



ANÁLISIS DE LA LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE DESDE LA GEOGRAFÍA DE LOS ALIMENTOS

LAMPERT, Damián Alberto

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Buenos Aires, Argentina

Departamento de Ciencia y Tecnología, Grupo de Investigación en Enseñanza de las Ciencias

(GIECIEN), Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires, República Argentina

damian.lampert@unq.edu.ar

RESUMEN

Este trabajo analiza la aplicación de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable en la Argentina desde la geografía de los alimentos o de la alimentación. Esta ley, conocida como “de etiquetado frontal” abarca un panorama más amplio para acercar el derecho a la salud y a la alimentación a la población. La geografía de la alimentación incluye una perspectiva de los alimentos desde las múltiples ramas de la geografía: económica, de la salud, ambiental, física y cultural. Siguiendo esa línea se presenta a) cómo la ley ha impactado en el interés y desinterés de las personas por el consumo de alimentos envasados, b) cómo ha influenciado en la industria alimentaria a partir de un estudio de mercado centrado en los nuevos productos que ofrecen las empresas “sin sellos” y c) cuáles son los puntos que aún deben retomarse para garantizar la seguridad y la inocuidad alimentarias de la población en materia de educación alimentaria y nutricional. Se analizó la situación en Quilmes (provincia de Buenos Aires) sobre los productos que se presentan en supermercados y almacenes con el fin de conocer las modificaciones en la comercialización de alimentos dentro del distrito y realizar un análisis sobre las necesidades educativas en relación con la ley. Para ello se partió un abordaje exploratorio desde la geografía cultural de los alimentos en conjunto con encuestas a 300 personas para conocer sus perspectivas sobre el uso de sellos y/o leyendas. Los resultados muestran que las industrias han comenzado un proceso de reformulación y desarrollo de productos para disminuir la cantidad de sellos y leyendas. Por último, aún queda evaluar y concientizar sobre los riesgos relacionados a la inocuidad alimentaria de productos no envasados.

Palabras Clave: alimentación, geografía de la alimentación, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

ANALYSIS OF THE LAW FOR THE PROMOTION OF HEALTHY EATING FROM THE GEOGRAPHY OF THE FOOD

ABSTRACT

This work aims to carry out an analysis, from the geography of food or nutrition, about the application of the Law for the Promotion of Healthy Eating in Argentina. This law is well known as “front labeling” but beyond the labeling of food, it covers a broader panorama to bring the right to health and food closer to the population. The geography of food, for many authors, includes a perspective of food from the multiple branches of geography: economic, health, environmental, physical and cultural. Therefore, following this line, it is presented how the law has impacted people's interest and disinterest in the consumption of packaged foods, as it has influenced the food industry (based on a market study focused on new products that companies offer “without seals”) and what are the points that still need to be taken up to guarantee food security, and the food safety of the population in terms of food and nutritional education. The situation in Quilmes (Province of Buenos Aires) was analyzed regarding the products presented in supermarkets and warehouses to know the changes in the marketing of food within the district and to carry out an analysis of the educational needs in relation to the law. To do this, an exploratory approach was started from the cultural geography of food. The results show industries have begun a process of reformulation and product development to reduce the number of stamps and legends. Finally, it is still necessary to evaluate and raise awareness about the risks related to the food safety of unpackaged products.

Key words: food, geography of food, Law for the Promotion of Healthy Eating.

Introducción

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha generado una propuesta para la prevención y control de las enfermedades no transmisibles (ENT) y se propone “reducir los factores de riesgo modificables para las ENT y los determinantes sociales subyacentes a través de la creación de entornos que promuevan la salud” (OPS, 2014). En este contexto, se espera que en la Argentina la implementación de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable genere propuestas de las industrias alimentarias para reformular y desarrollar nuevos productos con perfiles nutricionales saludables y, a su vez, que el/la consumidor/a adquiera conocimiento sobre productos saludables para su consumo.

La Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable fue sancionada en noviembre de 2021 y tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y la alimentación a partir de informar y educar sobre aspectos nutricionales de los alimentos envasados y bebidas alcohólicas. La Ley propone acercar una alimentación saludable a través de la información de los alimentos de forma que las personas puedan tomar decisiones con relación a qué consumir en función de la oferta de productos en el mercado. De allí es que se suele llamar a esta Ley como de etiquetado frontal ya que los alimentos envasados tendrán sellos de advertencia (llamados octógonos) y leyendas precautorias que indicarán a los consumidores sobre los excesos de nutrientes críticos, como azúcares añadidas, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, en conjunto con la presencia de cafeína y edulcorantes. Para esos nutrientes críticos la ley se ha basado en los perfiles de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud.

Aquellos productos que son alcanzados por la ley son todos los que fueron envasados en ausencia del cliente. Por tal motivo, no solo abarca a los alimentos procesados y ultraprocesados. Si una persona concurre a una panadería y en la misma se elaboran tortas que ya están envasadas, las mismas deberán contar con sellos de advertencia y leyendas precautorias en caso de que corresponda.

El exceso de componentes se presenta por medio de un sello de advertencias octogonal negro que permite una visibilidad más eficaz para identificar los nutrientes críticos en exceso (Ministerio de Salud, 2020). El sello contiene en su interior el texto “EXCESO en”, seguido de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, calorías (si azúcares o grasas están en exceso) y sodio, uno por cada nutriente crítico en exceso y debajo se indica “Ministerio de Salud”. Para el caso de advertir sobre la presencia de edulcorantes y cafeínas, utiliza un sistema rectangular de leyendas precautorias que indica: “Contiene edulcorantes, no recomendable en niños/as” y/o “Contiene cafeína, evitar en niños/as”. Los sellos de advertencia y las leyendas precautorias se presentan en la Fig. 1.



Fig. 1: Sellos de advertencia y leyendas precautorias para los alimentos envasados. Fuente: Ministerio de Salud (2020).

Cuando los envases de los alimentos tengan en el área de la cara principal un valor menor a 10 cm² se presentará el valor de un número que indica la cantidad de sellos que posee el producto (microsellos). Aquellos envases que cuenten con algún sello de advertencia o leyenda precautoria no pueden incorporar en el envase información nutricional complementaria, logos o frases con el patrocinio de

sociedad científica o asociaciones civiles; personajes infantiles, animaciones, celebridades, regalos, concursos, juguetes, entre otros (Brizuela et al., 2022). En relación con la información complementaria, la Ley 27.642 la define como cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento o bebida posee propiedades nutricionales particulares.

Esta ley aplica a los alimentos envasados siguiendo las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) señalando el grado de procesamiento de los alimentos de acuerdo con la siguiente tabla. Los diferentes grados de procesamiento de los alimentos se presentan en la Tabla 1.

Tabla 1: tipos de alimentos de acuerdo con el grado de procesamiento. Fuente: elaboración propia

Definición y grado de procesamiento	Descripción	Ejemplos	¿Se aplica la Ley de Promoción de Alimentación Saludable?
Alimentos naturales	Aquellos productos obtenidos directamente sin sufrir ningún tipo de operación tecnológica.	Frutas y verduras frescas	Solo si se comercializan de forma envasada. Por ejemplo, si en los mercados ya se comercializan envasados.
Alimentos procesados	Son aquellos productos que incorporan procesos de producción y conservación para extender la vida útil de los productos	Enlatados, conservas, quesos	Si
Alimentos ultraprocesados	Son productos que se producen industrialmente con la combinación de diferentes ingredientes procesados y el agregado de ingredientes industriales	Gaseosas, aderezos	Si

La Geografía de los alimentos en la Argentina en el marco de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable

La Geografía de los alimentos analiza los impactos sociales y ecológicos de las políticas agroalimentarias y el rol de la Ciencia y la Tecnología en la producción de alimentos (Ochoa, 2017). De esta forma se convierte en un área de actualidad donde se incluyen aspectos de sus diversas ramas en el abordaje de la producción de alimentos y, en especial, en la industria agroalimentaria. Se denomina industria agroalimentaria a aquella que procesa materias primas, obtenidas de la agricultura, ganadería y pesca, para la obtención de productos cuyo destino es la alimentación de las personas. En ese procesamiento se ponen en juego múltiples factores físicos y ambientales, culturales, económicos y relacionados a la salud de las personas. Por tal motivo, la Geografía de los alimentos presenta un abordaje multidisciplinar y holístico.

Según Menezes et al., (2021) la Geografía de los alimentos comprende los desafíos actuales para la producción, comercialización, consumo, soberanía y seguridad alimentaria en la actualidad. Por tal motivo es un área de constante modificación que se adapta al avance de los “imperios alimentarios” en regulación de las situaciones actuales. Tal es así que es un área que permite abordar los intereses sociales, políticos y la desigualdad económica en la producción de alimentos, desde una perspectiva de los consumidores y de las empresas (Heynen et al., 2012). La Geografía de los alimentos proporciona a los sistemas agroalimentarios alternativos y a las redes agroalimentarias un protagonismo innovador en la seguridad alimentaria (Ochoa, 2017) ya que se preocupa por entender y comprender el accionar de las empresas en relación con las necesidades actuales y el desarrollo económico de las mismas. De esta forma, uno de los campos de aplicación de la Geografía de los alimentos o Geografía de la

alimentación es el derecho humano a la alimentación con eje en el desarrollo de políticas alimentarias en relación con el hambre de la población vulnerable (Marital et al., 2021). Como antecedentes sobre las políticas alimentarias en la Argentina se puede mencionar la ley 25.724 sancionada en 2002 que crea el Programa de Nutrición y Alimentación Nacional y la ley 27.519 sancionada en septiembre de 2019 que prorroga la Emergencia Alimentaria Nacional establecida por el Plan de Argentina Contra el Hambre (Marichal, 2022). A diferencia de las leyes mencionadas anteriormente, la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable no solo resignifica el rol del Estado, sino que genera un replanteo en el accionar de las empresas productoras de alimentos y en los/as consumidores/as (Marichal, 2022).

En el marco de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, el accionar del consumidor cambió y continúa cambiando con la aparición de los sellos de advertencia y las leyendas precautorias. En México y Perú, a partir del etiquetado frontal de los alimentos, las personas comenzaron a tomar decisiones diferentes a la hora de elegir productos para su consumo diario (Mamani-Urrutia et al., 2021; Kaufer-Horwitz et al., 2018). Eso llevó a que muchas industrias agroalimentarias comenzaran un proceso de modificación de su producción. Para el caso particular de Chile, siguiendo el análisis de la consultora Nielsen (2021), el mayor porcentaje de productos reformulados se presentó en quesos (28%), bebidas gaseosas (20%), mermeladas (15%) y snacks (8%). La Tabla 2, permite conocer la aplicación de normativas similares en diferentes países latinoamericanos.

Tabla 2: Legislación sobre etiquetado frontal de alimentos en Sudamérica.

Fuente: Marichal (2022).

País	Normativa	Azúcar	Sal	Grasas	Grasas Saturadas	Grasas trans	Calorías	Cafeína	Edulcorantes
Chile	Ley 20.606	X	X	-	X	-	-	-	-
Perú	Ley 30.021	X	X	-	X	X	-	-	-
Ecuador	Acuerdo Min. 4522	X	X	X	-	-	-	X	X
Bolivia	Ley 775	X	X	-	X	X	-	-	-
Uruguay	Dec. 272 (Min. Salud)	X	X	X	X	-	-	-	-
Colombia	Res. 810 (Min. Salud y Prot. Social) (13)	X	X	-	X	-	-	-	-
Argentina	Ley 27.642	X	X	X	X	-	X	X	X

En la Argentina, una vez implementada la nueva ley, podrían encontrarse los siguientes escenarios en lo que respecta a los asuntos regulatorios de los alimentos de acuerdo con Brizuela et al., (2022):

- Las empresas comenzarían una etapa de reformulación de los envases de los alimentos con el fin de incorporar las leyendas precautorias y/o los sellos de advertencia. Esto generaría una elevada inversión en los envases y, además, se deberían modificar los rótulos nutricionales debido a que, hasta ahora, se exigía la declaración de hidratos de carbono totales, pero no la determinación de azúcar libre como lo establecido en la presente ley.
- Las empresas comenzarían con la reformulación de los productos con el fin de contar con la menor cantidad de leyendas y sellos o no incluir ninguna. Esta modificación implicaría una gran labor para la industria alimentaria porque requeriría de todos los procesos asociados al desarrollo de un producto: control de la calidad, aceptación sensorial, modificación del envasado y solicitud de modificación del producto en el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFeGA).
- Las empresas lanzarían productos nuevos dejando una línea tradicional con sellos y adicionando una nueva línea sin sellos. La nueva línea de producción de alimentos requeriría la inscripción del producto como nuevo (primera inscripción).

Este trabajo propone analizar la situación en Quilmes (Provincia de Buenos Aires) sobre los productos que se presentan en supermercados y almacenes con el fin de conocer las modificaciones en la comercialización de alimentos dentro del distrito y realizar un análisis sobre las necesidades educativas en relación con la ley.

Materiales y método

Se partió de una investigación sobre la geografía cultural de los alimentos (Trivi, 2020), siguiendo al autor, se utilizó una metodología cualitativa apelando al estudio de fuentes bibliográficas y periodísticas, al análisis de material recolectado in situ (rótulos de envases de alimentos) y a las entrevistas con seis trabajadores de industrias alimentarias correspondientes a cuatro empresas, guardando su identidad, dentro el área de formulación y desarrollo de producto. Asimismo, partiendo del capítulo IV de la presente ley sobre las implicancias educativas de la educación alimentaria-nutricional, se presentará una reflexión sobre qué enseñar y cómo dentro de la geografía escolar.

Resultados

A partir del análisis desarrollado se ha encontrado que, al mes de septiembre de 2023, la mayoría de los productos que se presentan en góndola presentan una modificación en su base en relación con la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. En su mayoría presentan los siguientes escenarios:

- a) *Las industrias optaron por la modificación de los envases a partir del agregado de sellos de advertencia y/o leyendas precautorias.* El agregado de los sellos y/o leyendas no fue lo único que se modificó. Como establece la ley, y se mencionó anteriormente, los envases que cuentan con al menos un sello y/o leyenda, no pueden presentar dibujos animados, celebridades e ilustraciones. Por eso, muchas personas famosas, dibujos animados e ilustraciones desaparecieron de los envases que contaban con al menos un sello y/o leyenda precautoria en el rótulo (por ejemplo, cereales y productos lácteos que contaban con animales en sus envases o productos que incluían alguna imagen de futbolistas). Se ha quitado la información facultativa de los envases. Comienzan a aparecer los productos elaborados en ausencia del cliente, que no son de origen industrial, con sellos y leyendas (por ejemplo, en algunos supermercados los productos panificados envasados en ausencia del cliente se presentan con sellos). Sin embargo, esta realidad aún no es característica de locales pequeños como panaderías y almacenes. De un total de 36 panaderías de Quilmes, solo una presenta el/los sellos/s en los productos que son envasados en ausencia del cliente. En el resto de esa muestra los productos se presentan envasados para ser elegidos por el/la consumidor/a, pero sin ningún tipo de información. Este aspecto es muy importante de resaltar porque, frente al desconocimiento de la sociedad sobre la ley, muchas personas tienden a considerar que aquellos productos en locales minoristas que no poseen sellos/leyendas es porque no deben contenerlos, y lo confunden con un producto libre de sellos, y no porque el local no lo está incorporando. Esta información se ha constatado con entrevistas a 300 personas entre 25 y 75 años que ha corroborado en un 100% que consideran comprar, por ejemplo, una torta, en una panadería porque no presenta sellos mientras que, en un supermercado, presenta entre 3 y 4 sellos de acuerdo con los ingredientes. Lo cual no indica que la torta envasada en ausencia del cliente de la panadería que no cuenta con sellos es más saludable. Sino que, el local, no lo ha implementado y eso genera una confusión en las personas consumidoras al no saber que alimento realmente es libre de sellos o en cual la empresa/ entidad no lo ha colocado (aún).

La Fig. 2 presenta un claro ejemplo de un producto no industrial, elaborado en ausencia del cliente con los sellos correspondientes:



Fig. 2: Producto envasado en ausencia del cliente con sellos. Fuente: Imagen tomada por el autor.

b) Reformulación de productos (uno de los objetivos principales que propone la ley: desarrollar productos “más saludables” en función de la disminución de azúcares, grasas, sodio, calorías, cafeína y edulcorantes). Las industrias comenzaron un amplio proceso de reformulación de los alimentos con todos los procedimientos tecnológicos que eso conlleva y, a septiembre de 2023, con tan solo 2 años de implementada la ley, se han encontrado grandes modificaciones. De acuerdo con entrevistas realizadas con ingenieros en alimentos de diferentes empresas, en los plazos correspondientes a la implementación de la ley, muchas industrias han reformulado sus productos para disminuir la cantidad de sellos e incluso, que los productos queden libres de los mismos. Esta modificación se ha observado, hasta el momento, en:

- Productos farináceos: en algunos panes se produjo una disminución de sal y por ello algunas marcas no cuentan con octógonos y con una imagen animada en el rótulo del producto. En algunas galletitas y bizcochos, donde la materia grasa se distribuía en aceite vegetal y óleo margarina se modificaron las proporciones, agregándole más aceite vegetal para eliminar el sello de exceso en grasas saturadas.
- Productos lácteos: en algunos productos (como flanes o postres) se ha reformulado la fórmula de manera de no contar con sellos de tal forma que permite comercializarlas como “100% libre de sellos”. Asimismo, en estos casos particulares, presentan diferentes personajes animados en sus envases.
- Productos cárnicos y afines: si bien la mayoría de los productos cárnicos se venden en forma no cocinada y en locales especializados (carnicerías), hay productos afines que se desarrollan de forma industrial: medallones de pollo, medallones de carne y las famosas “formitas o patitas de pollo”. Una marca líder en el mercado de estos últimos productos ha reformulado la composición para no contar con ningún sello. Uno de los aspectos introducidos fue el uso total de pechuga de pollo. Este es otro ejemplo de cómo las industrias pudieron desarrollar un producto saludable para la población y, en especial para los niños que suelen ser el segmento de mercado objetivo de este tipo de producto.

c) Se han encontrado líneas nuevas de productos lácteos que cuentan con la formulación convencional (agregado de sellos y adecuación del rótulo) y otra reducida en nutrientes críticos. De esta forma se le ofrece al consumidor la posibilidad de poder elegir entre diferentes productos. A modo de ejemplo en la Fig. 3 se proporciona el envase de dos productos (uno original con el sello correspondiente, y otro producto con la reducción en azúcar y nuevo envase libre de sellos y con un personaje animado). Asimismo, se presenta la tabla nutricional, remarcando los azúcares añadidos, donde se presentan la diferencia entre ambos productos.

Comparación de dos productos con sellos y sin sellos	Porción: 200 ml (1 unidad)	
	Cantidad por porción	
	Envase A	Envase B
Carbohidratos (g) de los cuales	19	14
Azúcares totales (g)	18	11
Azúcares añadidos (g)	10	1.9

Fig. 3: Comparación de productos. Izquierda: tabla nutricional, remarcando los azúcares añadidos, donde se presentan la diferencia entre ambos productos. Fuente: imágenes tomadas y editadas por el autor. Las mismas han sido editadas de forma de no proporcionar una imagen sujeta a derechos de autor y la marca del producto.

Es fundamental reconocer los aspectos (b) y (c) sobre el accionar de las industrias ya que los productos panificados, lácteos y carnes y huevo forman parte de aquellos alimentos que recomiendan las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) en su consumo diario. Por ejemplo, en relación con los panes, el perfil de nutrientes de la OPS descalifica el pan blanco y el pan integral por el nivel de sodio, pero no coincide con lo establecido por las GAPA que establece el consumo de cereales y derivados integrales (Brizuela et al., 2022). De esta manera, por un lado, el perfil de la OPS estaría descartando el consumo de pan blanco e integral y por el otro, las GAPA, establecen su consumo. Lo mismo sucede para el caso de los productos lácteos ya que las GAPA establecen “consumir diariamente leche, yogur o queso” mientras que el perfil OPS tiene un nivel de exigencia superior sobre estos productos. Por ello, a pesar de estas diferencias entre las GAPA y los perfiles OPS presentes en los sellos, el accionar de las industrias permite cumplir con ambas exigencias a partir de su trabajo en la reformulación y el desarrollo de nuevos productos. En la Fig. 4 se representa la “gráfica de la alimentación diaria” que permite conocer aquellos productos de consumo diario por la población:



Fig. 4: Gráfica de la alimentación diaria de las GAPA. Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/salud/alimentacion-saludable/grafico>

En relación con la educación alimentaria las GAPA estimulan la educación alimentaria para la prevención de problemas nutricionales y de salud causados por el déficit de nutrientes en conjunto con la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. La nueva ley establece la obligatoriedad de la educación alimentaria-nutricional. El problema se centra en qué enseñar y cómo ya que, en la escuela secundaria, el abordaje de la alimentación cae en una perspectiva puramente biologicista incluso en la enseñanza de la Geografía (Lampert, 2022a). El desarrollo de propuestas críticas que permitan que el estudiantado adquiera herramientas para la toma de decisiones en relación con la nueva ley en conjunto con aspectos de inocuidad alimentaria de forma que cuente con toda la información suficiente para elegir qué consumir y cómo. Frente a eso es fundamental incluir la enseñanza de temas de la Geografía de la alimentación en contexto con el desarrollo de la ley. Los diseños curriculares de la Geografía en la provincia de Buenos Aires, en cuarto, quinto y sexto año de la escuela secundaria permitirían analizar la alimentación desde esta perspectiva. Asimismo, para la orientación Ciencias Naturales, la alimentación se hace presente en la asignatura Ambiente, Desarrollo y Sociedad (Lampert, 2022b).

El abordaje de esta norma en la escuela implica el desarrollo de conceptos que suelen no estar presentes en libros de texto y diseños curriculares: seguridad e inocuidad alimentaria. Asimismo, es fundamental el trabajo multidisciplinario en el abordaje de la alimentación resaltando la importancia de aquellos aspectos que hacen que un alimento sea de calidad:

- Inocuidad alimentaria
- Valor nutricional
- Propiedades organolépticas.

La educación alimentaria en la escuela secundaria debe promover prácticas inocuas en el estudiantado con el fin de asegurar que los alimentos no cuenten con contaminantes que puedan afectar la salud de los/as consumidoras/es (Lampert, 2022a). En muchos casos, los libros de texto suelen asociarse directamente a la importancia de la nutrición (como en los casos de las asignaturas de Biología y Química) y a la prevención de problemáticas ambientales asociadas a la producción de alimentos (como el caso de Geografía), pero se deja de lado la inocuidad. Por ello es esencial resaltar la importancia de trabajar dichos aspectos desde una perspectiva de la Geografía de la Salud, que hace referencia a la Geografía de los alimentos (Lampert, 2022b). Por ello, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT), deben analizarse como problemas de interés geográfico en la actualidad.

En la Fig. 5 se presentan los abordajes desde la geografía, para promover la educación alimentaria.

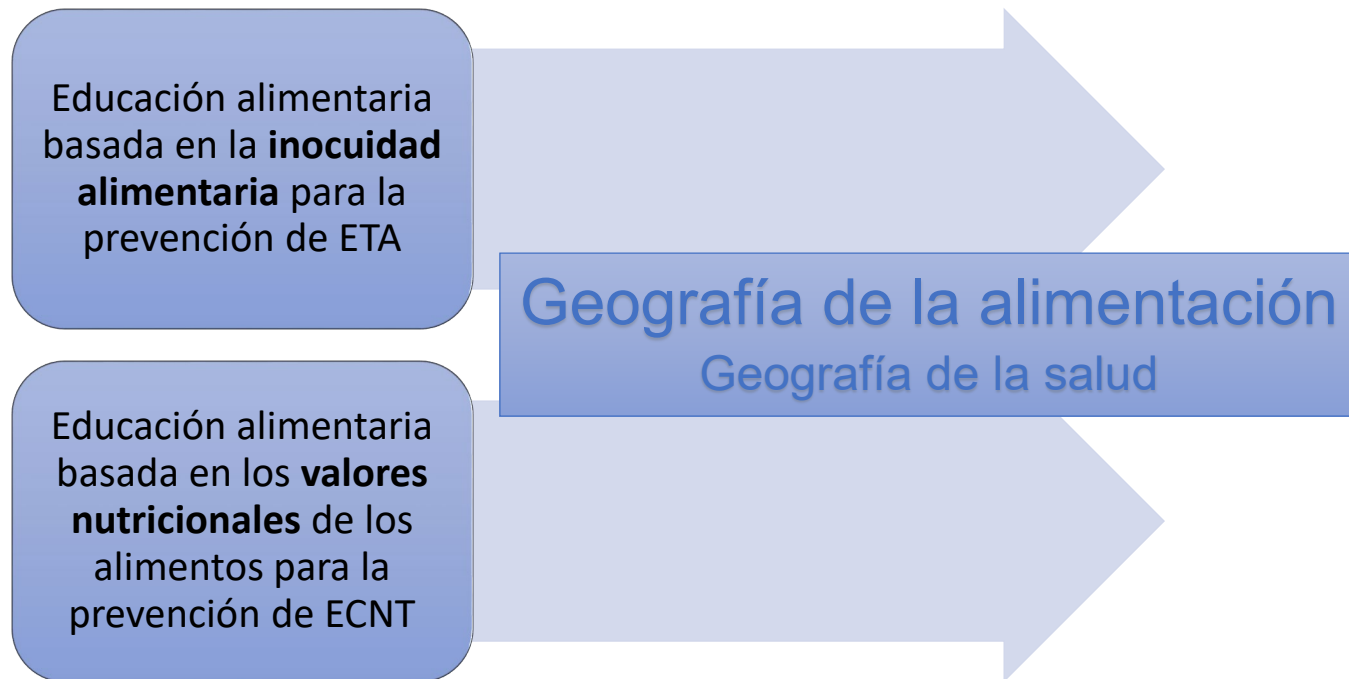


Fig. 5: Perspectivas para la educación alimentaria en geografía.
Fuente: elaboración propia.

Conclusiones

La nueva Geografía de la alimentación permite conocer como es la realidad actual en relación con la producción, el consumo y la demanda de los alimentos. Podemos reconocer que, más allá de que ciertos productos recomendados por las GAPAs están siendo alcanzados por los sellos y su consumo podría verse desalentado por el impacto negativo de los mismos, las industrias comenzaron un proceso de reformulación y desarrollo de diferentes grupos de alimentos para que los consumidores puedan continuar con una alimentación completa y, a la vez, saludable. Siguiendo con lo mencionado anteriormente sobre las leyes sancionadas en beneficio de la seguridad alimentaria y retomando lo planteado por el marco teórico analizado, se requieren políticas públicas que acompañen el proceso de reformulación de las empresas tales como vegetales congelados, legumbres envasadas, quesos blandos, yogures y otros.

El otro gran desafío que aún queda pendiente es el de la inocuidad alimentaria para que los alimentos que consume la población sean seguros y no cuenten con contaminantes químicos, físicos y biológicos. Los productos desarrollados por las empresas cumplen con la normativa vigente sobre la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, en múltiples ocasiones se recomienda el consumo de aquellos productos de emprendimientos locales, pero no en todos se puede asegurar la inocuidad de los alimentos en cuestión.

En el ámbito educativo se debe trabajar el marco normativo y aquellos conceptos asociados a una alimentación saludable, enfermedades crónicas no transmisibles, enfermedades transmitidas por alimentos, seguridad e inocuidad alimentarias. Para ello, la Geografía de la alimentación permite tomar herramientas y contenidos de la Geografía de la salud, económica y ambiental que podrá abordar en totalidad estos aspectos.

Referencias

- Brizuela, G.; Cova, M.C; Monzón, J; Varona, P. (2022). Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable Recomendaciones de políticas de fomento a la reformulación de alimentos. Ministerio de Economía de la Nación. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/03/35_-_ley_de_promocion_de_alimentacion_saludable_-_arg._productiva.pdf
- Heynen, N., Kurtz, H. E., y Trauger, A. (2012). Food justice, hunger and the city. *Geographycompass*, 6(5), 304-311.
- Kaufer-Horwitz, M., Tolentino-Mayo, L., Jáuregui, A., Sánchez-Bazán, K., Bourges, H., Martínez, S., & Barquera, S. (2018). Sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas para México: una estrategia para la toma de decisiones saludables. *Salud Pública de México*, 60(4), 479-486.
- Lampert, D. A. (2022a). La enseñanza de las enfermedades transmitidas por alimentos y el desarrollo del pensamiento crítico. Aportes desde la geografía de la salud. (Tesis de doctorado). Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, Argentina. Disponible en RIDAA UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes <http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/3822>
- Lampert, D. (2022b). La Enseñanza de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos y el desarrollo del Pensamiento Crítico. Aportes desde la Geografía de la Salud. *Huellas*, 26(2), 229-234. Recuperado a partir de <https://cerac.unlpam.edu.ar/index.php/huellas/article/view/6861>
- Mamani-Urrutia, V., Dominguez-Curi, C.H., Moreno-Díaz, A.L., Silva-Díaz, V., & Bustamante-López, A. (2021). Evaluación de alimentos procesados y ultraprocesados: Un análisis antes de la implementación del etiquetado frontal en Perú. *Revista chilena de nutrición*, 48(3), 355-365.
- Marichal, M.E. (2022). Etiquetado frontal de alimentos. *Perspectivas de las Ciencias Económicas y Jurídicas*, 12(2).
- Menezes, S.D.S.M., de Deus, J.A.S., Chelotti, M.C., & dos Santos Caldas, A. (2021). Geografía dos alimentos: territorialidades, identidades e valorizaçãõ dos saberes e fazeres. ed. Aracaju, SE: Criação Editora.
- Ministerio de Salud. (2020). Evaluación del Desempeño del Etiquetado Frontal de Advertencias frente a otros modelos en Argentina. Recuperado de: <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/evaluacion-del-desempeno-del-etiquetado-frontal-de-advertencia-frente-otros-modelos-en>
- Nielsen (2021). Etiquetado de alimentos. Resumen de la ley en Argentina. Aprendizajes
- Ochoa, C. Y. (2017). La nueva geografía de la alimentación: el desafío de la planificación agrícola y alimentaria en contextos urbanos. En *Naturaleza, territorio y ciudad en un mundo global* (pp. 1440-1449). Asociación de Geógrafos Españoles. *Naturaleza, territorio y ciudad en un mundo global. Actas del XXV Congreso de la Asociación de Geógrafos Españoles.*
- OPS (2014). Plan de acción mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles en las Américas, 2013-2020. Organización Panamericana de la Salud (OPS) y Organización Mundial de la Salud (OMS). Disponible en <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/plan-accion-prevencion-controlent-americas.pdf>.
- Trivi, N. A. (2020). El alfajor, un análisis de la golosina nacional argentina desde la geografía cultural. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 30(55).

Cronología:

Recibido: 20 de octubre de 2023; Aceptado: 2 de noviembre de 2023

Cómo citar este artículo:

Lampert, D.A. (2023). Análisis de la Ley de promoción de la alimentación saludable desde la Geografía de los alimentos. *Contribuciones Científicas GÆA* 35(2), 54-63.