producto, sino también el componente sociológico del mismo, ya que el ritmo de vida actual impone que el consumidor busque aquellos alimentos que sean fáciles de preparar, conservar y servir, así como envases y etiquetados adecuados que respondan a las necesidades de los mayores.

### **1.5 Delimitación o alcance de la investigación**

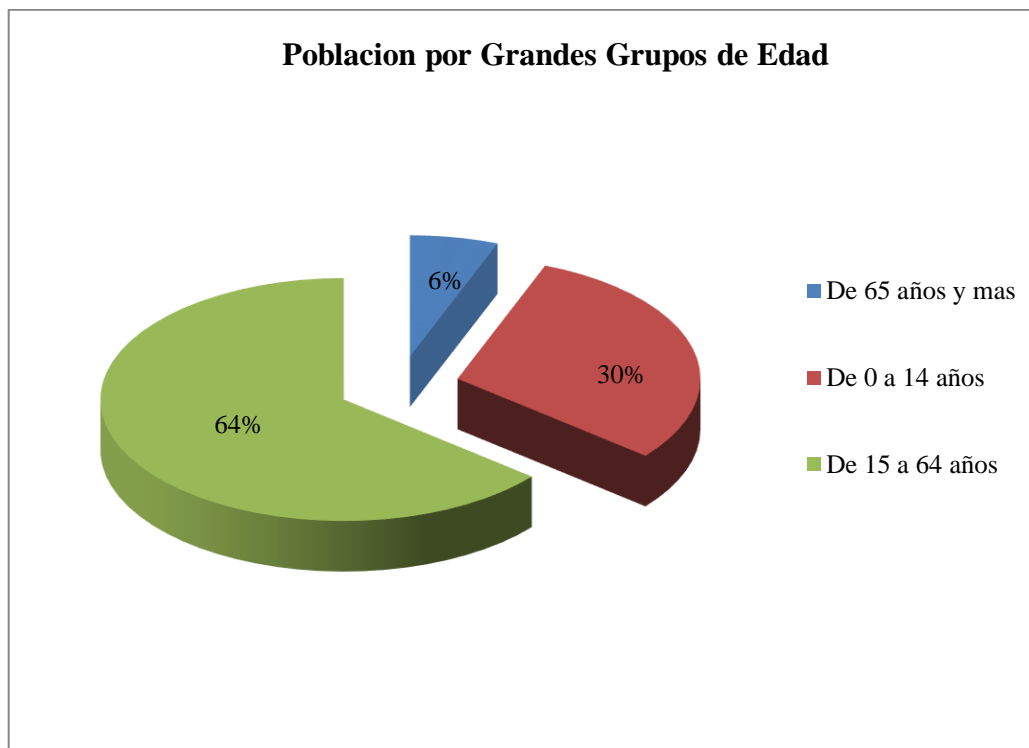
**Campo:** Salud

**Área:** Sub Centro de Salud

**Aspecto:** Características de la etiquetación en los productos

La investigación será realizada en el Guasmo Sur en la Parroquia Ximena, se efectuará en los Sub Centros de Salud más cercanos, donde acuden las personas de la tercera edad. Por medio de este gráfico se puede observar que la población de la tercera edad es menor comparada con la de los jóvenes.

**Gráfico 1: Población por grupo de edad**



Fuente: INEC - CPV 2010

### **1.6 Sistematización de la Investigación**

¿Cómo afecta la información que contiene el etiquetado de los productos al consumidor?

¿Cómo incide la falta de control y vigencia sanitaria en el incumplimiento de regularizar los productos etiquetados?

¿Cuáles son los alimentos adecuados que deben consumir las personas de la tercera edad?

### **1.7 Objetivo General de la Investigación**

- Analizar la información que contienen las etiquetas y los factores que influyen a la hora de decidir la compra de productos por parte de las personas de la tercera edad.

### **1.8 Objetivos Específicos de la Investigación**

- Examinar las regulaciones a las que deben someterse el etiquetado de los productos alimenticios.
- Identificar las carencias, errores y omisiones de la información de las etiquetas y sus consecuencias.
- Implementar un taller sobre los productos alimenticios que son los más adecuados para las personas de la tercera edad en el cual permita ser una herramienta para su alimentación diaria.

### **1.9 Idea a defender**

La correcta aplicación del diseño e información de las etiquetas de productos alimenticios, permitirá orientar de manera adecuada las decisiones de compras y la salud de las personas de la tercera edad.

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Marco Teórico Referencial

Los productos etiquetados deben contener la información actualizada y precisa acerca de lo que el consumidor quiere saber, las personas de la tercera edad necesitan consumir productos que satisfagan sus necesidades y que ayuden a un equilibrio en su salud.

##### 2.1.1 El etiquetado de los productos alimenticios

La Unión Europea (UE) mejora las normas de etiquetado de los productos alimenticios para que los consumidores dispongan de información esencial, legible, comprensible y puedan comprar otros productos con conocimiento de causa. Por motivos de seguridad pública, las nuevas normas refuerzan la protección contra los alérgenos. (Vizcarra, 20 de marzo 2014)

Según el Centro de las Industria Láctea del Ecuador indica que los productos alimenticios proporcionen información con la cual los consumidores puedan adquirir productos adecuados. Con ello se aspira reducir la tasa de mortalidad de las enfermedades crónicas no transmisibles que en un período de 10 años, entre el 2001 y 2011, se convirtieron en las principales causas de muerte en Ecuador. “Con el cambio de hábitos en cuanto a la alimentación, actividad física, consumo de tabaco y alcohol se aspira prevenir alrededor del 80% de muertes por enfermedades cardiovasculares” En ese panorama se evidencia que de las 12.700 muertes por enfermedades cardiovasculares registradas cada año, 4.400 son prematuras, antes de los 65 años de edad. (Vance, 2014)

El Ministerio de Salud indica que la Agencia Nacional de Regulación de Control y Vigilancia fiscaliza que se cumplan todas las normativas. El ministerio de Salud ejecuta campañas que permiten con los consumidores estén informados, para así poder difundir el reglamento establecido.

Las empresas deben adaptarse a las normativas de etiquetado vigente. 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. (Gómez, 2004)

Todas las empresas deben cumplir con un nuevo sistema de etiquetado, en el que permita a las industrias tener normativas mediante el semáforo en cada producto.

De acuerdo con la transitoria cuarta de la normativa “el plazo para el agotamiento en percha del alimento procesado existente con etiquetas aprobadas en el Registro Sanitario, previo a la emisión de este Reglamento, concluyo el 29 de noviembre del 2014”.

El Ministerio de Salud Pública, a través de su entidad adscrita Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), inició la verificación del cumplimiento de la normativa a partir del 30 de noviembre del 2014, con visitas a los productores.

El 56,27% de un total de 21.286 productos inspeccionados por el Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN) incumple las normas técnicas de etiquetado que exige la reglamentación oficial, según el director de la entidad, Agustín Ortiz. El proceso de inspección

se realizó en 16 ciudades del país, entre el 4 de noviembre del 2014 y el 20 de febrero.

(UNIVERSO, 2015)

Como se puede observar en el Ecuador hay una alta cifra que no cumple con la normativa del etiquetado en el diario el universo del lunes 4 de Mayo del 2015 muestra un porcentaje alto.

### **2.1.2 ¿Qué es el etiquetado de producto?**

El etiquetado de un producto es su tarjeta de presentación y además su garantía de calidad. Desde una perspectiva comunitaria, el etiquetado debe ser entendido en la doble perspectiva de consecución de mercado interior y de mejora de la información de los consumidores.

El etiquetado es el medio, adherido o formando parte del envase de los alimentos o productos alimenticios, mediante el cual se informa al consumidor de las características y datos más relevantes de estos, para que pueda tomar una decisión de consumo informada y libre. El Etiquetado es obligatorio para todos los productos envasados, debiendo ser legible, comprensible para el consumidor y fácilmente visible. Además no debe inducir a error o confusión en el consumidor y toda la información ofrecida debe ser real. Del mismo modo, no podrá atribuir al producto propiedades que no posea, ni tampoco propiedades terapéuticas o curativas (a excepción de las aguas minerales y los productos destinados a una alimentación especial).

El etiquetado de los productos alimenticios ofrecerá, de manera principal, información al consumidor sobre lo esencial del producto, siendo esta información la siguiente:

- La denominación de venta del producto.

- La lista de ingredientes: que aparecerán en orden decreciente, según su cantidad en el producto.
- Contenido neto (volumen/peso).
- Fecha de consumo: que puede ser “fecha de caducidad”, no consumible después de esa fecha, pudiendo ocasionar problemas de salud; o “fecha de consumo preferente”, no siendo perjudicial su consumo, pero si pudiéndose ver alteradas las características organolépticas (textura, olor...) o de otro tipo.
- Cómo se debe conservar (almacenamiento).
- Como se debe usar (preparación).
- El número de lote.
- El fabricante y el lugar de fabricación.
- El grado alcohólico con una graduación superior al volumen al 1.2%, si procede.
- Código de barras.

De manera adicional, se podrá ofrecer Información siempre que no confunda, sea exacta y no convenza de propiedades terapéuticas. Fundamentalmente esta información está referida a las propiedades nutritivas en relación con el valor energético y los nutrientes siguientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra, sodio, ciertas vitaminas y sales minerales, que será obligatoria cuando en la etiqueta, presentación o publicidad, se mencione que el producto posee propiedades nutritivas, se encuentre aumentado, disminuido algunos de sus componentes naturales.

### **2.1.3 Tipos de etiquetas:**

La etiqueta asume una de dos formas

1. **Etiqueta Informativa:** su función es que los consumidores accedan al producto sabiendo que es lo están comprando, es decir que no sean engañados.
2. **Etiqueta Persuasiva:** en este tipo de etiquetas lo más importante es el logo, en segunda instancia se encuentra la información. Generalmente se busca captar la atención del cliente a través de palabras como: “renovado”, “último”, ya que se sabe que una gran cantidad de compras son impulsivas y las novedades incentivan este tipo de compras.

Un aspecto a señalar es que un producto o el empaque de un producto pueden incluir ambas formas de etiquetas (persuasiva e informativa).

Tres clases principales de etiquetas:

**1.- Etiqueta de Marca:** no posee mucha información, normalmente son colocada al producto.

Un claro ejemplo son las que son colocadas en la ropa.

**2.- Etiqueta Descriptiva:** Es la que da información objetiva acerca del uso del producto, su hechura, cuidado, desempeño u otras características pertinentes. Por ejemplo, la etiqueta de productos nutricionales y medicamentos.

**3.- Etiqueta de Grado:** la calidad del producto queda precisada a través de un número o letra, impreso en dicha etiqueta. (Thompson, Marketing, 2016)

La etiqueta se clasifica en:

**1.- Etiqueta No obligatoria:** pueden diferenciarse dos tipos:

- Aquellas que son colocadas por aquellos que producen y venden el producto, la información puede ser explicada de manera parcial o completa.
- Aquellas que explican de manera sistémica las propiedades y de que está hecho el producto.



**2.- Etiqueta Obligatoria:** los gobiernos utilizan esta herramienta para proteger a los potenciales compradores. Lo que se intenta resguardar es la seguridad y salud de los ciudadanos ya que pueden existir etiquetas o publicidades que puedan engañarlos. Es por eso que los datos deben claros y correctos usualmente por ley. (Tipos de etiquetas, 2016)

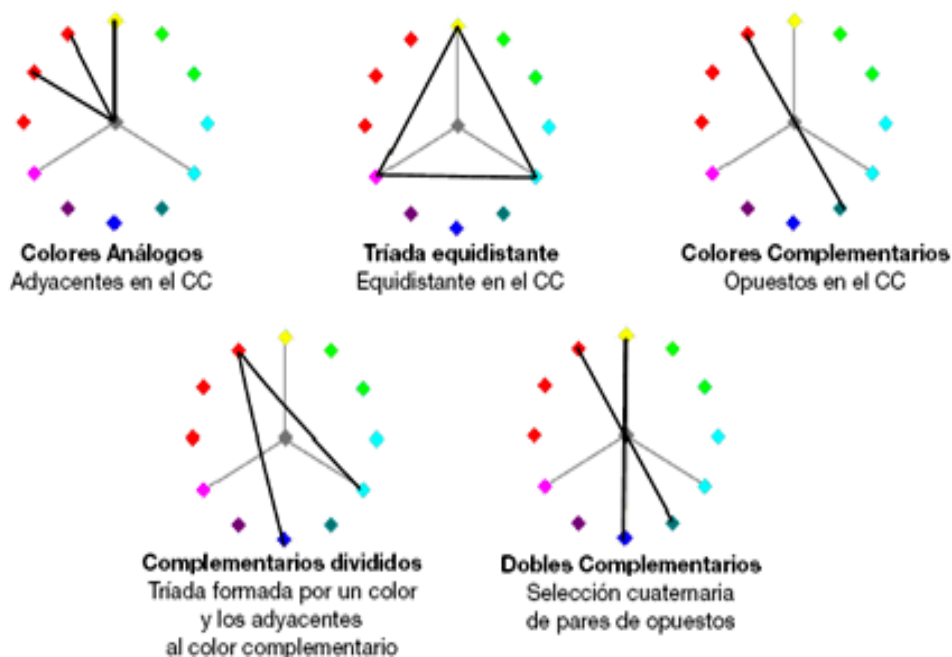
Las **etiquetas** son consideradas como aquella inscripción que transmite datos específicos sobre un producto.

## Tipos de etiquetado

### Armonía del color

**Gráfico 2: Relación de armonía y contraste**

#### Relaciones de armonía y contraste



Fuente: <http://www.fotonostra.com/grafico/compositivascolor.htm>

## **El contraste**

El Contraste se produce cuando en una composición los colores no tienen nada en común no guardan ninguna similitud.

Existen diferentes tipos de contraste:

**De tono:** Cuando utilizamos diversos tonos cromáticos, es el mismo color de base pero en distinto nivel de luminosidad y saturación.

**Contraste de claro/oscuro o contraste de grises:** El punto extremo está representado por blanco y negro, observándose la proporción de cada uno

**Contraste de color:** Se produce por la modulación de saturación de un tono puro con blanco, con negro, con gris, o con un color complementario).

**Contraste de cantidad:** Es igual los colores que utilicemos, consiste en poner mucha cantidad de un color y otra más pequeña de otro.

**Contraste simultáneo:** Dos elementos con el mismo color producen el mismo contraste dependiendo del color que exista en su fondo.

**Contraste entre complementarios:** Se colocan un color primario y otro secundario opuesto en el triángulo de color. Para conseguir algo más armónico, se aconseja que uno de ellos sea un color puro y el otro esté modulado con blanco o con negro.

**Contraste entre tonos cálidos y fríos:** Es la unión de un color frío, son todos los colores que van desde el azul al verde pasando por los morados. Cuanto más azul tenga un color, más frío será. Los colores fríos son los tonos del invierno, de la noche, de los mares y lagos, y los cálidos son todos aquellos que van del rojo al amarillo, pasando por naranjas, marrones y dorados. Para simplificar, suele decirse que cuanto más rojo tenga un color en su composición, más cálido será. (FotoNostra, 2016)

## **2.1.4 Definición y características del diseño de etiqueta**

### **Definición de etiqueta**

La etiqueta es una parte importante del producto cuya finalidad es la de brindarle al cliente información útil, que le permita identificar el producto mediante su nombre, marca y diseño además conocer sus características y otros datos de interés que depende de las leyes o normativas vigentes.

Es una parte fundamental del producto, porque sirve para identificarlo, describirlo, dar un servicio al cliente y por supuesto, también para cumplir con las leyes, normativas o regulaciones establecidas para cada industria o sector. (Thompson, septiembre 2014)

## **2.1.5 Elementos que debe contener una etiqueta**

El etiquetado de un producto debe contener:

- Lista de ingredientes: en orden decreciente de peso y designarán por su nombre específico, que pertenecen a varias categorías se designan en relación con su función principal.

Bajo ciertas condiciones, la mención de los ingredientes no es necesaria para:

- I. Frutas y verduras
- II. Aguas gaseosas
- III. Vinagres de fermentación
- IV. Queso, mantequilla, leche y nata agria
- V. Productos que contengan un solo ingrediente cuando la denominación de venta es idéntica al nombre del ingrediente o para determinar la naturaleza del ingrediente sin confusión.

- Grado alcohólico en bebidas con graduación mayor: la mención del grado alcohólico de las bebidas que contengan más de 1,2% de alcohol por volumen.
- Cantidad neta: expresada en unidades de volumen para líquidos y unidades de masa en otros productos. Sin embargo, se tomen medidas especiales para los alimentos vendidos por la pieza de alimento sólido y se presenta en un medio líquido.
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad: consiste en el día, el mes y el año, a excepción de la sostenibilidad alimentaria que es inferior a 3 meses (día y mes es suficiente). Los alimentos de mayor duración a tres meses, pero inferior o igual a 18 meses (mes y año serán suficiente) o durabilidad a 18 meses (año solamente).

En los demás casos la fecha de caducidad no es necesaria para los siguientes productos:

1. Frutas y verduras no tratadas.
2. Vinos y bebidas que contienen 10% o más en volumen de alcohol.
3. Los refrescos.
4. Jugos de frutas y bebidas alcohólicas en recipientes de más de cinco litros para las comunidades.
5. Productos de panadería, confitería y pastelería se consume normalmente dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
6. Vinagre.
7. Cocina salada.
8. Azúcares sólidos.
9. Productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y / o coloreados.
10. Gomas de mascar.

11. Hielo individual. Para los productos muy perecederos, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de uso.
- Condiciones especiales de conservación: son de almacenamiento y uso.
  - Modo de empleo: en caso necesario.
  - Nombre, razón social o denominación del fabricante y en ambos casos su domicilio: la dirección del fabricante o del envasador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad. En cuanto a la mantequilla producida en el territorio de un Estado miembro, podrá requerir sólo una indicación del fabricante, envasador o vendedor.
  - Lote al que pertenece el producto alimenticio: las instrucciones de número de producción que deben especificarse para permitir el correcto uso de una mercancía
  - Lugar de origen o procedencia, según el caso: de procedencia, su omisión pudiera inducir a error al consumidor. (Ministerio de Relaciones Exteriores, 2016).

## 2.1.6 El etiquetado

Gráfico 3: El etiquetado



Fuente: Ministerio de Salud Pública

## Semáforo Nutricional

Gráfico 4: Semáforo Nutricional



Fuente: <http://radiohcbj.org/semaforo-nutricional/>

El etiquetado nutricional de un alimento en general, no es obligatorio, solamente es exigido por la legislación cuando se trata de alimentos dietéticos. Aun así, cada vez más, los envasadores incluyen esta información en el etiquetado debido al interés de los consumidores por las calorías, grasas, azúcares que consumimos.

### Declaración de propiedades nutricional

Se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales.

## Declaración de propiedades saludables.

Es cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de un alimento, y la salud. Es toda sustancia natural o artificial utilizada para endulzar y que no provee energía.

## Etiqueta (Rótulo).

Se entiende por rotulo cualquier, expresión, marca, imagen u otro material descriptivo o grafico que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve, adherido al envase de un producto, que lo identifica y caracteriza.

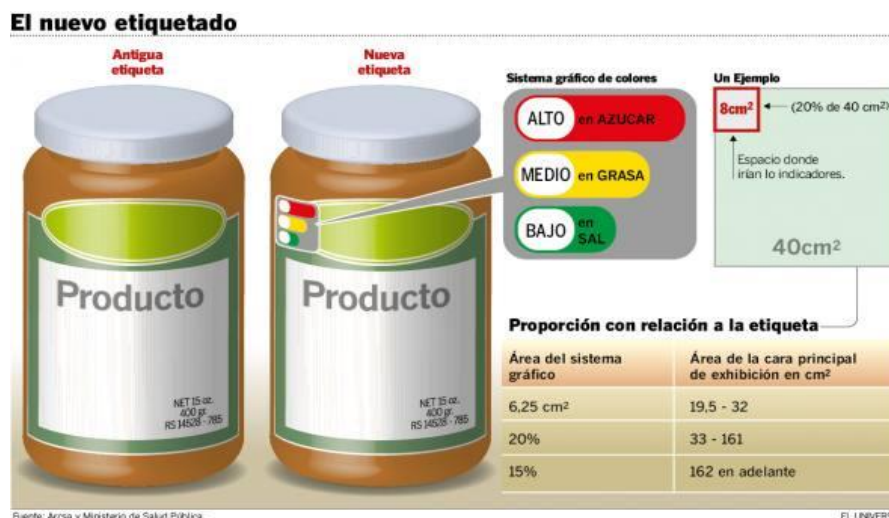
## Etiquetado (Rotulado).-

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta.

## Etiquetado nutricional.-

Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento que comprende: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.

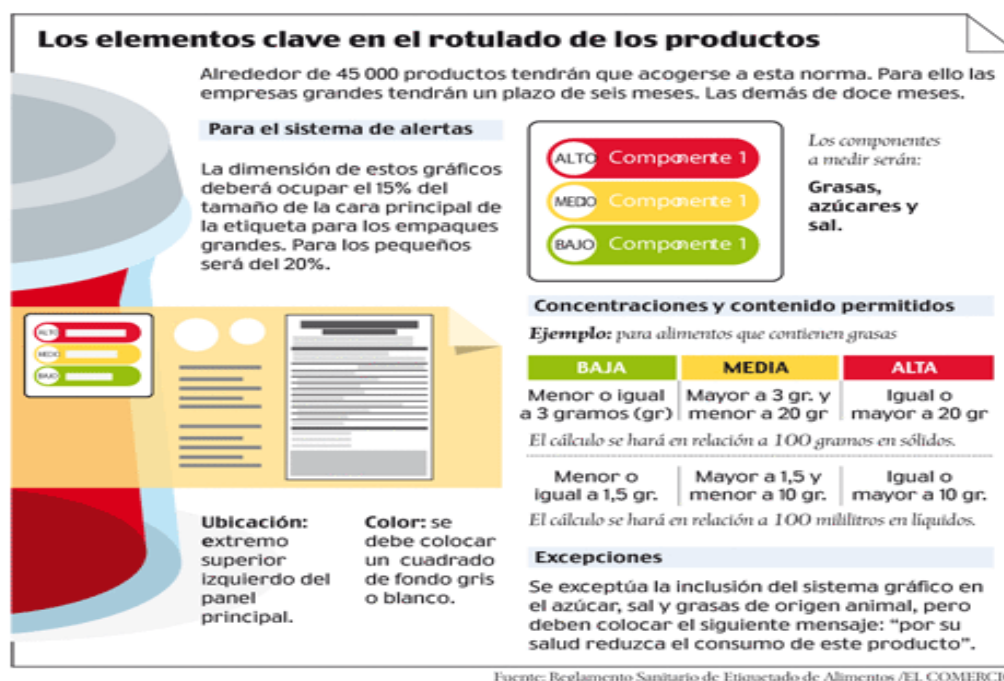
Gráfico 5: El Nuevo etiquetado



Fuente: Arcsa y Ministerio de Salud Pública /<http://www.eluniverso.com/>



Gráfico 6: Elementos claves en el rótulo de los productos



Fuente: Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos/El comercio

### 2.1.7 SISTEMA GRÁFICO

Según el registro de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), un 95 por ciento de empresas grandes y medidas han cumplido con la colocación del Sistema Gráfico de Etiquetado en los alimentos procesados (contenido nutricional). Las mismas han señalado sus etiquetas hasta el 12 de agosto 2014 con el nuevo método gráfico en 5.527 productos, aunque la fecha límite para aplicar esta medida, vence el próximo 29 de noviembre del 2014. A nivel nacional, 10.102 alimentos procesados correspondientes a grandes, medianas, pequeñas industrias y microempresas deben colocar el sistema gráfico de etiquetado que permitirá a la ciudadanía tener información sobre el contenido nutricional del producto.

Los controles para los productos de grandes y medianas industrias, iniciarán luego de que se cumpla el plazo y se realizarán a nivel nacional a través de las coordinaciones zonales de ARCOSA- Agencia Nacional de Regulación Control y Vigencia Sanitaria. (Sucre, 2015)

## 2.2. Marco Conceptual

**ACCESO A LOS ALIMENTOS:** posibilidad de todas las personas de adquirir y consumir los alimentos disponibles localmente.

**ÁCIDOS GRASOS:** ácidos orgánicos que se combinan con el glicerol para formar grasas.

**ÁCIDOS GRASOS TRANS:** tipo de ácido graso formado durante el proceso de hidrogenación industrial de los aceites (margarinas, mantecas). También se encuentran en forma natural en algunos alimentos. Los ácidos grasos trans, al igual que las grasas saturadas, constituyen factores de riesgo para las enfermedades cardiovasculares.

**ADITIVO:** sustancia de carácter natural o sintético que se incorpora a los alimentos en pequeña cantidad para mantener, mejorar o conservar las características propias del alimento.

**ALIMENTO:** producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo.

**ALIMENTO SANO:** alimento que aporta la energía y los nutrientes que el organismo necesita y además se encuentra libre de contaminación.

**ALIMENTO ADULTERADO:** alimento que ha sido modificado por el hombre, alterando sus características por la extracción o sustitución de alguno de sus componentes.

Ejemplo: leche a la que se ha agregado agua.

**ALIMENTO CONTAMINADO:** alimento que contiene microorganismos como bacterias, virus, hongos, parásitos o toxinas producidas por los microorganismos. También puede estar contaminado por sustancias extrañas como tierra o tóxicas como detergentes o insecticidas.

**ALIMENTO SEGURO:** alimento libre de contaminación por bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes físicos. Es llamado también alimento inocuo.

**ALIMENTO TRANSGÉNICO:** es aquel obtenido a partir de un organismo modificado por ingeniería genética o alimento al cual se le han incorporado genes de otras especies para producir una característica deseada, como aumentar su vida útil, hacerlo más resistente a las plagas, reducir o aumentar su contenido en algún nutriente, etc.

**ALIMENTACIÓN:** proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer.

**ALIMENTACIÓN SALUDABLE:** es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano. Se denomina también alimentación equilibrada.

**AMINOÁCIDO:** compuesto orgánico que constituye la molécula de proteína. Existen aminoácidos esenciales y no esenciales. Los esenciales deben ser aportados necesariamente por la alimentación diaria. Los no esenciales son sintetizados en el organismo.

**ANEMIA NUTRICIONAL:** condición originada por una dieta pobre en hierro, ácido fólico o vitamina B12. También puede ser causada por infestación parasitaria. Produce debilidad, cansancio y disminuye la resistencia a las infecciones.

**ANTIOXIDANTE DIETARIO:** sustancia presente en los alimentos que disminuye significativamente los efectos adversos de las moléculas inestables de oxígeno llamadas radicales libres, potencialmente dañinas para la célula. Estas moléculas se producen durante los procesos metabólicos normales y también debido a factores externos como el humo de tabaco y la contaminación ambiental.

Su acción está ligada al cáncer y al daño causado a las arterias por el colesterol “oxidado”, relacionado directamente con las enfermedades cardiovasculares.

Ejemplos de antioxidantes: vitamina E, vitamina C, beta caroteno, selenio y diversas sustancias químicas contenidas en alimentos de origen vegetal (fitoquímicos), como el licopeno del tomate, los polifenoles de manzanas, cebollas, té; los fitoestrógenos de la soya, los fitosteroles del aceite de oliva virgen y extra virgen y otros contenidos en brócoli, coliflor, ajo y diversos vegetales. El consumo de una alimentación rica en antioxidantes se asocia a la prevención del cáncer y las enfermedades cardiovasculares.

**ATEROESCLEROSIS:** es una forma de arterioesclerosis, o engrosamiento de las paredes de las arterias producido por depósitos de grasas o lípidos que contienen colesterol. Estos depósitos se endurecen y forman placas. Las paredes de las arterias se estrechan y pierden su elasticidad, disminuyendo el paso de sangre por ellas. Entre las causas de la aterosclerosis se encuentran factores hereditarios y el consumo excesivo de grasas saturadas. La aterosclerosis es la causa de muchos infartos al corazón y cerebro, los que originan discapacidad y muerte prematura.

**BIODISPONIBLE:** es la proporción de un nutriente presente en un alimento, que es digerido, absorbido y utilizado por el organismo. La absorción y utilización aumenta en las personas que presentan un déficit del nutriente o cuya alimentación lo aporta en menor cantidad.

**CALORÍA:** unidad de energía térmica equivalente a la cantidad de calor necesaria para elevar la temperatura de un g de agua de 14,5 a 15,5 °C a la presión normal. Se denomina caloría pequeña.

**CÁNCER:** enfermedad caracterizada por un crecimiento anormal de células que destruyen diferentes órganos o tejidos del cuerpo.

**COLESTEROL:** es una grasa o lípido que puede ser sintetizado por el organismo, necesario para la producción de hormonas, para el metabolismo celular y otros procesos vitales. También está presente en los alimentos de origen animal. Un consumo excesivo de grasas saturadas o colesterol aumenta los niveles de colesterol sanguíneo, el que representa un factor de riesgo para las enfermedades cardiovasculares.

**CONDUCTA:** manera consciente de proceder en una situación determinada, orientada por costumbres, reglas morales, normas y principios éticos o estéticos.

**CONSUMIDOR:** persona o institución que adquiere algún bien o contrata algún servicio, mediante el pago de un precio, para satisfacer sus necesidades o las de su grupo familiar.

**COMUNICACIÓN:** proceso que permite la interacción verbal o de la expresión corporal, entre dos o más individuos o grupos.

**COMUNIDAD:** grupo de personas que vive en una misma localidad, con intereses comunes y con sentido de pertenencia ha dicho grupo.

**CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS:** proceso de supervisión de los lugares de venta y consumo de alimentos, destinado a prevenir la contaminación de éstos con el objeto de evitar la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**DERECHOS DEL CONSUMIDOR:** conjunto de garantías que la legislación de un país reconoce a los consumidores y usuarios de bienes y servicios.

**DESCRIPTORES:** son términos que se utilizan para destacar las propiedades nutricionales de un alimento de acuerdo a su contenido de energía, nutrientes, fibra dietética o colesterol.

**DESNUTRICIÓN:** severo déficit de peso causado por una ingesta alimentaria insuficiente y enfermedades infecciosas frecuentes. Disminuye las defensas del organismo y aumenta la mortalidad. En el niño produce un retraso del crecimiento y desarrollo psicomotor. En el escolar produce disminución del rendimiento escolar.

**DIABETES:** enfermedad crónica (para toda la vida) caracterizada por una alta concentración de glucosa o azúcar en la sangre. Se debe a que el organismo no produce o no puede utilizar la insulina, hormona secretada por el páncreas, necesaria para transformar la glucosa de los alimentos en energía.

**DIETA:** mezcla de alimentos sólidos y líquidos que un individuo o grupo consume. Su composición depende de la disponibilidad de los alimentos, su costo, los hábitos alimentarios y el valor cultural de los alimentos.

**DIGESTION:** proceso mediante el cual los nutrientes de los alimentos se convierten en elementos básicos que pueden ser utilizados por el organismo.

**DOSIS DIARIA RECOMENDADA:** cantidad promedio diaria de nutrientes que se recomienda para cubrir las necesidades nutricionales de la persona.

**EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN:** conjunto de experiencias de aprendizaje diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras relacionadas con la nutrición, conducentes a la salud y el bienestar. En este contexto, la actividad física es considerada una conducta relacionada con la nutrición.

**ENERGÍA:** la energía alimentaria proviene fundamentalmente de la oxidación de los hidratos de carbono y de las grasas y en menor proporción de las proteínas. La energía proveniente de los alimentos se expresa en kilocalorías (kcal).

**ENFERMEDAD:** alteración o pérdida del estado de salud de una persona, de duración breve o prolongada, que en muchos casos puede ser prevenida o evitada con buenos hábitos de alimentación, higiene y actividad física.

**ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES:** enfermedades que afectan al corazón y los vasos sanguíneos. Las más conocidas son la aterosclerosis, el infarto al corazón y las enfermedades cerebro vasculares.

**ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA:** enfermedades de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.

**ESTADO NUTRICIONAL:** condición del organismo que resulta de la relación entre las necesidades nutritivas individuales y la ingestión, absorción y utilización de los nutrientes contenidos en los alimentos.

**ESTUDIO ANTROPOMÉTRICO:** medición de variables de crecimiento y composición corporal de las personas, como el peso, la talla y los pliegues cutáneos, entre otros indicadores.

**ESTUDIO DIETÉTICO:** encuesta sobre el consumo de alimentos de una persona.

Se usa para establecer la frecuencia de consumo y calcular el aporte de energía y nutrientes de los mismos.

**ESTUDIO BIOQUÍMICO:** determinación en el laboratorio de los niveles de nutrientes o de productos de su metabolismo en los fluidos corporales y tejidos.

**ESTUDIO CLÍNICO:** identificación de signos y síntomas asociados con el déficit o exceso en la ingesta de nutrientes o malnutrición.

**ETIQUETADO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS:** información sobre el contenido de nutrientes y mensajes relacionados con los alimentos y la salud que figuran en las etiquetas de los productos alimenticios. Esta información es regulada por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

**GLICEMIA:** concentración de glucosa o azúcar en la sangre.

**GRASAS O LÍPIDOS:** nutrientes que proporcionan energía al organismo y sirven de transporte a las vitaminas liposolubles. Los aceites vegetales y las grasas de origen marino aportan ácidos grasos esenciales para el crecimiento, el desarrollo del cerebro, la visión y la prevención de las enfermedades cardiovasculares.

**GRASAS SATURADAS:** son lípidos formados por cadenas de átomos de carbono unidos por dos átomos de hidrógeno, es decir, no presentan dobles enlaces. Se encuentran generalmente en los alimentos de origen animal y son sólidas a la temperatura ambiente.

**GRASAS MONOINSATURADAS:** son lípidos formados por ácidos grasos que presentan un doble enlace en la cadena de átomos de carbono (uno de los carbonos de la cadena lleva unido sólo un átomo de hidrógeno). Este tipo de grasa se encuentra en alimentos



de origen animal y vegetal, en general líquidos a la temperatura ambiente. Los aceites de oliva, raps o colza, canola, nueces y maní contienen principalmente ácidos grasos monoinsaturados.

**GRASAS POLIINSATURADAS:** son lípidos formados por ácidos grasos que presentan dos o más dobles enlaces en la cadena de átomos de carbono (dos o más de los carbonos de la cadena llevan unido sólo un átomo de hidrogeno). Los alimentos que contienen alta cantidad de este tipo de ácido graso son líquidos o blandos a la temperatura ambiente. Se encuentran en aceites de maravilla o girasol, maíz, soya. También se encuentran en las grasas de pescados y mariscos.

**GRASAS INSATURADAS:** son lípidos formados por ácidos grasos en cuya cadena algunos átomos de carbono llevan unido sólo un átomo de hidrógeno. Según el número de átomos de carbono insaturados, se dice que el ácido graso es mono insaturado (un doble enlace) o poliinsaturado (dos o más dobles enlaces). Se encuentran principalmente en los aceites vegetales y son líquidos a la temperatura ambiente.

**GRUPOS VULNERABLES:** grupos dentro de una población más expuestos a la desnutrición o a la inseguridad alimentaria. En general, son más vulnerables los menores de 5 años, embarazadas, mujeres en períodos de lactancia, los ancianos y los enfermos de bajo nivel socioeconómico.

**HÁBITOS ALIMENTARIOS:** conjunto de costumbres que condicionan la forma como los individuos o grupos seleccionan, preparan y consumen los alimentos, influidas por la disponibilidad de éstos, el nivel de educación alimentaria y el acceso a los mismos.

**HIDRATOS DE CARBONO:** nutrientes que aportan principalmente energía, incluyen los azúcares, almidones y la fibra dietética.

**HIDROGENACIÓN:** proceso de introducir hidrógeno a compuestos. Por ejemplo, a los aceites para producir grasas sólidas.

**HIPERTENSION ARTERIAL:** aumento crónico (mantenido en el tiempo) de la presión sanguínea a niveles superiores a 140/90 mm Hg (milímetros de mercurio) en varias mediciones.

**HONGOS:** organismos presentes en la naturaleza que al depositarse en un alimento son capaces de alterar sus características organolépticas. Existen hongos unicelulares como las levaduras y pluricelulares como los mohos. Algunos son utilizados en la elaboración de alimentos y otros pueden causar deterioro de los mismos.

**INDICADOR:** dato que se utiliza para medir los cambios que ocurren durante el desarrollo de un proyecto o programa. Generalmente se expresa en número o porcentaje del logro obtenido. Por ejemplo: % de niños obesos que alcanzan el peso normal.

**INGREDIENTES:** sustancias, incluidos los aditivos, que se emplean en la fabricación de un alimento y están presentes en el producto final.

**KILOCALORÍA:** unidad de energía térmica igual a 1.000 calorías pequeñas. Se indica con el símbolo kcal. Se utiliza para indicar las necesidades de energía del organismo y el aporte de energía de los alimentos.

**META:** expresión cuantitativa de un objetivo que especifica el tiempo en el que se espera alcanzar los resultados.

**MICROORGANISMOS:** seres vivos tan pequeños que sólo se pueden ver a través de un microscopio. Se reproducen en ambientes húmedos y a altas temperaturas. Se trasladan de un lugar a otro a través de las personas, animales u objetos. Existen microorganismos muy peligrosos para el organismo y otros de gran utilidad en la fabricación de alimentos.

**NECESIDADES NUTRICIONALES:** cantidades de energía y nutrientes esenciales que cada persona requiere para lograr que su organismo se mantenga sano y pueda desarrollar sus variadas y complejas funciones.

**NUTRICIÓN:** proceso involuntario, autónomo, de la utilización de los nutrientes en el organismo para convertirse en energía y cumplir sus funciones vitales.

**NUTRIENTES:** sustancias químicas contenidas en los alimentos que se necesitan para el funcionamiento normal del organismo. Los seis principales tipos de nutrientes son: proteínas, hidratos de carbono, grasas, minerales, vitaminas y agua.

**NUTRIENTE ESENCIAL:** nutriente que no puede ser producido por el organismo y debe ser aportado por la alimentación.

**OBESIDAD:** enfermedad caracterizada por una cantidad excesiva de grasa corporal o tejido adiposo con relación a la masa corporal.

**OBJETIVO:** es el enunciado de una meta precisa, realista y posible de medir que se desea alcanzar mediante la ejecución de una actividad específica en un período establecido de tiempo.

**OSTEOPOROSIS:** enfermedad que se presenta en la edad adulta y se caracteriza por una lenta y progresiva fragilidad de los huesos, haciéndolos más propensos a las fracturas. Se produce por un bajo consumo de calcio y falta de actividad física entre otras causas.

Causa deformación de la columna vertebral y fracturas que ocasionan invalidez temporal o permanente.

**PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD:** intervención consciente y activa de los individuos de una comunidad en las decisiones encaminadas a satisfacer sus necesidades y resolver sus problemas, utilizando los recursos locales o nacionales.

**PATRÓN DE REFERENCIA:** conjunto de datos provenientes de una población sana y bien nutrida, representativa de los distintos sexos y grupos de edad. Estos datos permiten clasificar a la población normal o fuera de la normalidad, de acuerdo a criterios preestablecidos. Ejemplos: tablas de peso para la edad o peso para la talla.

**PIRÁMIDE ALIMENTARIA:** es la clasificación de alimentos que orienta a la población para que consuma una alimentación saludable. Agrupa los alimentos con aporte nutritivo semejante. La ubicación y el tamaño de cada grupo de alimentos indican la proporción en la que se deben incluir en la alimentación diaria.

**PLAN:** instrumento que reúne y consolida en forma sistemática, ordenada y coherente un conjunto de decisiones integradas y compatibles entre sí, que se traducen en una serie de programas a realizar para el logro de las metas y objetivos de la política.

**PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN:** estrategia nacional o internacional destinada a asegurar una adecuada disponibilidad, consumo y utilización biológica de los alimentos a fin de satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales de la población.

**POLÍTICA:** conjunto de decisiones, principios y normas que orientan la adopción de medidas encaminadas a alcanzar objetivos y metas concretas, orientadas a legitimar y ejercer el poder para satisfacer determinadas necesidades de un país, sector, institución u organización.

**PORCIÓN:** cantidad de un alimento, expresada en medidas caseras, que generalmente es consumida por una persona en una oportunidad.

**PRESUPUESTO:** estimación anual de los recursos financieros y gastos necesarios o disponibles de un país, organización, programa, grupo o individuo.

**PREVENCIÓN:** adopción de medidas para evitar algún peligro, enfermedad o accidente, a través de actividades educativas y de información específicas sobre el peligro que se desea evitar. Ejemplo: inmunizaciones.

**PROGRAMA:** serie organizada de acciones o proyectos destinados al logro de objetivos y metas bien definidos.

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN:** serie organizada de actividades encaminadas a la consecución de objetivos y metas orientadas a proporcionar a la población beneficiaria una alimentación que permita satisfacer parcial o totalmente sus necesidades de energía y nutrientes.

**PROPIEDAD ALIMENTARIA:** mensaje que contribuye a que el consumidor pueda elegir el alimento con mayor información.

**PROPIEDAD NUTRICIONAL:** comprenden cualquier declaración que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, con respecto a su aporte energético, contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas, minerales, colesterol o fibra dietética.

**PROTEÍNAS:** nutrientes esenciales para la construcción y reparación de los tejidos del organismo y el desarrollo de defensas contra las enfermedades. Están formadas por aminoácidos esenciales y no esenciales. Las proteínas también proporcionan energía al organismo.

**PROYECTO:** conjunto de actividades interrelacionadas y coordinadas, con el fin de alcanzar objetivos específicos mediante la utilización de ciertos recursos, dentro de los límites de un presupuesto y período de tiempo preestablecidos. Pueden formar parte de un programa más amplio.

**RACIÓN:** alimento o preparación que se entrega a cada persona o grupo, en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, onces, cena).

**REQUERIMIENTO NUTRICIONAL:** cantidad mínima de energía y de nutrientes biodisponibles en los alimentos que un individuo sano necesita para asegurar su integridad y el buen funcionamiento del organismo.

**RECOMENDACIÓN NUTRICIONAL:** es el requerimiento de nutrientes más prudentes márgenes de seguridad para satisfacer las necesidades nutricionales de casi todos los individuos sanos de un grupo determinado.

**SALES MINERALES:** nutrientes esenciales que constituyen algunos tejidos del cuerpo y participan en funciones vitales como la oxigenación de las células y la coagulación de la sangre, entre otras.

**SALUD:** según la Organización Mundial de la Salud (OMS) es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de enfermedad.

**SALUD MENTAL:** capacidad de las personas y de los grupos para interactuar entre sí y con el medio ambiente, de modo de promover el bienestar, el desarrollo y uso óptimo de las potencialidades psicológicas, cognitivas y afectivas para el logro de las metas individuales y colectivas, en concordancia con la justicia y el bien común.

**SEGURIDAD ALIMENTARIA:** acceso de todas las personas, en todo momento, a los alimentos necesarios para cubrir las necesidades nutricionales y tener una vida activa y saludable. Los alimentos deben ser inocuos, es decir libres de contaminación.

**VITAMINAS:** nutrientes esenciales en diversos procesos, como la conversión de los alimentos en energía, el crecimiento y la reparación de los tejidos y la defensa contra las

enfermedades. Se necesitan en cantidades pequeñas que normalmente se cubren con una alimentación variada.

**VITAMINAS HIDROSOLUBLES:** vitaminas solubles en agua. Ejemplos: vitaminas del complejo B y vitamina C.

**VITAMINAS LIPOSOLUBLES:** vitaminas liposolubles: A; D; E y K.

**UTILIZACION DE LOS ALIMENTOS:** capacidad de la persona de seleccionar y manipular los alimentos en forma higiénica y consumirlos en la cantidad y variedad necesaria para cubrir las necesidades nutricionales de cada miembro de la familia. Depende también de la salud de la persona y el saneamiento ambiental.

### **2.3. Marco legal**

#### **2.3.1 Exigencias legales que deben cumplir las etiquetas.**

**Art. 1.-** El presente Reglamento para la Autorización y Control de la Publicidad y Promoción de Alimentos Procesados, tiene como objeto regular y controlar el etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano, a fin de garantizar el derecho constitucional de las personas a la información oportuna, clara, precisa y no engañosa sobre el contenido y características de estos alimentos, que permita al consumidor la correcta elección para su adquisición y consumo.

**Art. 2.-** Las disposiciones establecidas en este Reglamento para la Autorización y Control de la Publicidad y Promoción de Alimentos Procesados, rigen a todos los alimentos procesados para el consumo humano, que cuenten con Registro Sanitario que se comercialicen en el territorio nacional.(REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACIÓN Y, 2013)

**Art. 3.-** Para efecto de la aplicación de este Reglamento para la Autorización y Control de la Publicidad y Promoción de Alimentos Procesados se entenderá por:

**Alimento.-**

Es todo producto natural o artificial que ingerido aporta al organismo de los seres humanos o de los animales, los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Comprende también las sustancias y mezclas de las mismas que se ingieren por hábito u costumbre, tengan o no valor nutritivo.

**Alimento natural.-**

Es aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza, sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometido a procesos prescritos por razones de higiene, o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.

**Alimento procesado.-**

Es 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. El término alimento procesado, se extiende a bebidas alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios. Para efectos del presente Reglamento se consideran también como alimento procesado a preparados de inicio y continuación para alimentación de lactantes, alimentos complementarios y para regímenes especiales.

**Comercializador.-**



Es la persona natural o jurídica, pública o privada que se dedica a la comercialización al por mayor o menor, de alguno de los productos comprendidos en la disposiciones del presente Reglamento.

**Consumidor.-**

Es toda persona natural o jurídica que como destinatario final, adquiera, utilice o disfrute bienes o servicios, o bien reciba oferta para ello. Cuando la presente Ley mencione al consumidor, dicha denominación incluirá al usuario.

(REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACIÓN Y, 2013)

## **CAPITULO III**

### **MARCO METODOLOGICO**

#### **3.1. Tipo de investigación**

Para la realización de este análisis se utilizará dos tipos de investigaciones, la bibliográfica que permite tener información actualizada, y la de campo que conlleva a reflejar hechos vividos en la actualidad.

#### **3.2 Métodos de la investigación**

Mixto, Cuantitativo y Cualitativo.

Es mixto, debido a que accede a los dos enfoques cuantitativo y cualitativo, debido a la recolecta, analiza y vincula datos de los dos métodos.

Es cuantitativo, permite entrevistar y generalmente se puede proyectar una población más amplia (las encuestas).

Es cualitativo, consiste en utilizar al principio del proyecto, cuando se sabe muy poco sobre el tema. Se realizan entrevistas individuales, permitiendo que los encuestados hablen por sí mismos con sus propias palabras. (Kotler, 2015)

#### **3.3 Técnicas de investigación**

**Encuestas:** las encuestas se realizarán en el Sub centro de salud “DRA. MATILDE HIDALGO DE PROCEL” directamente se realizarán a las personas de la tercera edad se les harán preguntas concretas para tener una información precisa, debido a que en este lugar

acuden un grupo aproximado de 60 personas que están participando en el programa de adulto mayor.

**Entrevistas:** se entrevistará directamente a una Abogada: Rosa Suquillo, para conocer cuáles son los encargados de sancionar las normativas del etiquetado de los productos alimenticios.

Es necesario entrevistar a una Farmacéutica: Mariana Álava y dos doctores: Luis Demetrio Ordoñez, Daniel Muñoz, que permitirá tener información sobre los alimentos que deben consumir las personas de la tercera edad.

### 3.4 Población y muestra

De acuerdo a la información proporcionada por el INEC – Instituto Nacional de Estadística y Censo, la población total de la parroquia Ximena es de: 546.254, lo que constituye el universo de estudio al cual emplear la fórmula de población infinita, para determinar el número de encuestas a realizar. (censo, 2010)

### CONSIDERANDO EL UNIVERSO INFINITO

#### FORMULA DE CÁLCULO

$$n = \frac{Z^2 * p * q}{e^2}$$

#### Donde:

Z = Nivel de confianza (correspondiente con tabla de valores de Z)

p = Porcentaje de la población que tiene el atributo deseado

q = Porcentaje de la población que no tiene el atributo deseado = 1-p

Nota: cuando no hay indicación de la población que posee o no el atributo. Se asume 50% para p y 50% para q

e = Error de estimación máximo aceptado

n = Tamaño de la muestra

### INGRESO DE DATOS

Z=	1,76
p =	50%
q =	50%
e =	8%

95%	1,96
90%	1,65
91%	1,7
92%	1,76
93%	1,81
94%	1,89

### Información del tamaño de la muestra:

$$n = \frac{1,76^2 * 0,5 * 0,5}{0,08^2}$$

$$n = \frac{0,7744}{0,0064}$$

$$n = 121$$

Según el cálculo realizado, se consideró que la muestra es de 121 personas serán a las que se le efectuará las encuestas y entrevistas en la ejecución de este proceso investigativo.

### 3.5 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

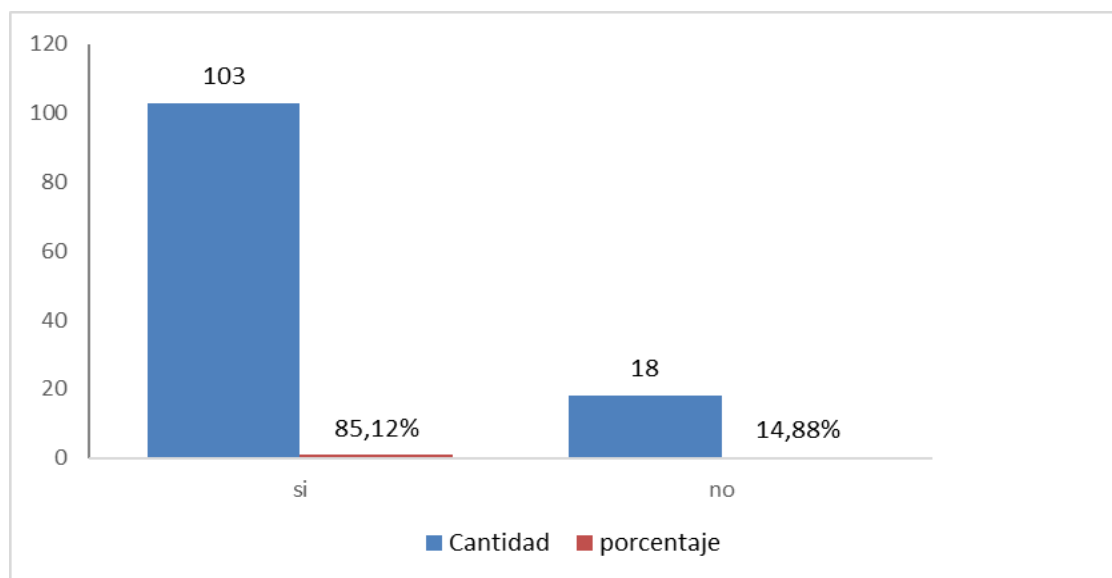
#### 1.- Información obtenida de las encuestas y entrevista formuladas

Personas de la tercera edad.

**Tabla 1 : Se fija usted en el etiquetado de los productos**

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	103	85,12%
NO	18	14,88%
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 2: Se fija usted en el etiquetado de los productos**



Elaboración: La autora

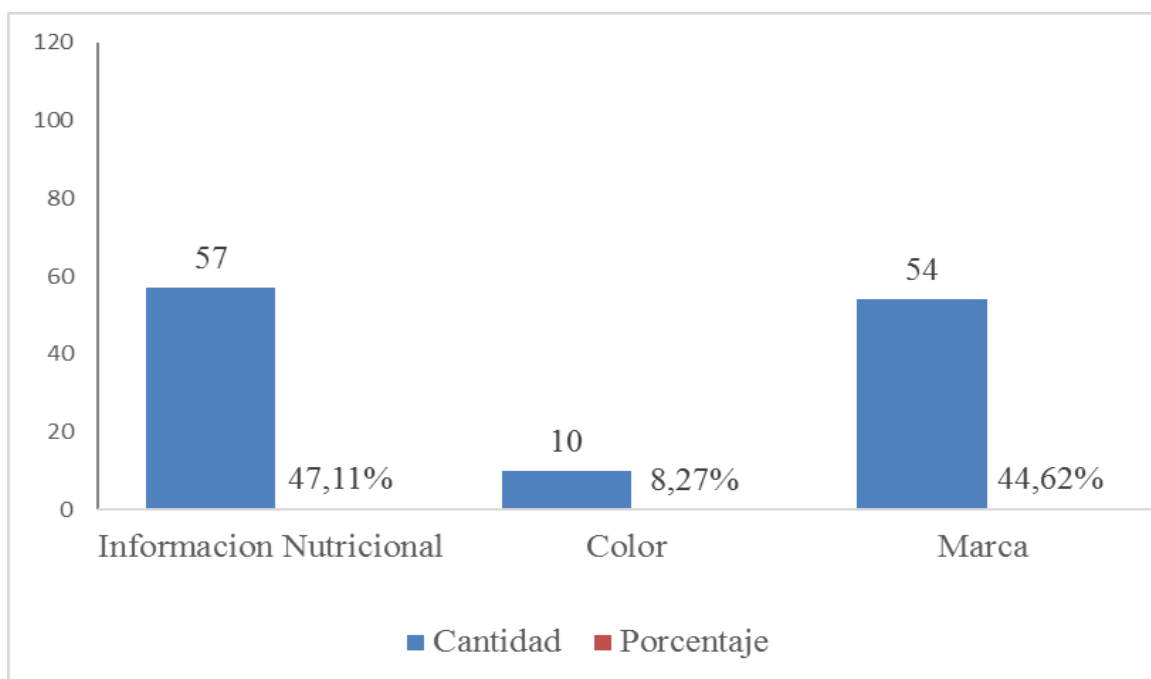
El 85,12% de los encuestados se fija en el etiquetado de los productos, lo cual es un indicador de que en la actualidad si hay un interés en la información que ofrecen las

diferentes marcas en sus envases o etiquetado, mientras que un 14,88% indica no fijarse o interesarse en dicha información.

**Tabla 2: ¿Qué elementos del etiquetado son los que considera importante?**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Información</b>		
<b>Nutricional</b>	57	<b>47,11%</b>
<b>Color</b>	10	<b>8,27%</b>
<b>Marca</b>	54	<b>44,62%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 3: ¿Qué elementos del etiquetado son los que considera importante?**



Elaboración: La autora

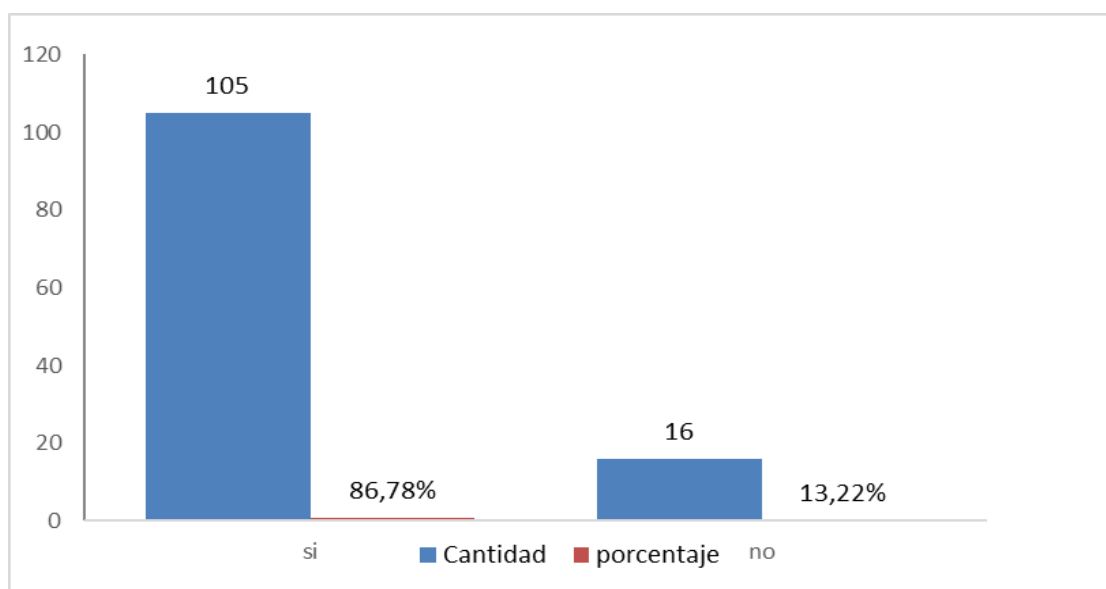
El 47,11% de los encuestados dicen estar de acuerdo con la información nutricional las personas de la tercera edad consideran que es un elemento muy importante que debe de contener un producto y un 8,27% consideran que en el etiquetado el color es el

elemento más sobresaliente e importante del etiquetado; Un 44,62% indica que las personas de la tercera edad consideran que la marca es el elemento más importante.

**Tabla 3: Conoce el semáforo alimenticio que contienen las etiquetas.**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	105	86,78%
NO	16	13,22%
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 4: Conoce el semáforo alimenticio que contienen las etiquetas.**



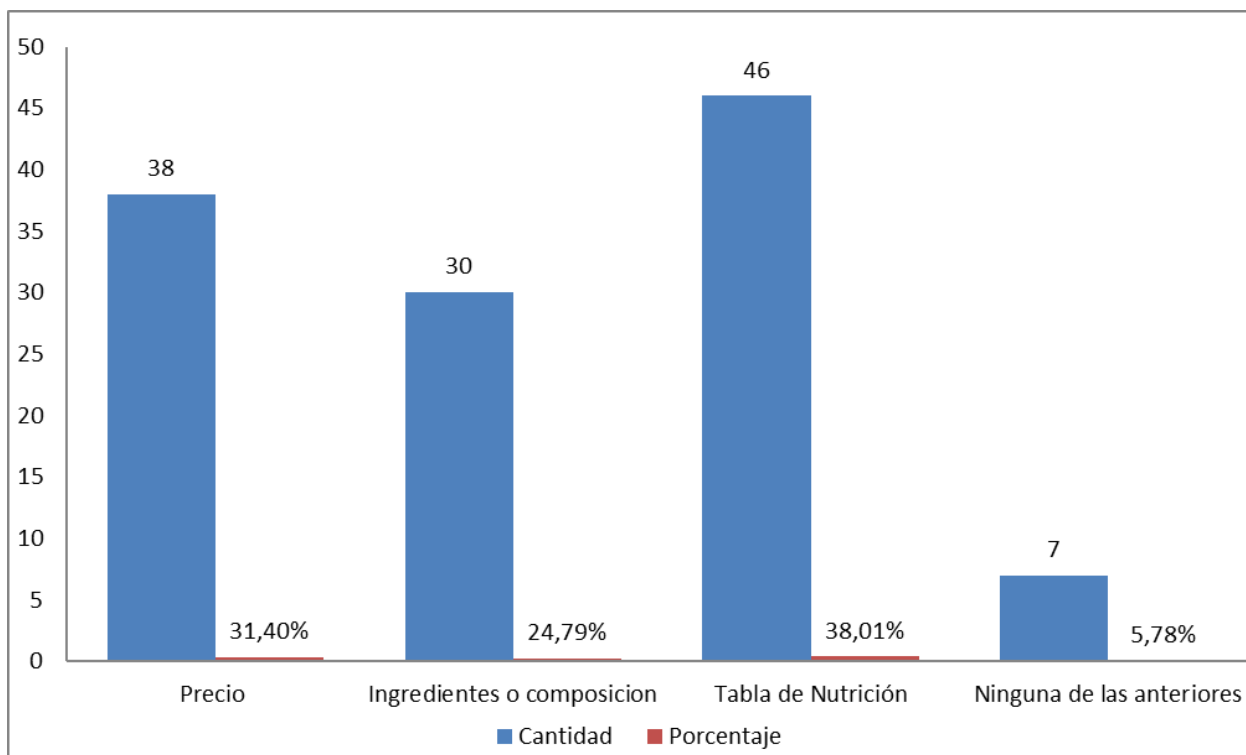
Elaboración: La autora

El 86,78% de las personas de la tercera edad conoce sobre el semáforo alimenticio que contienen las etiquetas y un 13,22% desconoce que es el semáforo alimenticio.

**Tabla 4: ¿Qué elementos son los que lo motivan a la compra?**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Precio</b>	38	<b>31,40%</b>
<b>Ingredientes o composición</b>	30	<b>24,79%</b>
<b>Tabla de nutrición</b>	46	<b>38,02%</b>
<b>Ninguna de las anteriores</b>	7	<b>5,79%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Tabla 5: ¿Qué elementos son los que lo motivan a la compra?**



Elaboración: La autora

El 31,40% consideran que el precio es el elemento del etiquetado que más motiva la compra, seguido del 24,79% que indica que los ingredientes o composición son los

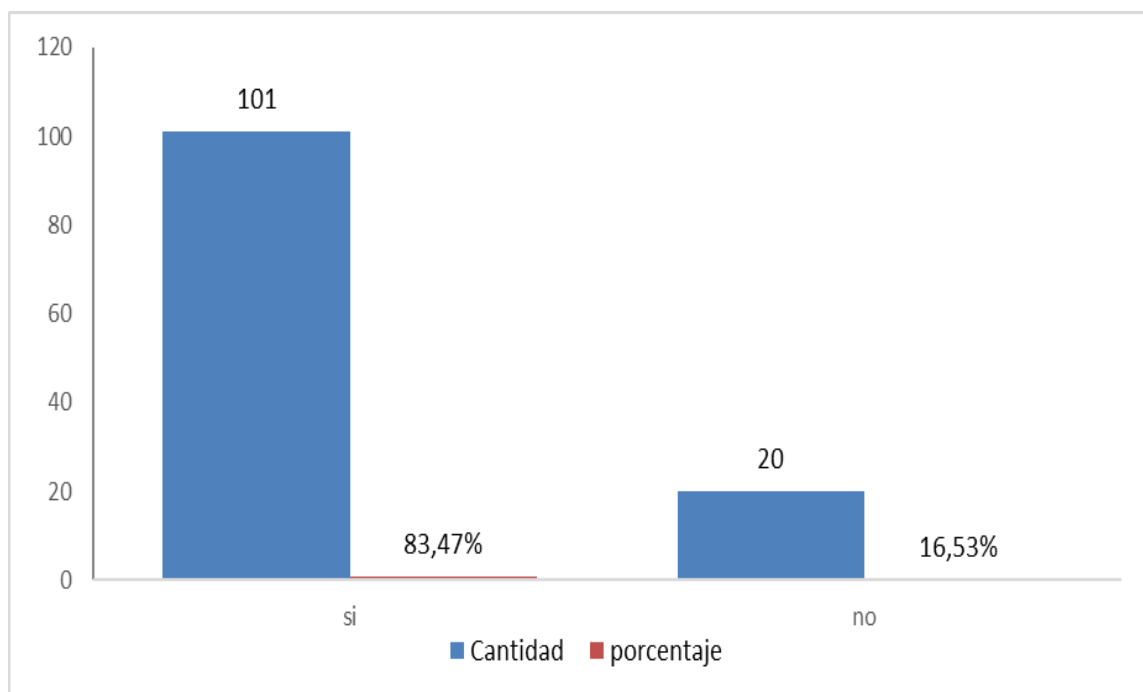


elementos que más los motivan a la compra y un 38,02% piensan que la tabla nutricional es el elemento por el que compran; 5,79% que ninguno de los elementos antes mencionados.

**Tabla 6: Considera usted que productos son los más adecuados para su consumo a la hora de decidirse por uno.**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	101	83,47%
NO	20	16,53%
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 5: Considera usted que productos son los más adecuados para su consumo a la hora de decidirse por uno.**



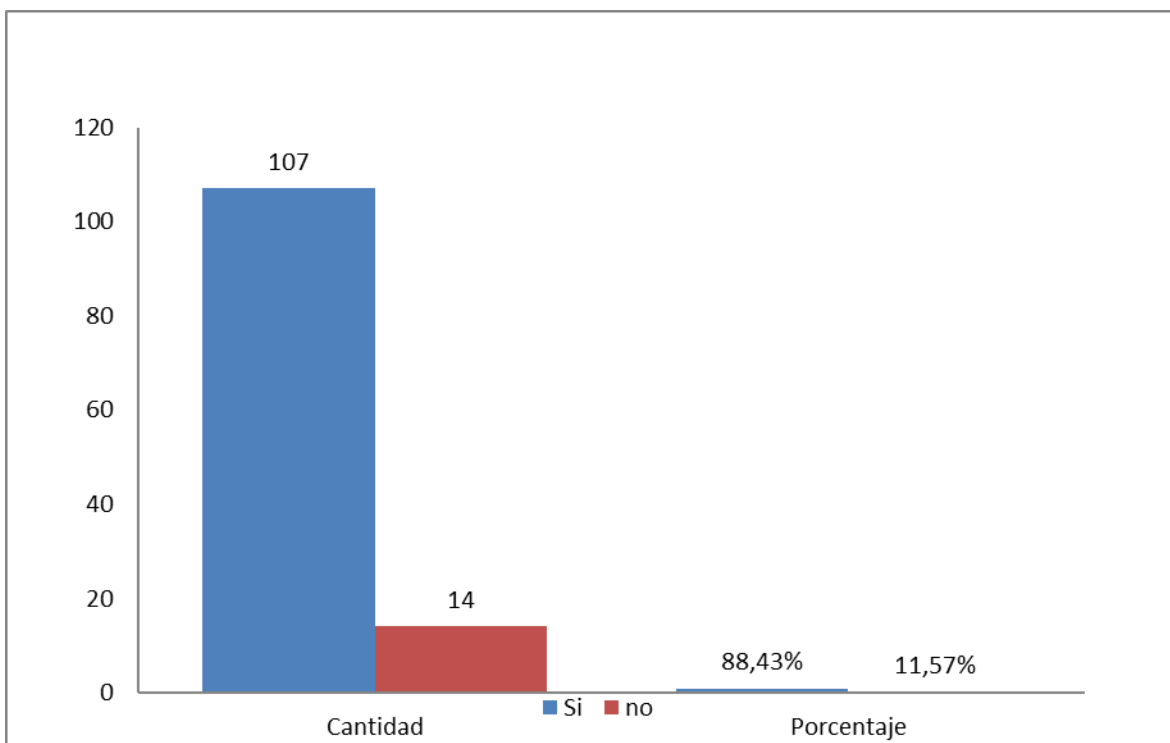
Elaboración: La autora

El 83,47% consideran cuales son los productos más adecuados para su salud entre ellos muchos mencionaron los vegetales, el 16,53% son los que no saben cuáles son los productos adecuados para su consumo.

**Tabla 7: Se asegura usted en el diseño y etiquetado a la hora de comprar un producto.**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	107	88,43%
NO	14	11,57%
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 6: Se asegura usted en el diseño y etiquetado a la hora de comprar un producto.**



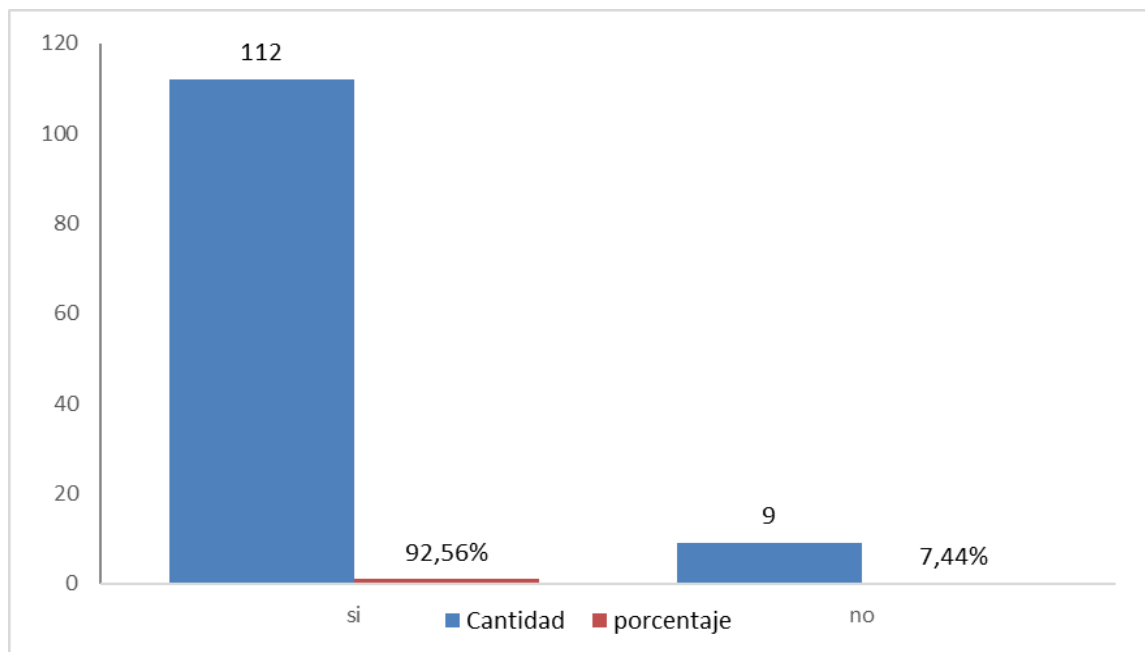
Elaboración: La autora

El 88,43% se asegura en el diseño y etiquetado de los productos antes de decidirse por uno, el 11,57% son los que escogen cualquier producto.

**Tabla 8: Cree usted que un mal diseño y etiquetado afecta en el tiempo de consumir un producto.**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	112	92,56%
NO	9	7,44%
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 7: Cree usted que un mal diseño y etiquetado afecta en el tiempo de consumir un producto.**



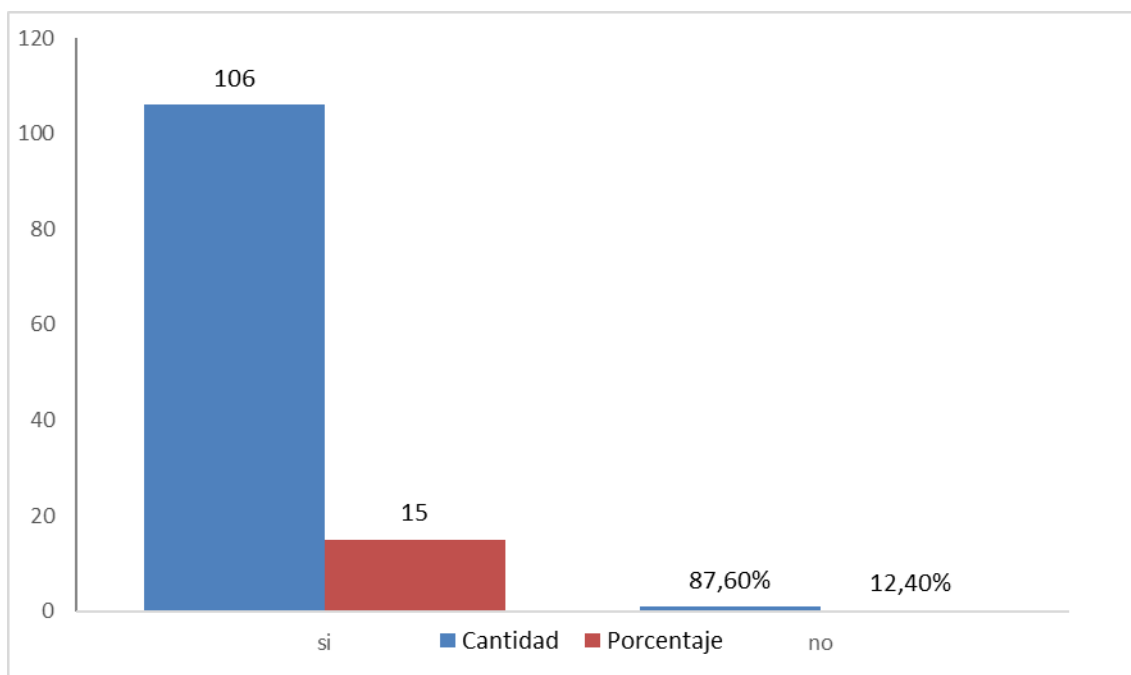
Elaboración: La autora

El 92,56% están seguros que un mal diseño en el etiquetado afecta al consumir un producto, el 7,44% consideran que no es muy importante cuando saben que el producto es bueno.

**Tabla 9: ¿Está usted de acuerdo con las regulaciones que realiza el registro de control?**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	106	87,60%
NO	15	12,40%
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 8: ¿Está usted de acuerdo con las regulaciones que realiza el registro de control?**



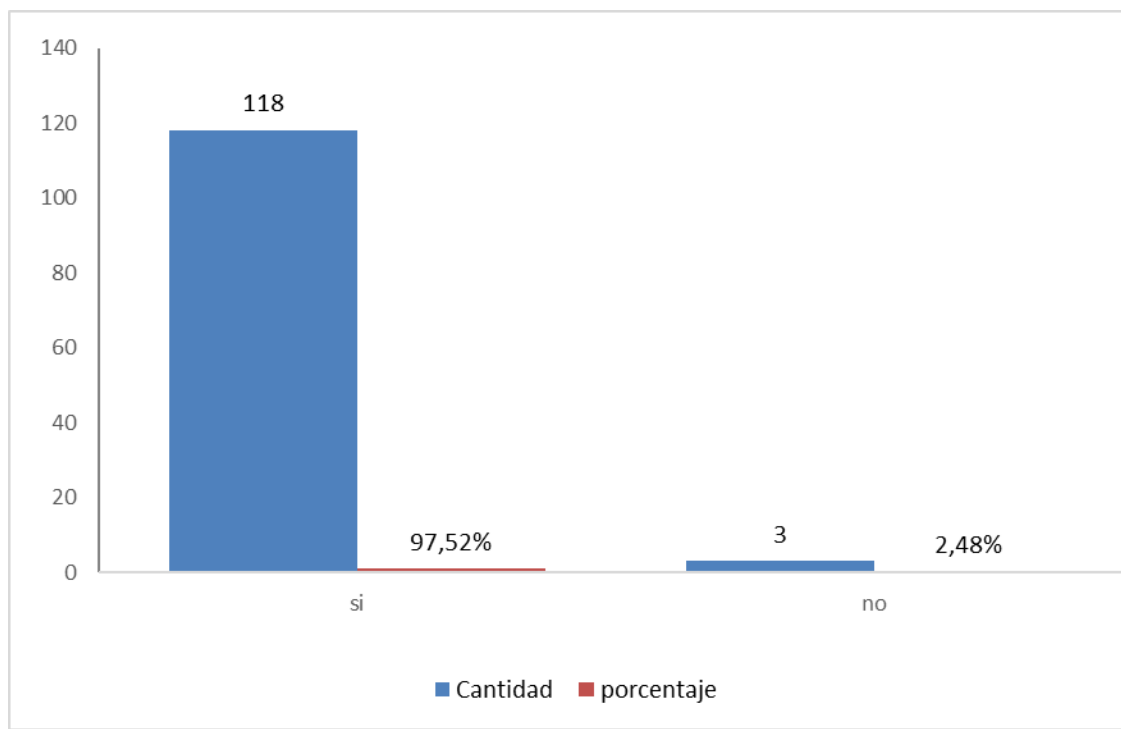
Elaboración: La autora

El 87,60% están de acuerdo con todas las regulaciones que realiza el registro de control, el 12,40% que el registro de control no cumple un buen trabajo.

**Tabla 10: Piensa que es importante saber los valores nutricionales de un producto.**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	118	97,52%
NO	3	2,48%
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 9: Piensa que es importante saber los valores nutricionales de un producto.**



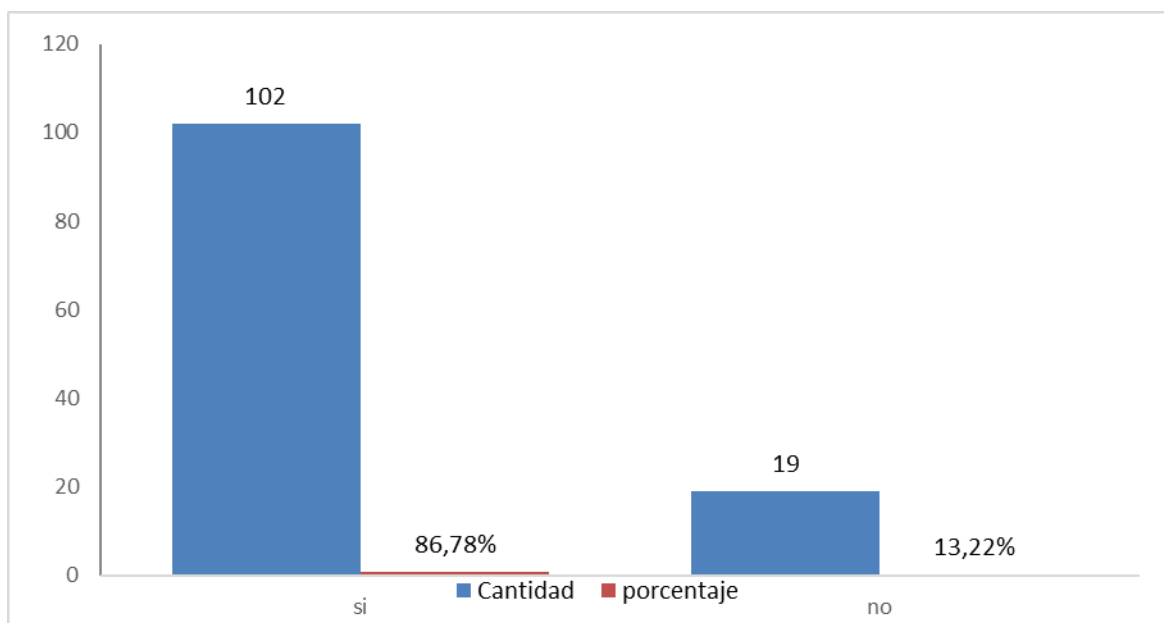
Elaboración: La autora

El 97,52% piensan que los valores nutricionales son muy importantes en los productos; el 2,48% no lo consideran muy importante los valores nutricionales en el momento de escoger un producto.

**Tabla 11: Le agradaría a usted que el sub centro de salud dictara charlas nutricionales para fomentar la alimentación adecuada.**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	102	86,78
NO	19	13,22
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100</b>

**Gráfico 10: Le agradaría a usted que el sub centro de salud dictara charlas nutricionales para fomentar la alimentación adecuada.**



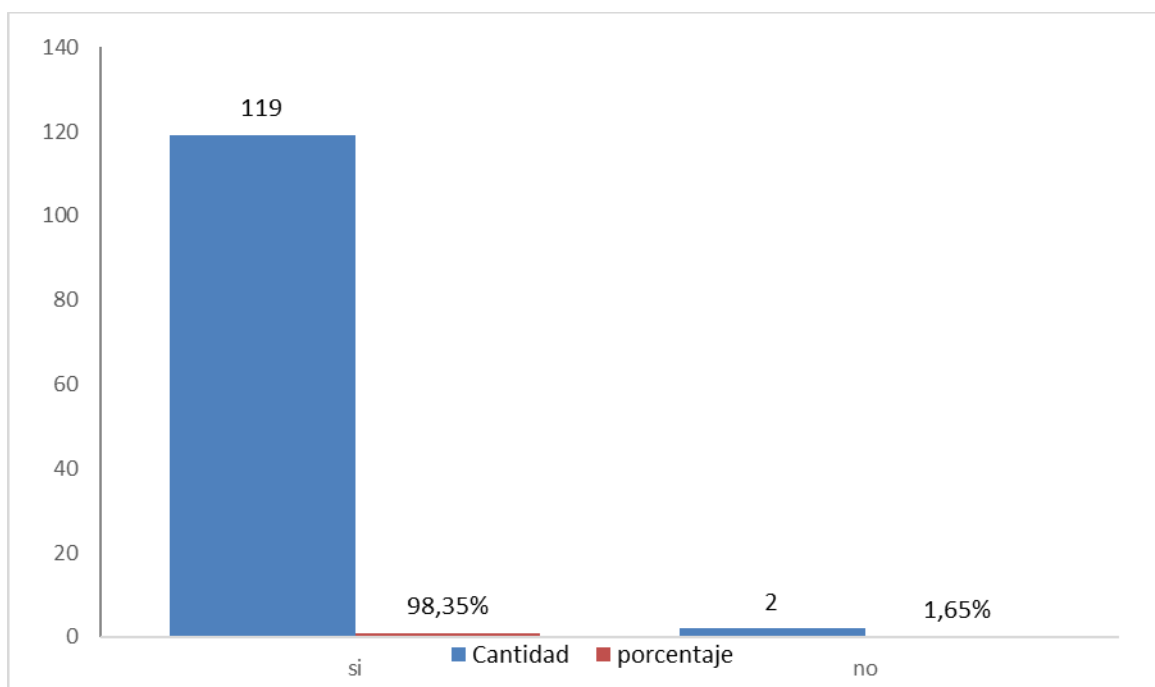
Elaboración: La autora

El 86,78% le agradaría que el sub centro de salud diera charlas nutricionales para tener una mejor alimentación, el 13,22% considera que no es necesario que el sub centro dicte charlas nutricionales.

**Tabla 12: Cree usted que la Agencia Nacional de Regulación y Control cumple un buen trabajo.**

<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	119	98,35
NO	2	1,65
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>100</b>

**Gráfico 11: Cree usted que la Agencia Nacional de Regulación y Control cumple un buen trabajo.**



Elaboración: La autora

El 98,35% cree que la Agencia Nacional de Regulación y Control realiza un buen trabajo, mientras que el 1,65% indica que no creer.

### **Entrevistas**

Se realizó entrevista a un farmacéutico del sub centro de salud, a una abogada y a dos doctores, que son las personas que pueden dar un juicio de valor apropiado para este estudio.

a) **Nombre:** Mariana Álava

**Cargo:** Farmacéutica

**Empresa:** Genfar

**1.- ¿Que productos considera usted que son adecuados que las personas de la tercera edad deban consumir?**

Serían las frutas y vegetales, multivitaminas, minerales, agua, jugos, cereales.

**2.- ¿Usted cree que la barra nutricional juega un papel muy importante para la decisión de compra?**

Si, juegan un papel muy importante porque muchas personas desconocen las cantidades que deben consumir a diario.



**3.- Al no cumplir con las normativas del diseño y etiquetado de un producto quien es la persona encargada de sancionar.**

Es la INC- porque en todos los productos esta ese cello y considero que es la institución encargada de supervisar todas las normativas que deben de tener los productos.

**4.- ¿Qué estrategias se puede utilizar para que los productos cumplan con las necesidades de las personas de la tercera edad?**

Sería importante que las personas de la tercera edad tengan atención médica personalizada debido a que muchas personas de la tercera edad que no se preocupan de sus familiares.

**5.- ¿Cuáles serían las características más importantes que las personas de la tercera edad deberían enfocarse para escoger un producto?**

Las características que más deberían de tener los productos principalmente serian:

Fecha de caducidad

El buen estado del producto

Tiempo de conservación (ambiente adecuado).

**b) Nombre:** Luis Demetrio Ordoñez

**Cargo:** Dr. Medicina General

**Empresa:** Sub Centro de Salud “DRA. MATILDE HIDALGO DE PROCEL”

**1.- ¿Que productos considera usted que son adecuados que las personas de la tercera edad deban consumir?**

Sobre todo los alimentos naturales, no enlatados ni procesados y en general bajo en grasas, azucares y sodio, sal y ricos en minerales para la tercera edad (zin, mg,etc.) complementos alimenticios medicamente recomendados.

**2.- ¿Usted cree que la barra nutricional juega un papel muy importante para la decisión de compra?**

Es muy importante, porque de esa forma sencilla de informar, es sencilla de entender y de seguir al nivel de todo estrato social.

**3.- Al no cumplir con las normativas del diseño y etiquetado de un producto quien es la persona encargada de sancionar.**

Ministerio de Salud Pública

El Departamento de Control y Calidad de Productos.

La intendencia

Ellos son los que van a inspeccionar que todos los productos estén cumpliendo con todas las regulaciones.

**4.- ¿Qué estrategias se puede utilizar para que los productos cumplan con las necesidades de las personas de la tercera edad?**

Las estrategias serian:

Leyes adecuadas de Control y calidad

Etiquetado sencillo de grasas, azucars y sodio

Propaganda del producto

**5.- ¿Cuáles serían las características más importantes que las personas de la tercera edad deberían enfocarse para escoger un producto?**

Productos naturales y frescos con fertilizantes y plaguicidas naturales

Poco proceso químico (embutidos)

No alimentos deseados

Hipocalóricos, hipo sódicos

Sabor agradable

c) **Nombre:** Rosa Suquillo

**Cargo:** Abogada

**1.- ¿Qué productos considera usted que son adecuados que las personas de la tercera edad deban consumir?**

Productos naturales, vegetales, cereales, frutas y dieta vegetariana por sus problemas de salud que suelen tener las personas de la tercera edad, necesariamente deben consumir productos que sean elaborados bajo en azúcar, en sal y grasas.

**2.- ¿Usted cree que la barra nutricional juega un papel muy importante para la decisión de compra?**

Si, por lo natural las barras nutricionales la mayoría tiene contenido en azúcar, calorías, grasas, vitaminas, proteínas con la barra les pueden informar cuanto están consumiendo.

**3.- Al no cumplir con las normativas del diseño y etiquetado de un producto quien es la persona encargada de sancionar.**

El ARCSA- Agencia Nacional de Regulación Control y Vigencia Sanitaria

**4.- ¿Qué estrategias se puede utilizar para que los productos cumplan con las necesidades de las personas de la tercera edad?**

Hay que hacer productos específicos como para los de la tercera edad.

**5.- ¿Cuáles serían las características más importantes que las personas de la tercera edad deberían enfocarse para escoger un producto?**

Las características más importantes serian bajo en azúcar y bajo en sal.

d) **Nombre:** Daniel Muñoz

**Cargo:** Doctor

**1.- ¿Qué productos considera usted que son adecuados que las personas de la tercera edad deban consumir?**

Los productos deben estar enfocados de acuerdo a la movilidad que tengan cada adulto mayor, bajo en azúcar, bajo en sal, rico en fibras.

**2.- ¿Usted cree que la barra nutricional juega un papel muy importante para la decisión de compra?**

Depende del poder adquisitivo que una persona con poder pueda comprar una dieta balanceada o que necesite por sus patologías, pero si no tiene comerá lo que pueda comprar.

**3.- Al no cumplir con las normativas del diseño y etiquetado de un producto quien es la persona encargada de sancionar.**

Ministerio de Salud Pública

**4.- ¿Qué estrategias se puede utilizar para que los productos cumplan con las necesidades de las personas de la tercera edad?**

Promover la realización de alimentos que cubran necesidades nutricionales básicas según la edad o facilitar la importación de productos con estas características.

**5.- ¿Cuáles serían las características más importantes que las personas de la tercera edad deberían enfocarse para escoger un producto?**

Se debe tener en cuenta costos, beneficios, eso quiere decir alimentos que sean accesibles a su economía pero buenos para su salud.

**3.6 Análisis de productos alimenticios con sus respectivas etiquetas**

**1.- Aceite Girasol**



Se puede observar que la etiqueta del aceite girasol posee una gama de colores que van acordes con el producto, la tipografía en donde indica el nombre del producto es completamente legible a diferencia en donde indica el porcentaje de calorías que contiene el aceite es complejo de leer, por el diminuto tamaño de la letra.

En el lado derecho del aceite indica el código de barra, lo cual carece de la tabla nutricional y del semáforo alimenticio en donde puede indicar el grado de calorías.

A pesar que es un aceite de origen vegetal, la empresa Fabril no forja mucha difusión para la prevención del colesterol.



## 2.- Arroz Blanco



El arroz blanco de la línea real muestra el producto con una buena presentación, este producto cuenta con la información nutricional que no es visible y las letras también tendrían que ser más grandes para las personas de la tercera edad puedan ver con claridad, tiene su fecha de caducidad en país donde es procesado, el modo de preparación y el código de barra.



### 3.- Quinua Orgánica



La etiqueta de la Quinua es llamativa lo que permite tener la atención para los consumidores de este producto, los colores de la etiqueta están acordes, la información nutricional es vistosa, indica el país, la cantidad del producto y explica también que es un producto ecuatoriano.

#### 4.- Queso Mozzarella



El queso Mozzarella de la marca Kiosko presenta un producto con el nuevo etiquetado, en donde muestra el semáforo alimenticio totalmente amplio el cual indica los niveles de grasa, sal y azúcar del producto. La tipografía es llamativa, cuenta con la

información nutricional. Se requiere que sea mas amplia para que se pueda apresiar mejor.

Cuenta con la fecha de vencimiento y su respectivo codigo de barra.

## 5.- Machica



El diseño y la etiqueta de este producto es tradicional debido a que cuenta con una sencilla presentación, en la parte delantera se puede notar que esta el semáforo alimenticio en donde indica el grado de azúcar y su peso neto. En la parte transversa indica la información nutricional que es explicita, también cuenta con la fecha de caducidad, código de barra, el país de origen.

## 6.- Chocho



Este producto cuenta con el semáforo alimenticio en donde indica, el incremento de sal de dicho producto en la parte de atrás está el código de barra y la información nutricional que no se aprecia bien por las letras que son miniaturas, lo que dificulta saber cuáles son los factores nutricionales. El lote y en precio no están expuestos en la parte trasera, pero en la parte delantera si han cumplido con la fecha de elaboración, expiración y su precio.

## 7.- Mote



La presentación es llamativa, su tipografía es acorde con el producto, en la parte delantera da las indicaciones de los ingredientes que posee el mote, muestra los días de duración del mote. Se puede percibir que en la parte posterior la información nutricional es notoria, también indica el país de origen y el código de barra. Además contiene la vigencia del producto sin embargo esta vacía esa información.

## 8.- Avena Casera





La empresa Toni S.A exhibe un producto alimenticio avena casera con leche, muestra un diseño y etiquetado vanguardista que va acorde con su presentación, indica el porcentaje de leche que contiene la avena e incluye la cantidad neta del producto. En el semáforo presenta el grado que azúcar, grasa y sal que contiene la avena, los ingredientes y el modo de conservación. A los lados del producto está la información nutricional que es explícita y notoria. En el otro lado tenemos quienes son las personas que lo elaboran y el país de origen, cuenta con su con el código de barra.

## 9.- Cereal de Soya



La etiqueta del cereal lácteo de soya se puede observar que el etiquetado del semáforo alimenticio en donde indica el grado de grasa, azúcar y sal, no permite el nombre del producto sea visible para las personas de la tercera edad, su presentación, diseño y etiquetado es tradicional, cuenta con la fecha de fabricación, la de expiración y el precio. Muestra el contenido neto, también da a conocer las proteínas y las vitaminas de este cereal. Enumera la cantidad de beneficios del producto. La información nutricional es poco legible.



10.- Leche de Soya





La leche de soya elaborada por la empresa oriental muestra un etiquetado llamativo, se puede conocer el contenido neto, la tipografía y diseño van acorde con el producto, el semáforo alimenticio es visible en el que muestra el nivel de azúcar, grasa y sale. La información nutricional es reducida lo que dificulta la interpretación de lo que quiere dar a conocer, está presente el código de barra.

## 11.- Leche Entera



Leche entera fortificada con **Hierro** y **8 vitaminas** para todas las edades.

Beneficios:

**Calcio:** Factor clave para asegurar un buen estado óseo y desarrollo dental en los niños y jóvenes.

**Hierro:** Cumple un papel importante en el sistema inmunológico, producción de glóbulos rojos y sistema enzimático.

**Vitamina A:** Favorece el normal funcionamiento de la visión y mantiene tu piel saludable.

**Vitamina D:** Aparte de fortalecer los huesos, favorece el crecimiento y la actividad muscular

Ingredientes:

Leche fresca entera, premix vitamínico y Hierro

Presentaciones:

Tetra Pack de 1 litro

Tetra Pack de 250 cm<sup>3</sup>

<b>Información Nutricional</b>		
<b>Tamaño por porción</b>		250 cm <sup>3</sup>
<b>Porciones por envase</b>		4
<b>Cantidad por porción</b>		
Calorías 628.5 kJ (150 Cal)		
Energía de la grasa (calorías de grasas) 293,3 kJ ( 70 Cal)		
	8 g	%VDR*
Grasa Total		12%
Grasa saturada	5g	25%
Colesterol	35mg	12%
Sodio	125mg	5%
Carbohidratos	12g	4%
Fibra dietaria total	0 g	0%
Sugar	12 g	
Proteína	8 g	
Vitamina A		32%
Calcio		55%
Hierro		26%
Vitamina D3		25%
Vitamina B1		31%
Vitamina B2		49%
Vitamina B6		30%
Niacina		26%
Acido Fólico		28%
Vitamina B12		40%
No es fuente significativa de vitamina C		
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.		

Fuente: <http://www.tonisa.com/nuestros-productos/leche/leche-toni/entera.aspx>

## 12.- Cereal SPECIAL K



Una porción de 30 g aporta

Energía	Grasa	Azúcar	Fibra	Almidón
100 Cal	0 g	5 g	4 g	78 mg
6 %	0 %	2 %	25 %	25 %

de los nutrientes diarios recomendados.\*

CON **10** VITAMINAS Y MINERALES

**Special K**  
Hojuelas de Trigo 100% Integral

ORIGINAL

CONTENIDO NETO  
310g

SPECIAL K® TRIGO DE KELLOGG'S® aporta:

	100g	1 Porción (30 g) Cereal solo	1 Porción con 1/2 taza de leche descremada (2)
<b>Contenido Energético (Kcal)</b>	330	100	140
<b>Proteínas (g)</b>	12	4	8
<b>Grasa Total (g)</b>	1.6	0	0
de la cual:			
*Grasa Saturada (g)	0.3	0	0
*Grasa Monoinsaturada (g)	0.3	0	0
*Grasa Poliinsaturada (g)	1	0	0
<b>Colesterol (mg)</b>	0	0	0
<b>Carbohidratos Disponibles (g)</b>	65	20	26
de los cuales:			
*Sacarosa y otros Azúcares (g)	17	5	11
*Almidones (g)	48	15	15
<b>Fibra Dietética Total (g)</b>	14	4	4
de la cual:			
* Fibra Soluble (g)	3	0.8	0.8
* Fibra Insoluble (g)	11	3.2	3.2
<b>Sodio (mg)</b>	830	250	310
<b>Potasio (mg)</b>	460	140	340

(1) Naturalmente exento  
(2) El uso de leche completa agrega 35 Kcal, 4g de grasa y 15 mg de colesterol.

de Nutrición, 2000; basados en una Dieta de 2000 kcal.

**INGREDIENTES:** Trigo Integral, Afrecho de Trigo, Azúcar Refinada, Sal Refinada, Malta, Acido Ascórbico (Vitamina C), Niacinamida (Niacina), Hierro Reducido (Hierro), Oxido de Zinc (Zinc), Clorhidrato de Piridoxina (Vitamina B6), Riboflavina (Vitamina B2), Mononitrato de Tiamina (Vitamina B1), Palmitato de Vitamina A (Vitamina A), Acido Fólico (Vitamina del Complejo B) y Cianocobalamina (Vitamina B12).

**"ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN (TRIGO)"**

El Special K Está elaborado a base de trigo integral. El segundo ingrediente de su lista de componentes es el afrecho de trigo, y el tercero...Azúcar.

**Fibra:** el Special K: 4 gramos (soluble e insoluble). Pero es fibra adicionada como afrecho.

**Azúcar (y malta):** el Special K tiene 5 gramos.

El contenido total de carbohidratos es muy similar. El Special K, el cereal es trigo, un cereal que afecta a niños y adultos con intolerancia al gluten.

Sin embargo, lo que me molesta realmente es que cobren más del DOBLE por agregarle la fuente de fibra más barata que existe en el mercado (afrecho), y obviamente, más azúcares para hacerlo apetitoso.

### 13.- Lenteja



**Datos por cada 100 gr.  
(unidad en miligramos)**

Potasio	369
Fósforo	180
Hierro	1,29
Sodio	2
Magnesio	36
Manganeso	0,49
Selenio	2,8
Zinc	1,27
Cobre	0,25
Calcio	19
Vitamina C	1,5
Vitamina E	0,11
Vitamina A	8 UI
Vitamina B1	0,169
Vitamina B2	0,073
Acido Fólico	181
Niacina	0.890

**Propiedades:**

- Rica en proteínas
- Rica en Hierro
- Bajo Índice Glusémico

**Beneficios:**

- Sistema nervioso
- Sistema digestivo
- Sacia el apetito

Fuente: <http://www.martinialimentos.com/legumbres>

Las legumbres son semillas comestibles que vienen en vainas, ya sean frescas o secas etimológicamente la palabra proviene del latín legere = recoger; porque se recolectaban a mano. Entre ellas están las arvejas, chícharos, garbanzos, habas, lentejas, maní y porotos.

Comidas con un alto valor calórico y ricos en minerales y vitaminas son el plato ideal para el buen desarrollo y crecimiento de nuestros hijos.

La combinación de legumbres, verduras y especias, hacen de este plato un completo aporte nutricional para su consumo.

#### **14.- RICOTTA KIOSKO**



Fuente: <http://www.alpinaecuador.com/>

El Queso Ricotta Kiosko es un producto obtenido principalmente del suero lácteo, al cual se le adiciona leche pasteurizada y crema de leche. Al final de su proceso tiene una consistencia sólida granulosa especial para usar como ingrediente en la preparación de pastas y postres.

Para la obtención del cuajo del queso ricotta es necesaria una segunda cocción del suero, pues es un queso firme, de textura blanda y granulosa, que varía su color de blanco a crema con un sabor muy suave y ligeramente dulce. Se encuentra disponible en presentaciones de 250g, 500g y 2.500g.

El queso ricotta es un derivado lácteo de alto valor nutricional que contiene proteínas, grasas y carbohidratos, los cuales son nutrientes necesarios en la alimentación diaria, y que por conservar nutrientes propios de la leche, también aporta calcio, fósforo y vitaminas como la A y D de forma natural.

Una alimentación variada y saludable incluye un adecuado aporte de proteínas que tienen funciones muy importantes en el organismo como la formación y regeneración de tejidos. La proteína de origen lácteo es considerada de alto valor biológico ya que cuenta con un mayor contenido de aminoácidos esenciales, y por eso puede ser utilizada por el cuerpo de manera más eficiente comparada con la proteína de origen vegetal.

Este queso también contiene grasas, nutrientes esenciales y necesarios en la alimentación diaria, ya que hacen parte de las estructuras de todas las células, tienen funciones como aportar energía para la realización de actividades del día y ayudan a mantener la temperatura corporal; además favorecen la absorción y el aprovechamiento de las vitaminas como la A, D, E y K.



Las vitaminas A y D se absorben y utilizan mejor gracias a la presencia de grasa en el alimento, la vitamina D favorece la absorción del calcio y su fijación en los huesos, y la vitamina A interviene regulando procesos de visión nocturna, además de tener un papel importante en la remodelación de los huesos.

El ricotta también contiene calcio y fósforo de forma natural y en una proporción adecuada para favorecer la formación, así como el mantenimiento de huesos y dientes sanos. Estos minerales se encuentran de forma abundante en el organismo y cumplen múltiples funciones, el calcio participa en la contracción muscular y en la coagulación sanguínea, y el fósforo es indispensable para la transformación de los nutrientes en energía.

El Queso Ricotta Kiosko no tiene adición de sal, por lo que su contenido de sodio es bajo y puede ser incluido en la alimentación diaria de personas que requieren restringir el consumo de sal y tratar casos de hipertensión.

También es un alimento que puede ser utilizado ampliamente a nivel culinario ya que por su sabor suave puede ser incluido tanto en preparaciones de sal como de dulce; puede ser usado en pastas rellenas, pizzas o acompañado de vegetales, también en la preparación de tartas y postres.

## 15. - Mr. Pollo – PRONACA

**MEDIO** en **SAL**

**MEDIO** en **GRASA**

**BAJO** en **AZÚCAR**

**INGREDIENTES:** Agua, carne de pollo, cuero de cerdo, grasa de pollo, harina de trigo, almidón de trigo, grasa de cerdo, proteína aislada de soya **TRANSGÉNICO**, sal, proteína texturizada de soya **TRANSGÉNICO**, azúcar, emulsionante (tripolifosfato de sodio), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico), colorante carmín de cochinilla, antioxidante (eritorbato de sodio), regulador de acidez (citrato de sodio), conservante (nitrito de sodio), sabor natural a humo. **CONTIENE GLUTEN Y SOYA**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** Tamaño por porción: 40 g, Porciones por envase: 25, Cantidad por porción: Energía (calorías) 419 kJ (100 Cal), Energía de grasa (calorías de grasa) 251 kJ (60 Cal), Grasa total 7 g (11 % VD), Grasa saturada 3 g (15 % VD), Grasa trans 0 g, Grasa monoinsaturada 4 g, Grasa poliinsaturada 0 g, Colesterol 21 mg (7 % VD), Sodio 360 mg (15 % VD), Carbohidratos Totales 5 g (2 % VD), Proteína 5 g (10 % VD). \*Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 calorías).

Elaborado por PROCESADORA NACIONAL DE ALIMENTOS C.A. PRONACA. Quito - Ecuador. Mantener en refrigeración de 0 a 4°C. Tiempo máximo de consumo 45 días.

F. Elaboración:  
F. Vencimiento:  
Lote:  
PVP:

# PRONACA

## Foodservice

### SALCHICHA FRANKFURT TIPO III HOT-DOG

**Peso Neto 1000 g**

**Hablemos**  
Recetas, consejos y más!  
[www.pronaca.com](http://www.pronaca.com)  
1800-776622





Fuente: <https://www.behance.net/gallery/34374163/Etiqueta-master-productos>

**16 Arroz blanco 2 kg**

El mejor arroz empacado del Ecuador, seleccionado electrónicamente grano por grano. Garantiza al consumidor un grano entero, libre de impurezas y con el peso siempre justo.

Detalles del producto:

**Peso:** 2 kg.

**Modo de conservación:**

Mantener a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco.

**Vida útil:**

12 meses.

**Diferentes usos:** Arroz Gustadina es el acompañamiento ideal de todas sus comidas.



Fuente: <http://www.pronaca.com/>

### Información Nutricional close

**Tamaño por porción: 1/4 taza (45g)**  
**Porciones por envase aprox. 44**

**Total Grasas 0g** 0%

**(2000 calorías)**

## Conclusiones

De acuerdo a la revisión que se hizo las Industria Láctea del Ecuador indica que los productos alimenticios proporcionen información con la cual los consumidores puedan adquirir productos adecuados.

Con las restricciones que se han hecho los productos alimenticios deben cumplir con un nuevo sistema de etiquetado, en el que permita a las industrias tener normativas mediante el semáforo en cada producto.

Se requiere que los productos alimenticios estén más dirigidos a un target específico.

Se llevó a cabo análisis de estudio de cinco etiquetas de diferentes productos alimenticios para determinar si cumplen con las normativas que exige la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigencia Sanitaria.

Se logró examinar las regulaciones que tiene la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigencia Sanitaria para cada producto alimenticio que pueda salir al mercado.

Se llevó a cabo el análisis de productos alimenticios en la cual se logró determinar que el 95% de los productos alimenticios están cumpliendo con la disposición del nuevo rotulo de etiquetados, se observó que en los productos lácteos la tabla nutricional, carece de visibilidad para las personas de la tercera edad, lo cual dificulta a este grupo de personas en el momento de la decisión de compra. La tipografía es poco legible para los adultos mayores.

### **Recomendaciones**

Desde el punto de vista publicitario se debe observar que la simbología, la tipografía y diseños sean visibles y fáciles de interpretar para que las personas de la tercera edad puedan decidirse por un producto específico y apropiado para su salud.

Plantear charlas informativas a las personas de la tercera edad, en donde pueda advertir sobre los elementos que por ley deben observar en el etiquetado de los productos alimenticios para de esta manera verificar la idoneidad de los productos que consumen y cuidar su salud.

También recomendamos realizar una campaña informativa a través de afiches y roll que se deberían ubicar en los autoservicios y un comercial de radio para llegar de manera masiva al grupo objetivo.

### **Bibliografía**

Alvarez, S. (2011). Diabetes . Vistazo, 56.

censo, I. N. (2010). [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Infografias/asi\\_esGuayaquil\\_cifra\\_a\\_cifra.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Infografias/asi_esGuayaquil_cifra_a_cifra.pdf). Obtenido de [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Infografias/asi\\_esGuayaquil\\_cifra\\_a\\_cifra.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Infografias/asi_esGuayaquil_cifra_a_cifra.pdf).

Como hacer publicidad. (2015). Guayaquil: ULVR.

edad, P. d. (30 de septiembre de 2016). 3era edad. Obtenido de 3era edad:  
<http://www.tercera-edad.org/>

(2014). Empresas tienen hasta hoy para incorporar el nuevo etiquetado a sus productos.  
Guayaquil.

FotoNostra. (15 de 7 de 2016). Obtenido de FotoNostra:  
<http://www.fotonostra.com/grafico/compositivascolor.htm>

Gómez, L. (2004). Las empresas deben adaptarse a las normas de etiquetado vigentes.  
Líderes, 1.

HUMANO, R. S. (2013). Fiel Web 13.0 ([www.fielweb.com](http://www.fielweb.com)). Guayaquil: ediciones Legales  
.

Kotler, B. y. (2015). Tipos de estudio de mercado. Estados Unidos : Castellana.  
la etiqueta del producto. (s.f.). Obtenido de la etiqueta del producto:

[https://docs.google.com/document/d/12tk34-](https://docs.google.com/document/d/12tk34-TCbQqEycxbkhDebraaWhaYwBOxP9tWpwf5KK4/edit?pref=2&pli=1)

[TCbQqEycxbkhDebraaWhaYwBOxP9tWpwf5KK4/edit?pref=2&pli=1](https://docs.google.com/document/d/12tk34-TCbQqEycxbkhDebraaWhaYwBOxP9tWpwf5KK4/edit?pref=2&pli=1)

lili. (14 de 07 de 2016). lili.com. Obtenido de [www.lili.com](http://www.lili.com)

Mesén, M. S. (16 Abril 2013). Diseño de etiquetas y regulaciones. Costa Rica.

Ministerio de Relaciones Exteriores, C. e. (6 de 10 de 2016). Guía para Etiquetado.

Obtenido de Guía para Etiquetado: <http://www.proecuador.gob.ec/>

Orellana, S. I. (2014). Alimentación Saludable de Adulto Mayor. Guayaquil.

Perez, P. O. (Febrero 17 del 2011). Diabetes. Vistazo, 52-53.

REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACIÓN Y. (15 de 7 de 2013). Obtenido de

REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACIÓN Y:

<http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/09/040->

REGLAMENTO-PARA-LA-AUTORIZACION-Y-CONTROL-DE-LA-

PUBLICIDAD-Y-PROMOCION-ALIMENTOS.pdf

REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACIÓN Y, Art.1- Art.2 (Eddición Legales 2013).

Sucre, R. (17 de mayo de 2015). radio sucre 700 am. Recuperado el 13-05-2016 de mayo

de 2015, de radio sucre700 am: [http://www.radiosucrer.com.ec/sistema-grafico-de-](http://www.radiosucrer.com.ec/sistema-grafico-de-etiquetado-se-observa-en-varios-productos/)

etiquetado-se-observa-en-varios-productos/

Thompson, I. (5 de 10 de 2016). Marketing. Obtenido de Marketing:

<http://www.marketing-free.com/>

Thompson, I. (septiembre 2014). La Etiqueta del Producto.

Tipos de etiquetas. (15 de 7 de 2016). Obtenido de tipos de etiquetas:

<http://www.tiposde.org/cotidianos/585-tipos-de-etiquetas/#ixzz4CEyUjPPI>

UNIVERSO, E. (2015). 56% de productos en Ecuador no cumple etiquetado del INEN.

Quito.



Vance, C. (15 de noviembre de 2014). Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano. Recuperado el 27 de abril de 2016, de Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano: <http://www.salud.gob.ec/reglamento-de-etiquetado-permitira-seleccionar-alimentos-saludables/>

Vizcarra, R. (20 de marzo de 20 de marzo 2014). Centro de la Industria Láctea del Ecuador. Cayambe: Quinta edición.

**Anexos****Anexo 1: Encuestas****Modelos de Encuestas****Género:****Edad:****1.- ¿Se fija Ud. en el etiquetado de los productos?**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**2.- ¿Qué elementos del etiquetado son los que considera más importantes?****Información Nutricional****Color****Marca****3.- Conoce el semáforo alimenticio que contienen las etiquetas.**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**4.- ¿Qué elementos son los que lo motivan a la compra?****Precio** **Ingredientes o composición** **Tabla de Nutrición** **Ninguna de las anteriores** **5.- Considera usted que productos son los más adecuados para su salud a la hora de decidirse por uno.**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**6.- Se asegura usted en el diseño y etiquetado a la hora de comprar un producto.**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**7.- Cree usted que un mal diseño y etiquetado afecta en el tiempo de consumir un producto.**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**8.- Está usted de acuerdo con las regulaciones que realiza el registro de control.**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**9.- Piensa que es importante saber los valores nutricionales de un etiquetado.**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**10.- Le agradecería a usted que el sub centro de salud dictara charlas nutricionales para fomentar la alimentación adecuada**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**11.- Cree usted que la Agencia Nacional de Regulación y Control cumple un buen trabajo**

Si \_\_\_\_ No \_\_\_\_

**Anexo 2: Entrevistas****Cuestionarios para entrevistas**

**1.- ¿Qué productos considera usted que son adecuados que las personas de la tercera edad deban consumir?**

**2.- Cree usted cree que la barra nutricional juega un papel muy importante para la decisión de compra.**

**3.- Al no cumplir con las normativas del diseño y etiquetado de un producto quién es la persona encargada de sancionar.**

**4.- ¿Qué estrategias se puede utilizar para que los productos cumplan con las necesidades de las personas de la tercera edad?**

**5.- ¿Cuáles serían las características más importantes que las personas de la tercera edad deberían enfocarse para escoger un producto?**

**Anexo 3: Realización de la encuesta**

**Elaboración: La autora**

Realización de las encuestas en el sector Guasmo Sur de la Parroquia Ximena, dirigido a las personas de la tercera edad.

**Anexo 4: Culminación de la entrevista****Elaboración: La autora****Elaboración: La autora**

Se realizó la entrevista en el Sub Centro de Salud “DRA. MATILDE HIDALGO DE PROCEL” con el Doctor Luis Ordoñez contigo de la entrevista del doctor, a una de sus pacientes de la tercera edad también se le pudo desarrollar la encuesta de los productos alimenticios.

**Anexo 5: Piezas gráficas, afiche.**

*Sabias que las etiquetas son como el carnet de identidad de los alimentos...*

*Revisa el etiquetado de los productos que consumes, en ellos hay información importante para tu bienestar.*

**Chequee la tabla nutricional, semáforo alimenticio y fechas de caducidad**

*Verifica que los productos que consumes sean seguros y no contengan ningún elemento dañino para tu salud.*

**Vive tus mejores años saludablemente**

Elaboración: La autora

**Anexo 6: Roll up****Elaboración: La autora**



**Anexo 7: Guión publicitario**

Sabías que las etiquetas son como el carnet de identidad de los alimentos....

Revisa el etiquetado de los productos que consumes, en ellos hay información importante para tu bienestar.

Chequea la tabla nutricional, semáforo alimenticio, ingredientes y fechas de caducidad. Exige que se cumplan todas las Normativas de Regulación de un producto alimenticio.

Verifica que los productos que consumes sean seguros y no contengan ningún elemento dañino para tu salud.

Vive tus mejores años saludablemente.

## Anexo 8: Sugerencia de Etiqueta

### Propuesta de etiquetado de productos para las personas de la tercera edad





INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: ..... unidades (80 g)  
Porciones por envase.....

	100 g o 100 ml	1 porción
<b>Energía (Kcal.)</b>	218	174
<b>Proteínas (g)</b>	16.7	13.3
<b>Grasa total (g)</b>	13.7	10.9
Grasas saturadas (g)	3.7	2.9
Ácidos grasos trans (g)	0.0	0.0
Grasas monoinsaturadas (g)	5.1	4.0
Grasas poliinsaturadas (g)	3.8	3.0
Colesterol (mg)	82.5	66
<b>Hidratos de carbono disponibles (g)</b>	0.00	0.00
<b>Sodio (mg)</b>	77	61.6

F. Elaboración:  
F. Vencimiento:  
Lote:  
PVP:



Te asesora bien





Recetas, consejos y más!  
[www.pronaca.com](http://www.pronaca.com)  
1800-776622



1 27035 24076 0

**Peso Neto 1000 g**

## Anexo 9: Etiqueta de producto Mr. Pollo

**MEDIO** en **SAL**

**MEDIO** en **GRASA**

**BAJO** en **AZÚCAR**

**INGREDIENTES:** Agua, carne de pollo, cuero de cerdo, grasa de pollo, harina de trigo, almidón de trigo, grasa de cerdo, proteína aislada de soja **TRANSGÉNICO**, sal, proteína texturizada de soja **TRANSGÉNICO**, azúcar, emulsionante (tripolifosfato de sodio), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico), colorante carmin de cochinilla, antioxidante (eritorbato de sodio), regulador de acidez (citrato de sodio), conservante (nitrito de sodio), sabor natural a humo. **CONTIENE GLUTEN Y SOYA**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** Tamaño por porción: 40 g, Porciones por envase: 25, Cantidad por porción: Energía (calorías) 419 kJ (100 Cal), Energía de grasa (calorías de grasa) 251 kJ (60 Cal), Grasa total 7 g (11 % VD), Grasa saturada 3 g (15 % VD), Grasa trans 0 g, Grasa monoinsaturada 4 g, Grasa poliinsaturada 0 g, Colesterol 21 mg (7 % VD), Sodio 360 mg (15 % VD), Carbohidratos Totales 5 g (2 % VD), Proteína 5 g (10 % VD). \*Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 calorías).

Elaborado por PROCESADORA NACIONAL DE ALIMENTOS C.A. PRONACA, Quito - Ecuador. Mantener en refrigeración de 0 a 4°C. Tiempo máximo de consumo 45 días.

F. Elaboración:  
F. Vencimiento:  
Lote:  
PVP:



# PRONACA

## Foodservice

### SALCHICHA FRANKFURT TIPO III HOT-DOG

**Peso Neto 1000 g**



**Hablemos**  
Recetas, consejos y más!  
[www.pronaca.com](http://www.pronaca.com)  
1800-776622

