

# Consumo de productos ultraprocesados y panificados en niños y niñas que concurren a comedores comunitarios en un Partido del Conurbano

✎ Paula das Neves, Mariela Paleo, María Laura Chiormi, Ommi Acosta Sero

*Universidad Nacional Guillermo Brown, Provincia de Buenos Aires, Argentina*

## Resumen

**Introducción:** la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles han aumentado su prevalencia en toda América Latina, a niveles preocupantes, incluso en la población infantil. El desplazamiento de los patrones alimentarios basados en el consumo de alimentos sin procesar o mínimamente procesados, por los productos ultraprocesados (PUP) se replicaría en niños y niñas que concurren a comedores comunitarios. **Objetivo:** describir el consumo de PUP y panificados y analizar la relación del consumo de PUP con características del hogar y edad en niños y niñas que concurren a comedores comunitarios en el Partido de Almirante Brown. **Materiales y métodos:** se realizó un estudio con diseño observacional, transversal, retrospectivo y analítico. A través de un muestreo no probabilístico intencional, se incluyeron 158 niños y niñas de 2 a 12 años con sus padres, madres o tutores, que concurren a 20 comedores. Los datos se relevaron a través de un cuestionario sociodemográfico y un recordatorio de 24 hs. Se determinó la contribución a la dieta diaria de los grupos de alimentos y bebidas según la clasificación NOVA y de panificados y galletitas. **Resultados:** Los PUP, procesados, alimentos frescos e ingredientes culinarios aportaron el 31%, 14%, 26% y 11,5% respectivamente a la ingesta calórica total. Los PUP consumidos en mayor proporción fueron las bebidas azucaradas y las galletitas dulces. Los alimentos frescos eran provistos principalmente por el comedor, aunque con una escasa variedad. No se hallaron diferencias entre el porcentaje de ingesta de PUP según la cantidad de miembros del hogar menores de 18 años ( $p=0,331$ ), la edad ( $p=0,871$ ) y el tipo de hogar ( $p=0,873$ ). **Conclusión:** los alimentos y bebidas consumidos eran provistos principalmente por programas sociales. Se requiere profundizar en la implementación y el cumplimiento de marcos normativos para garantizar una adecuada calidad nutricional en las prestaciones de dichos programas.

**Palabras claves:** comedores comunitarios; ultraprocesados; programas sociales.

## Introducción

**L**a obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) han aumentado su prevalencia en toda América Latina, a niveles preocupantes, no solo en adultos, sino también en niños, niñas y adolescentes (NNyA). Según los resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud de Argentina del 2019 (ENNyS2), los menores de 5 años presentaron una prevalencia de sobrepeso (SP) y obesidad (OB) del 10% y el 3,6% respectivamente. En el caso de la población de 5 a 17 años, se halló una prevalencia de SP y OB del 21% y 20,5% respectivamente. Uno de los factores de riesgo que contribuye significativamente a la carga de exceso de peso y ECNT, es el desplazamiento de los patrones alimentarios basados en el consumo de alimentos sin procesar o mínimamente procesados, por aquellos con predominio de productos ultraprocesados (PUP) (1,2).

Estos se definen como “formulaciones industriales de varios ingredientes que, además de sal, azúcar, aceites, grasas, incluyen sustancias alimenticias no utilizadas en preparaciones culinarias, en particular saborizantes, colorantes, edulcorantes y otros aditivos utilizados para imitar las cualidades sensoriales de los alimentos no procesados o mínimamente procesados y de sus preparaciones culinarias, o para enmascarar cualidades indeseables del producto final” (3). Se caracterizan por ser energéticamente densos, con alto contenido de sodio, azúcares y grasas de baja calidad (trans y saturadas), hiperpalatables y comercializados a través de estrategias de marketing orientada a población infantil. Entre estos se encuentran las bebidas saborizadas, golosinas, snacks salados, panes envasados, leches saborizadas, yogures, quesos untables y fundidos, galletitas, amasados de pastelería, cereales endulzados, carnes procesadas (hamburguesas, fiambres y embutidos), aderezos, entre otros (3-5).

Argentina se encuentra entre los cinco países de América Latina con mayor consumo de PUP, con cifras per cápita por arriba del promedio regional, junto con México, Chile, Uruguay y Costa Rica. En este sentido, Argentina, México y Chile registran las mayores ventas de bebidas azucaradas, dentro de América Latina y el Caribe, caracterizándose por consumir tres veces más de lo recomendado de azúcares añadidos (6,7).

En nuestro país, los alimentos saludables se consumen muy por debajo de la recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), siendo los patrones alimentarios inadecuados en todas las regiones del país. Se ha reportado un aumento de la energía consumida proveniente de grasas totales y saturadas, azúcares agregados y sodio debido al predominio de UP en la dieta. En el caso de los productos de panadería y pastelería, el 28% en promedio (IC95% 25,4 – 30,4) de los NNyA de 2 a 12 años los consumen al menos 1 vez al día y con el doble de frecuencia comparados con los adultos. También se evidenció un mayor consumo de estos al reducirse el quintil de ingreso (2,8,9).

Con respecto a los motivadores de consumo, múltiples estudios han reportado que la presencia de NNyA en los hogares influye en la compra de PUP, incluso en los hogares con mayor vulnerabilidad socioeconómica. Aunque las madres consideren el valor nutricional de los alimentos que le ofrecen a sus

hijos, deben conciliar con las demandas de productos menos saludables, atendiendo a las preferencias de la población infantil. Las preferencias por los PUP generalmente son compartidas con sus pares y suelen ser compradas para consumir en el entorno escolar. Estos hábitos podrían reflejar por un lado cierto status relacionado con el deseo de pertenecer al grupo de pares y por el otro con la cultura arraigada de ciertas prácticas alimentarias típicas o la necesidad por falta de recursos, en las clases más populares de reemplazar la cena por panes con alto contenido en grasas acompañado de infusiones típicas como el mate cocido (10,11). A lo mencionado se suma la presencia de programas con componente alimentario con transferencia monetaria, como la tarjeta alimentar (TA), la cual permite a las familias de sectores con mayor vulnerabilidad socioeconómica, comprar diferentes alimentos y bebidas. En este sentido, en una muestra de 300 participantes residentes en seis regiones de Argentina, se halló un aumento en la compra de productos de panadería y pastelería, seguidos de las bebidas azucaradas, utilizando ese recurso. Las personas entrevistadas refirieron que la TA les permite “darse gustos”, a los cuales antes no accedían. Se identificó además la marcada influencia de NNyA en las decisiones de compra, motivados por sus preferencias principalmente en PUP (12). Por otro lado, un estudio secundario de la Encuesta Nacional de Gastos de Hogares (ENGHo), reportó que los hogares con o sin menores de 14 años presentaron un consumo aparente de energía proveniente de los PUP del 29,4% y 30,9% respectivamente del total de la ingesta diaria, reflejando la presencia de estos productos en los hogares, independientemente de la presencia de NNyA (5).

Entre otros recursos destinados a las familias con dificultades en el acceso a los alimentos, se encuentran los comedores comunitarios, con un rol significativo en la alimentación de sectores con menos ingresos. Las preparaciones que se ofrecen están condicionadas al tipo de alimentos que las políticas alimentarias garantizan, predominando muchas veces los alimentos secos y convenientes por sobre los frescos debido a su facilidad de transporte, fecha de caducidad más prolongada y menor costo, caracterizados por ser provistos por las grandes industrias (13).

La composición de las preparaciones suele reproducir la comida rendidora de los sectores

populares, caracterizada por un predominio de hidratos de carbono y grasas, según disponibilidad con alguna carne y escasa cantidad y/o variedad de verduras y frutas, impactando negativamente en la calidad nutricional (14, 15).

Resulta relevante explorar el consumo de alimentos de baja calidad nutricional y bebidas saborizadas en la población infantil que concurre a comedores comunitarios, por lo que se planteó como objetivo del presente trabajo, describir el consumo de productos ultraprocesados y panificados y analizar la relación del consumo de PUP con características del hogar y categoría de edad en niños y niñas que concurren a comedores comunitarios en un Partido del Conurbano.

## Materiales y métodos

A través de un diseño observacional, transversal, retrospectivo y analítico, se incluyeron, utilizando un muestreo no probabilístico intencional, niños y niñas de 2 a 12 años con sus padres, madres o tutores, quienes concurren a los comedores comunitarios ubicados en el partido de Almirante Brown. Se excluyeron participantes sin registros de ingesta y datos sociodemográficos completos. Se utilizaron registros de consumo relevados por nutricionistas, durante el año 2022, en 20 comedores comunitarios. Las personas realizaban en dichos comedores la comida correspondiente al almuerzo en el lugar o retiraban una vianda.

Las variables en estudio fueron la representatividad de los PUP, procesados, alimentos frescos, ingredientes culinarios en la dieta diaria de los niños y niñas, como así también el número y tipo de PUP reportado en un día de ingesta. Los alimentos y bebidas se agruparon según la clasificación NOVA (3). Además, se relevó la representatividad del grupo de panificados y galletitas en particular. La contribución a la dieta diaria de los diferentes grupos de alimentos y bebidas se determinó a través del porcentaje de kilocalorías que aportó cada grupo a la ingesta energética diaria total. En el caso del grupo de PUP, además se estimó el volumen aportado con respecto al volumen total ingerido, debido a la posible presencia de productos sin aporte de energía.

Los datos se relevaron a través de un cuestionario sociodemográfico en el cual se incluyó la cantidad de miembros del hogar menores de 18 años (1 a 2/ 3 a 4/ 5 a 7) y la tipología de hogar y un recordatorio de 24 hs realizados a madres, padres o cuidadores de los niños y niñas incluidos. La tipología de hogar se ha definido según categorías utilizadas por el Instituto Nacional de Estadística y Censos- INDEC (16).

Para la realización de las encuestas nutricionales se utilizó el Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos desarrollado por la Universidad Nacional de La Matanza (17). Para la estimación de la energía ingerida, se utilizó el programa de composición química de alimentos y bebidas SARA modificado (18).

El protocolo de este estudio fue aprobado por el Comité de Ética en Investigación del hospital Dr. Alberto Eurnekian de Ezeiza.

## Análisis estadístico

Las variables categóricas se reportaron a través de frecuencias absolutas y relativas. Las variables numéricas se reportaron a través de la media y desvío estándar (DE) o mediana y cuartil 1 y 3 (Q1-Q3), según cumplimiento del supuesto de normalidad. Para estimar el porcentaje de ingesta de PUP con respecto a la energía y volumen diario total según la cantidad de miembros del hogar menores de 18 años, se utilizó el test no paramétrico de Kruskal Wallis y según la categoría de edad de los niños y niñas y el tipo de hogar, se utilizó el test de Wilcoxon. Se estableció un nivel de significación alfa de 0,05. Para el procesamiento de los datos se utilizó el software SPSS v. 20 y R Studio versión 4.0.5 (2021).

## Resultados

Se incluyeron 158 adultos, con un promedio de 38,5 (DE 12) años, mínimo de 19 años y máximo de 75 años. El 75,3% (n=119) fueron madres de los niños y niñas. Las abuelas representaron el 13,9% (n=22), los abuelos el 3,8% (n=6), los padres el 2,5% (n=4). El 4,45 (n=7) restante fueron hermanas, hermanos, tías y tíos de los niños y niñas. El 70,3% (n= 111) refirió presentar un nivel de escolaridad alcanzado menor al secundario completo. Los niños y niñas presentaron una edad entre 2 a 5 años, en el 39% (n=62) de los casos y entre 6 a 12 años, el 61% (n=96) de estos. Con respecto a las características de los hogares, la mitad o más de los miembros son menores de 18 años, predominó la tipología biparental, la percepción de 2 programas de protección social, adicionalmente a la concurrencia al comedor y entre aquellos programas con componente alimentario se recibía principalmente la caja o el bolsón de alimentos provisto por las escuelas (Tabla 1). Con respecto a los 158 niños y niñas incluidos, el promedio (DE) fue de 6,5 (2,9) años, con un mínimo de 2 y un máximo de 11 años. El 54,4 % (n=86) fueron varones.

**Tabla 1.** Características del hogar de los participantes

| Cantidad total de miembros   |            |
|--|------------|
| Mediana (Q1 – Q3)  | 5 (4 - 6)  |
| Min. - Máx.  | 2- 13      |
| <b>Cantidad total de menores de 18 años % (N)</b>  |            |
| 1 a 2 menores  | 35,8 (57)  |
| 3 a 4 menores  | 47,8 (76)  |
| 5 a 7 menores  | 15,7 (25)  |
| <b>Tipología % (N)</b>   |            |
| Biparental   | 53,2 (84)  |
| Monoparental   | 45,6 (72)  |
| Niños a cargo de los abuelos   | 1,2 (2)    |
| <b>Cantidad de programas de protección social percibidos por el hogar</b>                              |            |
| No se perciben programas   | 8,9 (14)   |
| 1 programa   | 29,7 (47)  |
| 2 programas  | 56,3(89)   |
| 3 programas  | 5,1 (8)    |
| <b>Tipo de programas de protección social con componente alimentario percibidos por el hogar % (N)</b> |            |
| Tarjeta Alimentar  | 62,7 (99)  |
| Caja o bolsón de alimentos provisto por la escuela   | 82,3 (130) |
| Caja o bolsón de alimentos provisto por el gobierno  | 6,3 (10)   |

*Fuente:* elaboración propia

La ingesta energética total, se estimó en una mediana (Q1-Q3) de 1780 kcal/día (1347- 2485 kcal), mínimo de 383 y máximo de 4399 kcal. La contribución de kcal aportadas por los PUP en toda la muestra, representó un tercio de la energía diaria ingerida. Dentro del grupo de panificados y galletitas, todos los productos consumidos, excepto el pan blanco de panadería, se incluyeron a la vez en el grupo de PUP. Los productos frescos representaron un cuarto de la energía diaria en porcentaje (Tabla 2).

**Tabla 2.** Contribución energética de los grupos de alimentos y bebidas en la ingesta diaria de los niños y niñas

| Grupos                    | Porcentaje, mediana (Q1-Q3)<br>min - max | Equivalente en Kcal/día, mediana<br>(Q1 - Q3) |
|---------------------------|--|---|
| Productos ultraprocesados | 31% (19 - 44)<br>0 - 98%                 | 550 (293 - 951,4)                             |
| Productos procesados      | 14% (6,7 - 22,2)<br>0 - 49%              | 262,5 (105 - 478,7)                           |
| Alimentos frescos         | 25,9% (17,8 - 40,7)<br>6,6 - 79%         | 523 (302,4 - 1509)                            |
| Ingredientes culinarios   | 11,5% (8,2 - 17)<br>0 36%                | 244,5 (138,5 - 311,25)                        |
| Panificados y galletitas  | 21,7% (12 - 30)<br>0 - 54%               | 360 (241 - 669)                               |

Q1: cuartil 1- Q3: cuartil 3. Min: valor mínimo. Max: valor máximo.

Fuente: elaboración propia

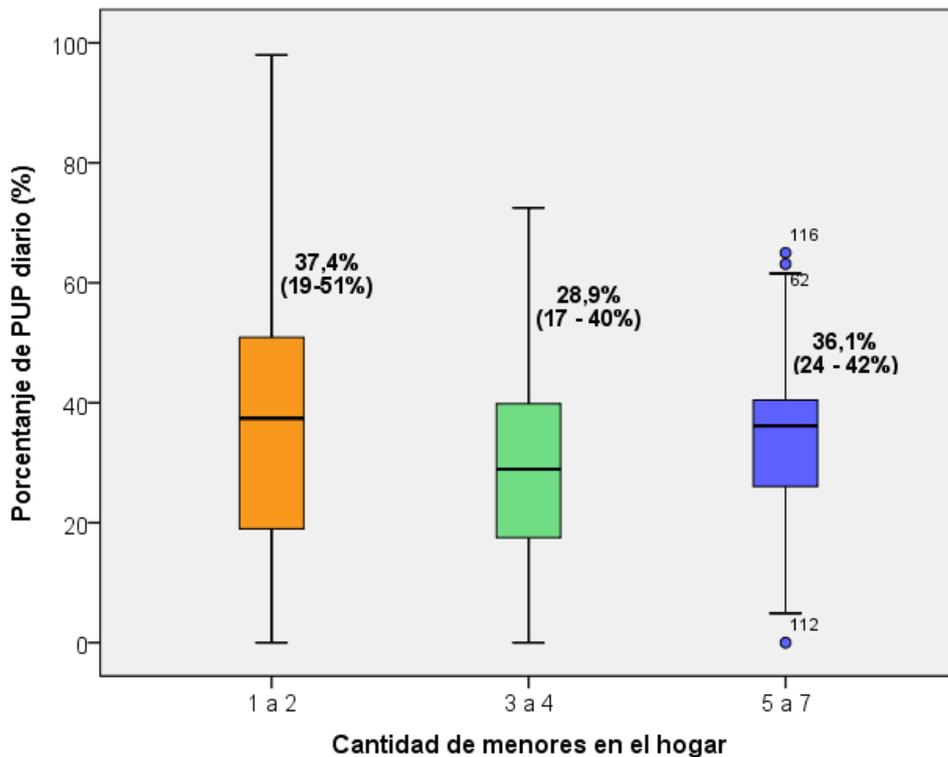
En relación al volumen de alimentos y bebidas aportados por los PUP, se estimó una mediana (Q1-Q3) del 37,5% (18 – 52%), mínimo de 0 y máximo del 99%, en una mediana de volumen total de 1429 grs/día.

La totalidad de la muestra consumió PUP, predominando las bebidas azucaradas y las galletitas dulces. Entre los alimentos frescos, se halló escasa variedad de frutas y verduras reportándose únicamente la ingesta de papa, cebolla, zapallo, zanahoria, manzana y mandarina. El tomate se consumía exclusivamente en forma de puré envasado. Las carnes de vaca y pollo fueron consumidas por el 100% (n=158) de niños y niñas en el almuerzo brindado por los comedores. En las cenas, las carnes en general se identificaron en el 54,5% de los casos (n=86). Los productos del grupo de panificados y galletitas, consumidos en mayor medida fueron el pan blanco de panadería (tipo “francés”), seguido de las galletitas dulces (53%; n=84 y 46%; n=73 respectivamente).

Con respecto al consumo de PUP según categorías de edad y tipo de hogar, el porcentaje de la contribución energética de los PUP en la ingesta total diaria, se mantuvo en valores similares a los valores globales. En este sentido se hallaron medianas (Q1 – Q3) de consumo de PUP del 31,6% (24,4 - 46,7%) y del

29,6% (16 - 43,3%) en los niños y niñas de 2 a 5 años y de 6 a 12 años respectivamente, sin diferencias estadísticamente significativas entre los grupos ( $p=0,871$ ). Por otro lado, las medianas de consumo de PUP en aquellos con hogares biparentales y monoparentales, fueron de 31,1 % (18,4 - 44%) y 30,9% (19 - 45) respectivamente, sin diferencias entre grupos ( $p=0,873$ ). En el caso de la cantidad de menores de 18 años que convivían en el hogar, la mediana del porcentaje de PUP, fue levemente menor en el grupo con 3 a 4 menores, aunque no se hallaron diferencias estadísticamente significativas entre los tres grupos ( $p=0,331$ ) (Figura 1).

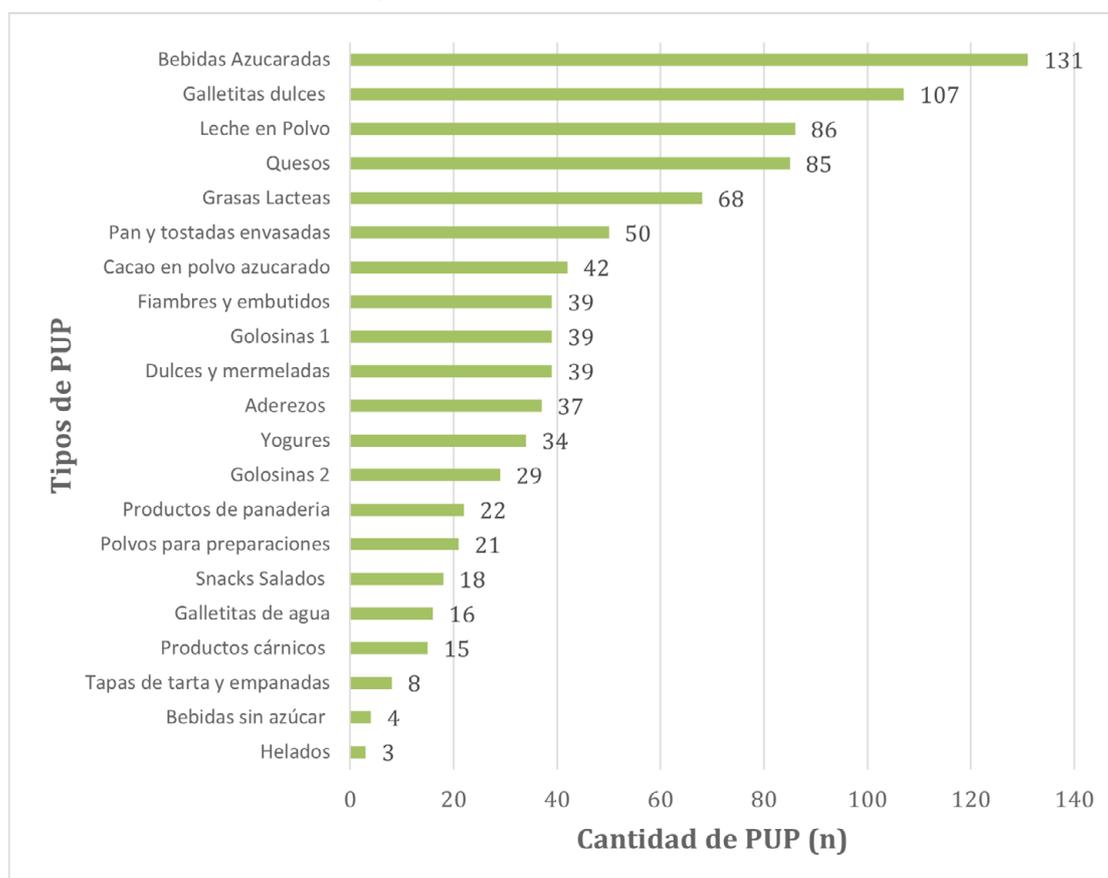
**Figura 1.** Contribución energética de los productos ultraprocesados en la ingesta total diaria según cantidad de menores en el hogar



*Fuente:* elaboración propia

Con respecto al tipo de PUP consumido, de un total de 863 productos reportados en la totalidad de la muestra, en primer lugar, se ubicaron las bebidas azucaradas, seguidas de las galletitas dulces y la leche en polvo (Figura 2).

**Figura 2.** Tipo de PUP consumido



**Notas.** Golosinas 1: chocolates, alfajores, bombones, alfajor de arroz, baños de repostería. Golosinas 2: caramelos, gomitas, chupetines, chicles. Fuente: elaboración propia

## Discusión

En el presente estudio se observó un consumo de PUP en la población infantil que representa en kilocalorías un 31% del aporte energético diario, equivalente a una mediana de 550 kcal y expresado en volumen de ingesta diaria; dicho porcentaje aumentó al 37,5 %, equivalente a una mediana de 1429 grs/día.

Estas cifras coinciden con la estimación del consumo aparente de este grupo (30,3%) según el análisis secundario de las ENGHo, a nivel nacional, incluyendo adultos y NNyA (5).

En países de la región se han reportado cifras específicamente en NNyA como el caso de la investigación de Teixeira et al (19), realizada con 322 escolares con un promedio de 9,8 años, del sistema educativo público de Brasil, donde se estimó una ingesta energética promedio de  $1992 \pm 951$  kcal diarias de las cuales el 25,2% provenían de los PUP, equivalente a 530 kcal, siendo dicho porcentaje más bajo al hallado, aunque su equivalente en kcal fue similar. En dicho estudio la mitad de las madres o padres tenían salarios por debajo del mínimo del país, aunque esta variable no se asoció con la ingesta de PUP. En el caso del

estudio de Neri et al (20), se analizaron datos de encuestas de nutrición nacionales de diferentes países de Latinoamérica, realizadas entre 2004 y 2014, hallando en NNyA un aporte de PUP de la ingesta energética total diaria del 18 al 25% en Brasil y Colombia respectivamente. Por otro lado, se hallaron cifras más altas en México (51%) y en Chile cifras similares (32%). En Argentina se reportó un 31% en promedio coincidiendo con el presente estudio. Con respecto al resto de los componentes de la dieta, en nuestro país la contribución de alimentos frescos, procesados e ingredientes culinarios fue de 31%,21% y 16% respectivamente, en la población de NNyA. En el presente trabajo los aportes de alimentos frescos, procesados e ingredientes culinarios fueron levemente inferiores (25,9%, 14% y 11,5% respectivamente).

Los PUP consumidos en el presente estudio se encontraban representados principalmente por las bebidas azucaradas y las galletitas dulces. En el caso de los alimentos frescos, por una escasa variedad de verduras utilizadas habitualmente en las preparaciones “de olla” junto con el uso de fideos y arroz. Según lo reportado por Castaño Gómez et al (11), en un relevamiento realizado a personas residentes de la Villa 21-24 y el Núcleo Habitacional Transitorio Zavaleta, que concurren a comedores comunitarios, el guiso fue una de las preparaciones más preferidas dentro de las ofrecidas por el comedor, destacándose, su bajo costo, la mezcla de varios ingredientes, su capacidad de rendir y saciar, como así también su sabor. Otro estudio realizado en 21 comedores asistenciales de Chaco, donde concurrían entre 50 a 100 niños y niñas de 4 a 10 años por comedor, halló el mismo perfil de preparaciones en forma de guisados de arroz o fideos con carne de ave o vacuna y polenta con salsa, siendo las verduras utilizadas cebollas, zanahorias, zapallos y papas. Además, en todos los casos las preparaciones se realizaron sin tener en cuenta la edad, afectando a los requerimientos nutricionales y a la distribución de nutrientes requerida en los menús (15).

En relación a las frutas, en este trabajo, sólo fueron mencionadas la manzana y la mandarina, comúnmente ofrecidas en los comedores comunitarios, probablemente por su bajo costo a diferencia de otro tipo de fruta.

En el estudio de Ballesteros et al (21), se reportó que el consumo de frutas y verduras en la población del quintil de ingresos más bajo, es 50% menor en comparación con el quintil más alto. Lo mencionado puede explicarse por el hecho de que las personas con menores recursos y dependientes de programas sociales suelen quedar subordinados a los consumos establecidos por otros, reduciendo la posibilidad de tener en cuenta la adecuación cultural, utilización biológica, incluso las recomendaciones alimentarias según el grupo etáreo (22).

Según otros estudios, en la población infantil, la problemática del bajo consumo de frutas y verduras es generalizada. En un estudio realizado en Brasil con 319 niños y niñas de una edad promedio de 9 años, se encontró que en el grupo de beneficiarios del programa “Bolsa Familia” destinado a familias en situación de extrema pobreza, el consumo regular de frutas y verduras no fue diferente a un grupo con familias de mayores recursos no beneficiario del programa (54,3% vs 51,7% respectivamente;  $p=0,360$ ) (23).

Con respecto a las carnes, presentaron una reducción a casi la mitad en el momento de la cena cuando las familias no contaban con el recurso del comedor en comparación con el almuerzo. En este sentido,

Castaño Gómez et al (11), ha reportado que la carne de vaca o de pollo se considera necesaria en el almuerzo y/o cena, aún en pequeñas cantidades, siendo muy valoradas y consumidas en ocasiones especiales por el alto costo. Lo mencionado podría explicar la reducción de la presencia de carnes en la cena donde el tipo de alimentos disponibles depende de la capacidad de compra de las familias. En los comedores comunitarios se ha identificado que el tamaño de la porción de carne es causa de tensión ya que la cantidad es menor a la deseada por los comensales. La combinación de la carne trozada con otros ingredientes, principalmente fideos o arroz es una estrategia frecuentemente utilizada para hacer rendir el plato (11).

Entre los alimentos procesados, el pan de panadería (tipo “francés”) y el puré de tomate envasado predominaron en su aporte. Finalmente, entre los productos de panadería y galletitas, la mayor ingesta se observó en el pan “francés”. Este además de ser ofrecido en el almuerzo del comedor, también era consumido en otros momentos como el desayuno y la cena, por lo que se estima que las familias lo incluían en su compra de alimentos. Otros productos de panadería como las facturas, tradicionalmente consumida por la población, quedaron relegadas a un consumo ocasional probablemente debido a su mayor costo. Según los recordatorios analizados, el uso del dulce de leche con el pan era frecuente, por sobre las facturas.

En segundo lugar, las galletitas dulces fueron las más consumidas dentro del grupo de panificados y galletitas. Además de la compra de estas por parte de las familias, las cajas de alimentos provistas por los programas también las incluyeron. En este caso también influyó el menor costo de dichas galletitas, las cuales en general eran de segundas marcas en su elección. Lo mismo sucedió con las bebidas azucaradas ya los jugos en polvo para preparar ofrecidos en el comedor y convenientes por su costo para la compra destinada al hogar, fueron los más representativos, seguidos de una gaseosa tipo cola de segunda marca.

Las bebidas endulzadas surgen como preferidas para el consumo en los hogares, incluyendo NNyA por motivos de gusto y costumbres familiares según lo mencionado por los participantes de la investigación de Gómez Castaño et, al (11). En concordancia, el estudio de Silva Do Carmo halló que el grupo beneficiario del programa “Bolsa Familia” en Brasil, presentó 1,24 (IC95% 1,10 – 1,39) veces más probabilidad de consumo regular de bebidas gaseosas en comparación con el grupo con mayores recursos (23).

Lo mencionado refleja que los programas con componente alimentario reproducen el patrón alimentario con una importante presencia de PUP ya que un mayor porcentaje de las familias incluidas en el presente trabajo eran beneficiarias de al menos 2 programas, siendo el más prevalente la caja de alimentos provista por el programa alimentario escolar. Entre quienes contaban con la TA, tenían la oportunidad de compra adicional de bebidas azucaradas y galletitas dulces tal como se reportó en la evidencia publicada con datos locales con influencia de NNyA del hogar. Además, según Bonet et al (22), los programas con transferencias de dinero a través de tarjetas tienen el efecto de promover un perfil de consumo alimentario supermercadista, sin facilitar el acceso a las frutas y verduras frescas a través de redes de compra a productores locales.

En el caso de los comedores, de la misma manera a lo reportado en otros estudios, las preparaciones se caracterizaron por un predominio de hidratos de carbono y grasas, con escasa cantidad y/o variedad de verduras y frutas, aunque en el caso de las carnes, en el presente estudio estuvieron disponibles en todos los casos (12,14,15).

Esta asistencia alimentaria que está orientada a saciar el hambre, proviene de políticas estatales implementadas por años, diseñadas en contextos de emergencia, donde mayoritariamente están orientadas a facilitar alimentos de bajo valor nutricional. Estas prestaciones alimentarias priorizan garantizar la saciedad en desmedro de la calidad nutricional a un costo económico más conveniente, ofreciendo alimentos que profundizan aún más las carencias alimentarias habituales que se dan en el hogar (22)

Con respecto al consumo de PUP según la categoría de edad de los NNyA, el tipo de hogar en el que vivían y la cantidad de menores de edad en los hogares, no se observaron diferencias significativas. Esto podría explicarse con que la distribución de este tipo de productos refuerza los patrones de consumo alimentarios basados en PUP de alcance al grupo familiar en su totalidad. La ausencia de relación entre el consumo de PUP y la cantidad de menores en el hogar se observó en el estudio de Zapata et al (5).

En relación al tipo de PUP, en el presente estudio tal como se mencionó fueron en primer lugar las bebidas azucaradas seguidas de las galletitas dulces. De manera similar, según la ENNYS 2, los PUP más consumidos fueron en primer lugar las bebidas azucaradas (46%), en segundo lugar, las golosinas (36,5%), a continuación, los productos de panadería, galletitas dulces y cereales con azúcar (27,8%) y, por último, los productos de copetín (26,5%). Estos últimos no se encontraron dentro de los más consumidos en el presente trabajo. Adicionalmente, según la OPS, Argentina es uno de los mayores consumidores de bebidas azucaradas y galletitas a nivel mundial en todas las edades (1,2).

La leche en polvo se ubicó en tercer lugar en el ranking de consumo. Este producto ha generado controversias sobre su clasificación como PUP, debido a que es una de las principales fuentes de alimentos en los niños y niñas y ampliamente distribuida en los planes de protección social a los grupos más vulnerables.

Más allá de su contenido en nutrientes clasificados como saludables, como proteínas, vitaminas y minerales como el hierro en el caso de la leche en polvo fortificada, actualmente entre los ingredientes se han incluido aditivos como lecitina de soja (emulsionante), palmitato de ascorbilo (antioxidante), dl-alfa tocoferol (antioxidante) y ascorbato de sodio, como así también jarabe de glucosa, lo cual podría llevar a la necesidad de replantear si se debe considerar como un productos procesado o ultraprocesado, teniendo en cuenta la clasificación NOVA (3, 24).

Como limitaciones del presente estudio se puede mencionar el diseño retrospectivo, aunque se utilizaron diferentes herramientas para aumentar la precisión de los recordatorios y el relevamiento de datos se realizó de manera estandarizada. Por otro lado, el análisis de la calidad de la ingesta se realizó tomando como parámetro la clasificación NOVA, la cual si bien es válida según la evidencia publicada, no es la

utilizada como parámetro en las normativas Argentinas sobre perfil de nutrientes establecidos en la ley de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS). La realización de futuros estudios utilizando los criterios de la ley de PAS, permitiría identificar la cantidad de productos con sellos de advertencia por exceso de nutrientes críticos y valor energético, que se ofrecen a los beneficiarios de los diferentes programas con componente alimentario ya que esta establece que los productos con exceso de nutrientes críticos no deberían ser adquiridos para programas sociales (25).

## Conclusiones

La contribución de kcal aportadas por los PUP en los niños y niñas, representó un tercio de la energía diaria, principalmente a través de las bebidas azucaradas y las galletitas dulces. Los productos frescos representaron un cuarto de la energía diaria en porcentaje, representados por una escasa variedad de alimentos e identificados principalmente en las comidas ofrecidas en los comedores por sobre lo consumido en los hogares.

Los resultados reflejan que los PUP son incluidos en programas destinados a la población infantil vulnerable ya que sus familias además de concurrir a un comedor comunitario, perciben en la mayoría de los casos 2 programas sociales. Lo mencionado requiere profundizar la implementación y el cumplimiento de marcos normativos regulatorios para garantizar una adecuada calidad nutricional en las prestaciones de los programas sociales.

---

## Referencias bibliográficas

- (1) Organización Panamericana de la Salud (OPS). Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington D.C; 2015. Disponible en: [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645\\_esp.pdf](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf)
- (2) Secretaría de Gobierno de Salud, Ministerio de Salud, Ministerio de Desarrollo Social. 2da Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) - Indicadores priorizados. Resumen ejecutivo [Internet]. 2019. Disponible en: [https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricion-salud\\_resumen-ejecutivo.pdf](https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricion-salud_resumen-ejecutivo.pdf)
- (3) Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Costa Louzada ML, Pereira Machado P. Ultra-processed foods, diet quality and human health [Internet]. Rome, Italy: FAO; 2019. 48 p. Disponible en: <http://www.fao.org/publications/card/es/c/CA5644EN/>
- (4) OPS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones. Washington, D.C. OPS; 2019. Disponible en: [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327\\_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

- (5) Zapata ME, Ballesteros MS, Freidin B. Consumo de productos ultraprocesados en hogares argentinos durante 2017-2018: influencia de factores sociodemográficos y geográficos. *Rev. Salud Pública (Córdoba)* [Internet]. 2023 Dec. 27 [cited 2024 Oct. 23];29(2). Disponible en: <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/RSD/article/view/40929>
- (6) Popkin BM, Reardon T. Obesity and the food system transformation in Latin America. *Obes Rev.* 2018 Aug;19(8):1028-1064. doi: 10.1111/obr.12694. Epub 2018 Apr 24. PMID: 29691969; PMCID: PMC6103889.
- (7) Rapallo, R. y Rivera, R. 2019. Nuevos patrones alimentarios, más desafíos para los sistemas alimentarios. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 11. Santiago de Chile. FAO. 25 p. Disponible en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/52171a37-4cbe-4cea-a698-d4b9608c4245/content>
- (8) Zapata ME, Roviroso. La alimentación en la Argentina: una mirada desde distintas aproximaciones: CAPA II: Consumo aparente de alimentos y nutrientes a nivel hogar. 1° edición. Ciudad de Buenos Aires; 2021. CESNI. Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/archivos/CAPA-2.pdf>
- (9) Ministerio de Salud Argentina. Guías alimentarias para la población Argentina. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/bancos/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina\\_manual-de-aplicacion\\_0.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/bancos/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf)
- (10) Kovalsky I, Cavagnari BM, Zonis L, Favieri A, Guajardo V, Gerardi A, et al. La pobreza como determinante de la calidad alimentaria en Argentina. *Resultados del Estudio Argentino de Nutrición y Salud (EANS). Nutrición Hospitalaria.* febrero de 2020;37(1):114-22.
- (11) Castaño Gomez V, Cormik MD. Alimentación y salud: aportes para la construcción de estrategias de nutrición comunitaria en grupos en situación de vulnerabilidad. *ConCienciaSocial. Revista digital de Trabajo Social.* Vol. 2 (2018) Nro. 3 - ISSN 2591-5339
- (12) Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Percepciones y estrategias en el proceso de compra de alimentos y bebidas en hogares que reciben la Tarjeta Alimentar en seis provincias de la Argentina durante el 2021. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/04/informe\\_2021\\_estudio\\_tarjeta\\_alimentar\\_mds\\_fao\\_fagran\\_ago\\_2022.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/04/informe_2021_estudio_tarjeta_alimentar_mds_fao_fagran_ago_2022.pdf)
- (13) Sordini MV. Comedores comunitarios: acceso a los alimentos y preparaciones posibles. Experiencias colectivas en la provincia de Buenos Aires. *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales;* 20; 12-2020; 1-22. Disponible en:
- (14) [https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/148818/CONICET\\_Digital\\_Nro.6f358349-4835-4c10-94b3-3bd401f513d3\\_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/148818/CONICET_Digital_Nro.6f358349-4835-4c10-94b3-3bd401f513d3_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- (15) Borrás G, García J. Políticas alimentarias en Argentina, derechos y ciudadanía. *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios* N° 39 - 2do semestre de 2013. Disponible en: [http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/econ/collection/riea/document/riea\\_v39\\_n1\\_05](http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/econ/collection/riea/document/riea_v39_n1_05)
- (16) Kolesnik VD, Fernandez CL. Adecuación nutricional de almuerzos en comedores asistenciales de Presidencia Roque Sáenz Peña-Chaco. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades.* 2022; 3 (2), 1-19. DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v3i2.60>

- (17) Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). Anuario Estadístico de la República Argentina 2019. [Internet]. 1° edición. Vol. 34. Ciudad de Buenos Aires; 2019. Disponible en: [https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/anuario\\_estadistico\\_2019.pdf](https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/anuario_estadistico_2019.pdf)
- (18) Giuliano, M. G., Mangialavori, G. L., Ríos, E. H., García, S., García, M. R., Watson, D. Z., et al. Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos (AFDAA): evaluación de la pertinencia, utilidad y validez de la herramienta entre usuarios. 2019. Universidad Nacional de La Matanza. Disponible en: <http://repositoriocyct.unlam.edu.ar/handle/123456789/1258>
- (19) Ministerio de Salud de la República Argentina. SARA: Sistema de Análisis y Registro de Alimentos. Disponible en: <https://sses.msal.gov.ar/sara/>
- (20) Teixeira de Lacerda ATD, Carmo ASD, Sousa TMD, Santos LCD. Participation of ultraprocessed foods in Brazilian school children's diet and associated factors. *Rev paul pediatr.* 2020;38:e2019034.
- (21) Neri D, Steele EM, Khandpur N, Cediel G, Zapata ME, Rauber F, et al. Ultraprocessed food consumption and dietary nutrient profiles associated with obesity: A multicountry study of children and adolescents. *Obesity Reviews* [Internet]. 2022;23(S1). Disponible en: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.13387>
- (22) Ballesteros MS, Zapata ME, Freidin B, Tamburini C, Roviroso A. Desigualdades sociales en el consumo de verduras y frutas según características de los hogares argentinos. *Salud Colectiva.* 2022;18:e3835. doi: 10.18294/sc.2022.3835.
- (23) Bonet AM, Nessier C, Marichal ME, Alé MC. Aportes para un abordaje integral de la política alimentaria argentina. Recomendaciones para tomadores de decisiones. Disponible en: <https://www.fao.org/family-farming/detail/es/c/1612547/>
- (24) Silva do Carmo A, Magalhães de Almeida L, Rodrigues de Oliveira D, Caroline dos Santos L. Influence of the Bolsa Família program on nutritional status and food frequency of schoolchildren. *J Pediatr (Rio J).* 2016; 92:381-7. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jped.2015.10.008>
- (25) Moubarac JC, Parra DC, Cannon G, Monteiro CA. Food Classification Systems Based on Food Processing: Significance and Implications for Policies and Actions: A Systematic Literature Review and Assessment. *Curr Obes Rep.* 2014;3(2):256-72.
- (26) Argentina. Ley 27.642. Promoción de la alimentación saludable [Internet]. 12 noviembre 2021 [citado 15 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112>