

CARACTERIZACIÓN DEL CONTENIDO DE SODIO DE PRODUCTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS COMERCIALIZADOS EN URUGUAY, Y SU EVOLUCIÓN A PARTIR DE LA ENTRADA EN PLENA VIGENCIA DEL DECRETO 272/018 Y 34/021

Agustina Mateo Pérez, Alexandra Carolina Wawrynczak, Eloisa Priliac Barrios, Fabricio Rodríguez Machado, Julieta Olivera Ortiz, María Guillermina Pozzi.

Tutora: Prof. Adj. Viviana Santín^{1*} Tutora: Dra. Lucía Antúnez²

¹Departamento de Nutrición Básica, Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

²Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

*E-mail: vsantin@nutricion.edu.uy

INTRODUCCIÓN

El consumo excesivo de sodio a nivel poblacional es motivo de creciente preocupación, tanto en nuestro país como a nivel mundial, debido a los múltiples problemas de salud que genera. Para poder enfrentar esta problemática, desde el área de la nutrición, es necesario conocer la oferta de alimentos y su contenido de sodio, para así entender las características del entorno alimentario actual y evaluar si están dadas las condiciones para que la población pueda llevar a cabo una alimentación que se ajuste a las recomendaciones nutricionales en torno a la ingesta de sodio.

OBJETIVOS

General: Caracterizar el contenido de sodio de productos procesados y ultraprocesados (UP) comercializados en el mercado uruguayo y estudiar si hubo cambios entre 2020 y 2021, a partir de la entrada en plena vigencia del Decreto 272/018 y 34/021. Se busca además evaluar el grado de cumplimiento con la normativa vigente en relación al contenido excesivo de sodio en 2021.

Específicos:

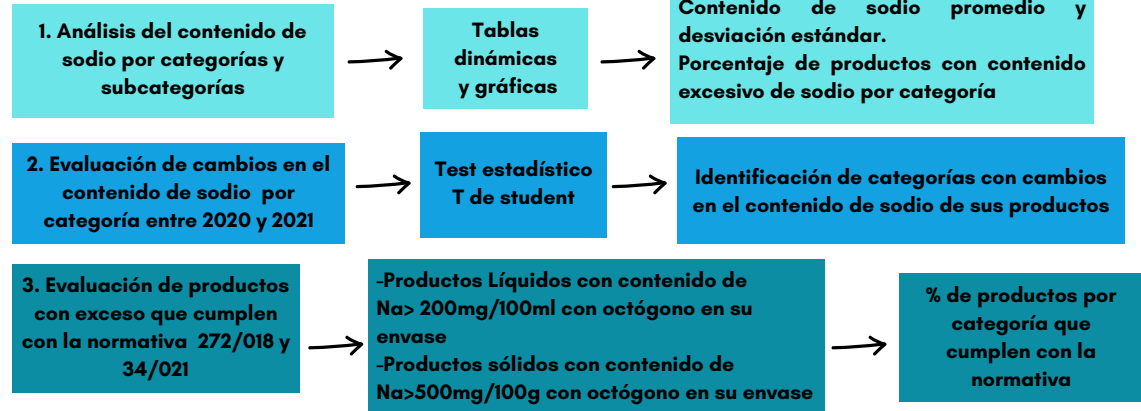
1. Caracterizar el contenido de sodio de distintas categorías de productos procesados y ultraprocesados comercializados en el mercado uruguayo.
2. Establecer si hubo cambios en el contenido de sodio de distintas categorías de productos, entre 2020 y 2021, a partir de la entrada en plena vigencia del Decreto 272/018 y 34/021.
3. Determinar qué porcentaje de alimentos con exceso de sodio según el Decreto 272/018 y 34/021, cumplen con la aplicación del etiquetado nutricional frontal.

METODOLOGÍA

-Estudio cuantitativo, con componente longitudinal prospectivo.
-Base de datos proporcionada por el Núcleo interdisciplinario "Alimentación y Bienestar" de la Udelar:

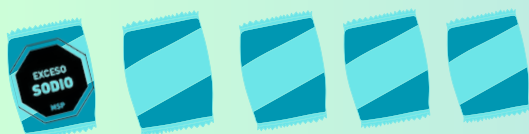
2708 productos procesados y UP
16 categorías
64 subcategorías

De 5 cadenas de supermercados de Montevideo y Maldonado



RESULTADOS

1- CANTIDAD DE PRODUCTOS CON EXCESO DE SODIO



1 DE CADA 5 PRODUCTOS ANALIZADOS EN EL 2021, PRESENTARON EXCESO DE SODIO

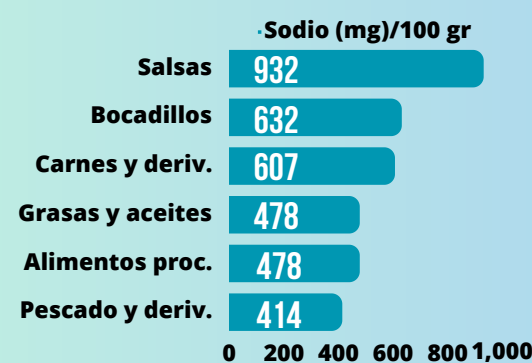
14 / 16

DE LAS CATEGORÍAS RELEVADAS EN LA BASE DE DATOS PRESENTARON AL MENOS UN PRODUCTO CON EXCESO DE SODIO.

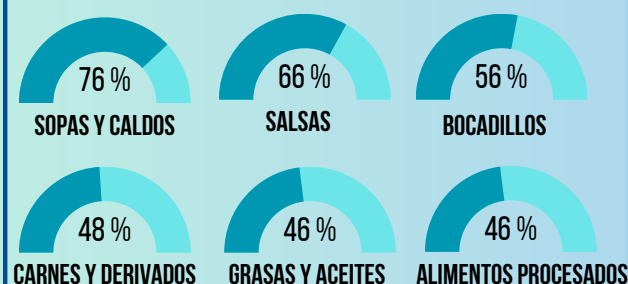
NO PRESENTARON:

- POSTRES
- HELADOS Y HELADOS DE AGUA

CATEGORÍAS CON MAYOR CONTENIDO DE SODIO PROMEDIO EN 2021



CATEGORÍAS CON MAYOR % DE PRODUCTOS CON EXCESO DE SODIO



2- CAMBIOS EN EL CONTENIDO DE SODIO

	2020	2021	
CONTENIDO PROMEDIO DE SODIO (MG/100G PRODUCTO)	343	312	↓ 9%
N DE PRODUCTOS CON EXCESO DE SODIO SEGÚN DECRETO 272/018 Y 34/021	581	553	↓ 5%

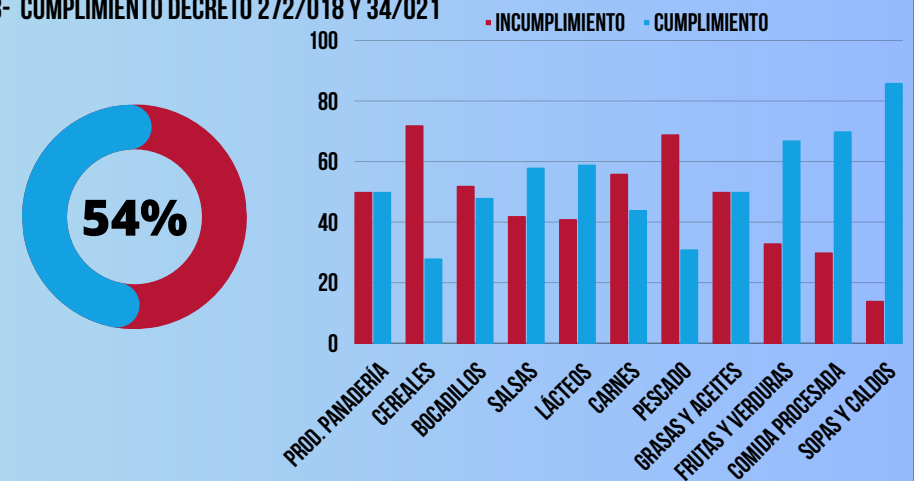
DE LAS 14 CATEGORÍAS DE PRODUCTOS CON AL MENOS 1 PRODUCTO CON EXCESO DE SODIO:

PRESENTARON DIFERENCIAS SIGNIFICATIVAS EN EL CONTENIDO PROMEDIO DE SODIO

- PRODUCTOS DE PANADERÍA
- BOCADILLOS SALADOS
- SOPAS Y CALDOS

DISMINUCIÓN DE UN 80%

3- CUMPLIMIENTO DECRETO 272/018 Y 34/021



CONCLUSIONES

En el presente estudio se observó que 1 de cada 5 productos relevados en 2021 presentó exceso de sodio. La entrada en plena vigencia del Decreto 272/018 y 34/021 incentivó a reducir significativamente el contenido de sodio en sólo 3 de 16 categorías de productos, disminuyendo de 21% a 20% el total de productos con exceso de sodio. Los resultados revelan un alto nivel de incumplimiento por parte de la industria alimentaria respecto al rotulado frontal (46% de los productos con exceso no presentan octógono). Esto dificulta el acceso a información clara sobre el contenido de sodio de los productos consumidos por parte de la población, y denota por un lado la necesidad de un seguimiento más estricto del cumplimiento de esta normativa, y por otro la importancia de promover medidas complementarias que generen un impacto más fuerte en relación a la mejora al entorno alimentario.