



Mensajes comerciales de nutrición en el marco del COVID-19 para pequeñas y medianas empresas de los países SUN

Introducción

A principios de mayo de 2020, la Alianza mundial para la mejora de la nutrición (GAIN) encuestó a pequeñas y medianas empresas (pymes) del sistema alimentario en 17 países por medio de las Redes nacionales de empresas SUN, facilitadas por GAIN, el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y otros socios. El objetivo de la encuesta consistía en evaluar las consecuencias que tuvo la pandemia de la enfermedad provocada por el coronavirus (COVID-19), las consecuentes medidas de control adoptadas por las empresas y el tipo de ayuda que estas precisaban¹. GAIN y los socios recibieron 363 respuestas, en su mayoría, de microempresas o empresas pequeñas. Los encuestados pertenecían, sobre todo, a los sectores de la distribución y la elaboración.

El 64 % de los encuestados señaló una necesidad urgente de recibir asistencia técnica para abordar los efectos de la pandemia en sus negocios. Los tipos principales de asistencia técnica que se necesitaban estuvieron relacionados con las ventas o la distribución (49 %), la comercialización (49 %), la planificación para la resiliencia de las empresas (47 %), el desarrollo de plataformas en línea (43 %), y la garantía o el control de la calidad (42 %).

La comercialización fue la principal solicitud de asistencia técnica en ciertos países de África (Kenia, Mozambique, Nigeria, Ruanda y Tanzania) y Asia (Bangladesh, Indonesia y Sri Lanka). Sobre la base de estos resultados, es recomendable que los gobiernos y otros socios para el desarrollo tomen medidas para apoyar a estas pymes del sistema alimentario tan cruciales pero vulnerables a fin de garantizar la provisión de alimentos nutritivos e inocuos en el futuro¹.

Por consiguiente, en este informe se describen las declaraciones nutricionales y saludables y los mensajes comerciales de nutrición que pueden emplear las pymes en los países SUN en el marco del COVID-19. Estos mensajes se pueden adaptar a la situación local y serán de ayuda para promocionar los productos que contribuyan a una alimentación saludable y a la buena nutrición durante la pandemia de COVID-19 y después.

Aspectos destacados de la encuesta a las pymes del sistema alimentario en el marco del COVID-19

Las principales categorías de alimentos representadas entre los encuestados son los cereales (36 %), las verduras (33 %), las frutas (24 %) y el pescado (19 %). Las raíces o tubérculos, los productos lácteos, los huevos, la carne, las legumbres y los frutos secos o semillas comprenden entre el 13 % y el 18 %.

El 94 % de los encuestados afirmó haber sufrido los efectos de la pandemia, en gran medida debido a la disminución de las ventas (82 %). Aproximadamente el 80 % de las empresas reconocieron haber tomado medidas para mitigar los efectos de la pandemia en sus actividades. Las principales medidas incluyeron la adaptación de las cadenas de suministro (48 %) y el aumento de las comunicaciones con los clientes (48 %) por medio de las redes sociales (34 %) y de manera interna (34 %).

Alrededor del 43 % de los encuestados señaló que, como resultado de la pandemia, investigaría nuevas líneas de negocio. Entre las ideas que se nombraron se incluyen el desarrollo de varios modelos de venta y distribución en línea, incluido el uso de aplicaciones para teléfonos inteligentes y la producción de alimentos limpios, inocuos o que estimulen la inmunidad.

Cadenas de valor y alimentos que se promocionarán

En conformidad con un examen detallado de la bibliografía y las consultas con las coordinadoras y los coordinadores de las Redes de empresas SUN de los países, se preseleccionaron las siguientes cadenas de valor y de alimentos para la elaboración de declaraciones nutricionales y saludables y los mensajes comerciales en materia de nutrición (Tabla 1).

Tabla 1. Cadenas de valor y alimentos que se promocionarán

Cadenas de valor	Alimentos
Cereales y variedades de mijo	Pan, maíz, cuscús, mijo (sorgo), arroz, sémola, teff, trigo
Legumbres (leguminosas)	Frijoles de carita, frijoles mungo, lentejas rojas (o masoor dal), frijoles colorados, soja
Frutas	Banana, naranja, plátano, mango, piña, aguacate, dátiles, guayaba, melones, maracuyá, higos, jaca, papaya, manzana, coco
Verduras	Remolacha, col, zanahorias, yuca (mandioca), pepino, berenjena, judías verdes, guisantes, limón, cebolla, okra, papa, calabaza, espinacas, boniato (camote), tomate, ñame
Productos lácteos	Queso, leche fermentada, leche, yogur
Carnes	Ternera, cabra, cordero, oveja (ganado ovino)
Aceites y frutos secos	Castañas de cajú, aceite de maíz, aceite de cacahuete (maní), cacahuete, aceite de palma, girasol
Productos avícolas	Pollo, huevos
Alimentos marinos	Pescado

Declaraciones nutricionales y saludables

Una declaración nutricional o saludable es cualquier frase en la que se sugiera o implique que un alimento tiene una propiedad nutricional particular o un efecto en la salud que resulte beneficioso. Los mensajes comerciales utilizados por las pymes que incluyan declaraciones nutricionales o saludables deben cumplir con las directrices nacionales e internacionales. Las *Directrices Generales del Codex sobre Etiquetado Nutricional*¹, las *Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades*², y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables*³ se han utilizado como referencia para la elaboración de modelos de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables para los alimentos que se proponen en las promociones (Tabla 2). Las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales de la Comisión Europea se han utilizado como referencia para elaborar las declaraciones de propiedades en relación con las fibras porque el Codex no proporciona dicha información⁴.

Las pymes deberán asegurarse de cumplir las leyes o los reglamentos nacionales relativos al etiquetado de los alimentos y a las declaraciones de propiedades nutricionales o saludables como; por ejemplo, las Tablas de composición de los alimentos de Kenia.

VRN = Valor de referencia de nutrientes

IDR = Ingesta diaria recomendada

Tabla 2. Declaraciones nutricionales y saludables propuestas

Declaraciones nutricionales: declaraciones de contenido nutricional		
Declaraciones sobre proteínas		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>“Fuente de proteínas” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, sémola, teff), variedades de mijo (por ejemplo, sorgo), legumbres (por ejemplo, frijoles colorados, frijoles mungo, soja, lentejas rojas), productos lácteos (por ejemplo, leche, queso, yogur, leche fermentada), carne (por ejemplo, de ternera, cabra, cordero, oveja/ganado ovino), frutos secos (por ejemplo, cacahuetes, castañas de cajú), productos avícolas (por ejemplo, pollo, huevos), alimentos marinos (por ejemplo, pescado).</p>	<p>No menos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 % del VRN cada 100 g (sólidos) • 5 % del VRN cada 100 ml (líquidos) • o 5 % del VRN cada 100 kcal (12 % del VRN cada 1 MJ) • o 10 % del VRN por porción 	<p>La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración:</p> <p>Basado en la composición de nutrientes de (especifique la fuente y el tipo de alimento; por ejemplo, yogur de leche de vaca) según (especifique la referencia; por ejemplo, las Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o los análisis de laboratorio) y en los valores de referencia de nutrientes según el Codex o según las ingestas diarias recomendadas para (especifique el país y el año).</p>
<p>“Con proteínas de buena calidad” Puede evaluarse en productos lácteos (por ejemplo, leche, queso, yogur, leche fermentada), carne (por ejemplo, de ternera, cabra, cordero, oveja/ganado ovino), productos avícolas (por ejemplo, pollo, huevos), alimentos marinos (por ejemplo, pescado).</p>		
<p>“Alto contenido de proteínas” Puede evaluarse en productos lácteos (por ejemplo, leche, queso, yogur, leche fermentada), carne (por ejemplo, de ternera, cabra, cordero, oveja/ganado ovino), productos avícolas (por ejemplo, pollo, huevos), alimentos marinos (por ejemplo, pescado).</p>	<p>No menos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 % del VRN cada 100 g (sólidos) • 10 % del VRN cada 100 ml (líquidos) • o 10 % del VRN cada 100 kcal (24 % del VRN cada 1 MJ) • o 20 % del VRN por porción 	
Declaraciones sobre fibras		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>“Contiene fibra” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, cuscús, teff), variedades de mijo (por ejemplo, sorgo, mijo perla, mijo de dedo), legumbres (por ejemplo, frijoles colorados, frijoles mungo, garbanzos), frutas (por ejemplo, aguacate, naranjas, banana, mango, plátano, coco), verduras (por ejemplo, zanahorias, remolacha, guisantes, calabaza, espinacas, okra, boniato, berenjenas, col, ñame, pepino).</p>	<p>Una declaración de que un alimento es una fuente de fibra, así como cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, solo puede hacerse cuando el producto contiene al menos 3 g de fibra cada 100 g o al menos 1,5 g de fibra cada 100 kcal.</p>	<p>La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración:</p> <p>Según la directriz sobre declaraciones de propiedades nutricionales de la Comisión Europea y de conformidad con la composición de las fibras según (especificar la referencia; por ejemplo, Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o análisis de laboratorio).</p>

Declaraciones nutricionales: declaraciones de contenido nutricional		
Declaraciones sobre vitaminas y minerales		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>“Fuente de vitamina A/Contiene vitamina A” Puede evaluarse en frutas (por ejemplo, mangos), verduras (por ejemplo, tomate, zanahorias, brócoli, espinacas, verduras de hoja verde), productos avícolas (por ejemplo, huevos).</p>	<p>No menos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 % del VRN cada 100 g (sólidos) • 7,5 % del VRN cada 100 ml (líquidos) • o 5 % del VRN cada 100 kcal (12 % del VRN cada 1 MJ) • o 15 % del VRN por porción 	<p>La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración:</p> <p>Basado en la composición de nutrientes de (especifique la fuente y el tipo de alimento, por ejemplo; yogur de leche de vaca) según (especifique la referencia; por ejemplo, las Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o los análisis de laboratorio) y en los valores de referencia de nutrientes según el Codex o según las ingestas diarias recomendadas para (especifique el país y el año).</p>
<p>“Fuente de vitamina C/Contiene vitamina C” Puede evaluarse en frutas (por ejemplo, guayaba, limón, lichi, papaya, fresa, naranja, sandía, piña, maracuyá, jaca, manzana, coco), verduras (por ejemplo, brócoli, col rizada, coles de Bruselas, coliflor, pimientos verdes y rojos, espinacas, col, hojas de nabo y otras hojas verdes, papas, boniato, tomates y zumo de tomate, zapallo, pepino).</p>		
<p>“Fuente de ácido fólico/Contiene ácido fólico” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, arroz), legumbres (por ejemplo, frijoles colorados), frutas (por ejemplo, naranja, papaya, banana, aguacate), verduras (por ejemplo, verduras de hoja verde como espinacas, col rizada), productos avícolas (por ejemplo, huevos).</p>		
Declaraciones sobre vitaminas y minerales		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>“Fuente de calcio/Contiene calcio” Puede evaluarse en legumbres (por ejemplo, soja), frutas (por ejemplo, banana, higos, dátiles), verduras (por ejemplo, col, okra, col rizada, espinacas), productos lácteos (por ejemplo, leche, queso, yogur, leche fermentada).</p>	<p>No menos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 % del VRN cada 100 g (sólidos) • 7,5 % del VRN cada 100 ml (líquidos) • o 5 % del VRN cada 100 kcal (12 % del VRN cada 1 MJ) • o 15% del VRN por porción 	<p>La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración:</p> <p>Basado en la composición de nutrientes de (especifique la fuente y el tipo de alimento; por ejemplo, yogur de leche de vaca) según (especifique la referencia; por ejemplo, las Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o los análisis de laboratorio) y en los valores de referencia de nutrientes según el Codex o según las ingestas diarias recomendadas para (especifique el país y el año).</p>
<p>“Fuente de hierro/Contiene hierro” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, teff), legumbres (por ejemplo, frijoles), frutas (por ejemplo, dátiles), verduras (por ejemplo, verduras de hoja verde, como espinacas, hojas de mostaza), carne (por ejemplo, carnes rojas), productos avícolas (por ejemplo, pollo).</p>		
<p>“Fuente de zinc/Contiene zinc” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, trigo, arroz), legumbres (por ejemplo, garbanzos, frijoles), frutas (por ejemplo, dátiles), verduras (por ejemplo, papas), productos lácteos (por ejemplo, leche, queso), carne (por ejemplo, carnes rojas), frutos secos (por ejemplo, cacahuets,</p>		

Declaraciones nutricionales: declaraciones de contenido nutricional		
<p>castañas de cajú, almendras), productos avícolas (por ejemplo, huevos, pollo).</p> <p>“Contiene vitamina A/D o enriquecido con vitamina A/D ” Puede evaluarse en productos lácteos (por ejemplo, leche, yogur, leche fermentada), aceites alimentarios.</p> <p>“Contiene ácido fólico o enriquecido con ácido fólico” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, harina de yuca), trigo y productos derivados del trigo (por ejemplo, harina de trigo, pan), maíz y productos derivados del maíz (por ejemplo, harina de maíz).</p> <p>“Contiene hierro o enriquecido con hierro” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, maíz), productos derivados del maíz (por ejemplo, harina de maíz), legumbres (frijoles rojos).</p>		
Declaraciones sobre vitaminas y minerales (declaraciones relativas al alto contenido)		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>“Alto contenido de vitamina A/Fuente de vitamina A” Puede evaluarse en frutas (por ejemplo, mangos), verduras (por ejemplo, zanahorias, brócoli, espinacas, verduras de hoja verde), productos avícolas (por ejemplo, huevos).</p> <p>“Rico en ácido fólico” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, arroz), legumbres (por ejemplo, frijoles colorados), frutas (por ejemplo, naranja, papaya, plátano, aguacate), verduras (por ejemplo, verduras de hoja verde como espinacas, col rizada), productos avícolas (por ejemplo, huevos).</p> <p>“Alto contenido de calcio/Fuente de calcio” Puede evaluarse en frutas (por ejemplo, plátano), verduras (por ejemplo, espinacas), productos lácteos (por ejemplo, leche, queso, yogur, leche fermentada).</p> <p>“Rico en hierro/Alto contenido de hierro” Puede evaluarse en legumbres (por ejemplo, frijoles), verduras (por ejemplo, verduras de hoja verde, como espinacas), carne (por ejemplo, carnes rojas), productos avícolas (por ejemplo, pollo).</p> <p>“Rico en zinc/Alto contenido de zinc” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, trigo, arroz), legumbres (por ejemplo, garbanzos, frijoles), verduras (por ejemplo, papas), productos lácteos (por ejemplo, leche, queso), carne (por ejemplo, carnes</p>	<p>No menos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 % del VRN cada 100 g (sólidos) • 15 % del VRN cada 100 ml (líquidos) • o 10 % del VRN cada 100 kcal (24 % del VRN cada 1 MJ) • o 30 % del VRN por porción 	<p>La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración:</p> <p>Basado en la composición de nutrientes de (especifique la fuente y el tipo de alimento; por ejemplo, yogur de leche de vaca) según (especifique la referencia; por ejemplo, las Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o los análisis de laboratorio) y en los valores de referencia de nutrientes según el Codex o según las ingestas diarias recomendadas para (especifique el país y el año).</p>

Declaraciones nutricionales: declaraciones de contenido nutricional		
rojas), frutos secos (por ejemplo, cacahuetes, castañas de cajú, almendras), productos avícolas (por ejemplo, huevos, pollo).		
Declaraciones sobre la grasa		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
“Bajo en grasa” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, arroz, pan), legumbres (por ejemplo, frijoles rojos), frutas (por ejemplo, banana, plátano), verduras (por ejemplo, col rizada, espinaca, boniato, col), productos lácteos (leche, queso, yogur, leche fermentada).	No más de 3 g de grasa total cada 100 g (sólidos) o 1,5 g de grasa total cada 100 ml (líquidos).	La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración: Basado en la composición de nutrientes de (especifique la fuente y el tipo de alimento; por ejemplo, yogur de leche de vaca) según (especifique la referencia; por ejemplo, las Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o análisis de laboratorio).
“Sin grasas” Puede evaluarse en productos lácteos (por ejemplo, leche, queso, yogur, leche fermentada).	No más de 0,5 g de grasa total cada 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos).	
“Bajo contenido de colesterol” Puede evaluarse en cereales (por ejemplo, trigo, arroz), legumbres (por ejemplo, frijoles mungo), frutas (por ejemplo, naranja, banana), verduras (por ejemplo, verduras de hoja verde), alimentos marinos (por ejemplo, pescado).	No más de 0,02 g de colesterol cada 100 g (sólidos) o 0,01 g de colesterol cada 100 ml (líquidos) y menos de 1,5 g de grasa saturada cada 100 g (sólidos) o 0,75 g de grasa saturada cada 100 ml (líquidos) y menos del 10 % de energía de grasa saturada.	
Declaraciones sobre el azúcar		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
“Sin azúcar” Puede evaluarse en productos lácteos (por ejemplo, leche, yogur, leche fermentada).	No más de 0,5 g de azúcar cada 100 g (sólidos) o 0,5 g cada 100 ml (líquidos) En este caso, el término azúcar se refiere a todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos.	La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración: Basado en la composición de nutrientes de (especifique la fuente y el tipo de alimento; por ejemplo, yogur de leche de vaca) según (especifique la referencia; por ejemplo, las Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o análisis de laboratorio).
Declaraciones sobre el sodio		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
“Bajo en sodio” Puede evaluarse en productos lácteos (por ejemplo, queso).	No más de 0,12 g de sodio cada 100 g.	La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración: Basado en la composición de nutrientes de (especifique la fuente y el tipo de alimento según (especifique la referencia; por ejemplo, las Tablas de composición de alimentos de Kenia 2018 o análisis de laboratorio).

Declaraciones nutricionales: declaraciones de propiedades comparativas de nutrientes		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>“Mayor contenido de proteínas” Puede evaluarse en alimentos procesados (por ejemplo, cereales, leche saborizada).</p>	<p>La comparación debe basarse en una diferencia relativa de al menos el 25 % del contenido de proteínas entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima de proteínas equivalente a: 10 % del VRN cada 100 g (sólidos) o 5 % del VRN cada 100 ml (líquidos) o 5 % del VRN cada 100 kcal (12 % del VRN cada 1 MJ) o 10 % del VRN por porción.</p>	<p>La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración:</p> <p>Tal como se especifica en los valores de referencia de nutrientes o según las ingestas diarias recomendadas.</p>
<p>“Mayor contenido de calcio/vitamina A/vitamina D/ácido fólico/hierro/zinc” Puede evaluarse en alimentos procesados (por ejemplo, cereales, leche saborizada, yogur, leche fermentada, aceites alimentarios).</p>	<p>El alimento sobre el que se hace la declaración debe tener al menos un 10 % más del VRN que los alimentos comparados; por ejemplo, el VRN del calcio es de 800 mg por día. 10 % del VRN cada 80 mg de calcio. Por lo tanto, el alimento sobre el que se hace la declaración debe tener al menos 80 mg más de calcio por cada 100 g/ml/porción que el alimento con el que se lo compara.</p>	
<p>“Reducido/bajo en grasa/light” Puede evaluarse en alimentos procesados (por ejemplo, cereales, leche saborizada, yogur, leche fermentada).</p>	<p>La comparación debe basarse en una diferencia relativa de al menos el 25 % del contenido de grasa entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima del contenido de grasa de 3 g cada 100 g (sólidos) o 1,5 g cada 100 ml (líquidos).</p>	
<p>“Reducido en sodio/light” Puede evaluarse en alimentos procesados (por ejemplo, cereales, queso).</p>	<p>La comparación debe basarse en una diferencia relativa de al menos el 25 % del contenido de sodio entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima del contenido de sodio de 0,12 g de sodio cada 100 g (sólidos).</p>	

Declaraciones nutricionales: declaraciones sobre sustancias no agregadas		
Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>“Sin azúcar agregada” Puede evaluarse en productos lácteos (por ejemplo, leche, yogur, leche fermentada).</p>	<p>Pueden hacerse declaraciones sobre el no agregado de azúcares a un alimento siempre que se cumplan las siguientes condiciones: a) no se han añadido azúcares de ningún tipo al alimento (por ejemplo, sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.); b) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (por ejemplo, mermeladas, jaleas, chocolate endulzado, trozos de fruta endulzados, etc.); c) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares que sustituyan a los azúcares agregados (por ejemplo, jugo de fruta concentrado no reconstituido, pasta de fruta deshidratada, etc.); y d) el contenido de azúcares del propio alimento no se ha incrementado por encima de la cantidad aportada por los ingredientes por algún otro medio (por ejemplo, el uso de enzimas para hidrolizar los almidones con el fin de liberar azúcares).</p>	<p>La siguiente explicación deberá acompañarse con cada declaración:</p> <p>Según los requisitos del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997).</p>
<p>“Sin sal agregada” Puede evaluarse en el queso o el pescado.</p>	<p>Pueden hacerse declaraciones sobre el no agregado de sales de sodio a un alimento, como, por ejemplo “sin sal agregada”, siempre que se cumplan las siguientes condiciones: a) el alimento no contiene sales de sodio agregadas, incluidos, entre otros, el cloruro de sodio, el tripolifosfato de sodio; b) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio agregadas, incluidos entre otros salsa</p>	

Declaraciones nutricionales: declaraciones sobre sustancias no agregadas

	inglesa, encurtidos, embutidos, salsa de soja, pescado salado, salsa de pescado; y c) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan como sustituto de la sal agregada, incluidas, entre otras, las algas marinas.	Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997).
--	--	--

Declaraciones saludables: declaraciones sobre la función de los nutrientes

La declaración saludable deberá estar compuesta por dos partes: 1) la información sobre la función fisiológica del nutriente o sobre una relación aceptada entre la dieta y la salud; seguida de 2) la información sobre la composición del producto pertinente a la función fisiológica del nutriente o la relación aceptada entre la dieta y la salud, a menos que la relación esté basada en un alimento o alimentos integrales y la investigación no se relacione con componentes específicos del alimento. No deben hacerse declaraciones saludables sobre alimentos que contengan nutrientes o componentes en cantidades que aumenten el riesgo de enfermedad o de una afección adversa relacionada con la salud. La declaración saludable no debe hacerse si alienta o aprueba el consumo excesivo de cualquier alimento o desacredita las buenas prácticas en materia de dietética.

Declaraciones sobre proteínas

Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>Las proteínas contribuyen al crecimiento de la masa muscular.</p> <p>Las proteínas contribuyen al mantenimiento de la masa muscular.</p> <p>Las proteínas contribuyen al correcto mantenimiento de los huesos.</p>	El alimento en cuestión debe ser por lo menos una fuente de proteínas o tener un alto contenido de proteínas (consulte los requisitos mínimos especificados en las declaraciones de contenido nutricional de las proteínas).	<p>La siguiente información debe aparecer en la etiqueta o el etiquetado de los alimentos que contienen declaraciones de propiedades saludables:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una declaración de la cantidad de cualquier nutriente u otro componente del alimento objeto de la declaración. • El grupo destinatario, si corresponde. • Cómo utilizar el alimento para obtener el beneficio alegado y otros factores del estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando corresponda. • Si procede, asesoramiento a los grupos vulnerables sobre la forma de utilizar los alimentos y a los grupos, si los hubiera, que necesiten evitarlos. • Máxima ingesta segura del alimento o el componente alimenticio cuando sea necesario. • Cómo encaja el alimento o el componente alimenticio en el contexto de la dieta total. • Una frase sobre la importancia de mantener una dieta saludable.

Declaraciones sobre vitaminas y minerales

Redacción de la declaración	Requisitos mínimos para las declaraciones	Calificadores de la declaración
<p>Las vitaminas C, E, A, D, B6, B12, el ácido fólico, el selenio, el zinc, el cobre y el hierro son importantes para el sistema inmunitario y las defensas naturales, y contribuyen al funcionamiento normal del sistema inmunitario.</p> <p>La vitamina A contribuye al correcto mantenimiento de la</p>	El alimento en cuestión deberá ser por lo menos una fuente de las vitaminas y minerales mencionados o tener un alto contenido de estos (consulte los requisitos mínimos especificados en las declaraciones de contenido nutricional de las vitaminas y los minerales).	<p>La siguiente información debe aparecer en la etiqueta o el etiquetado de los alimentos que contienen declaraciones de propiedades saludables:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una declaración de la cantidad de cualquier nutriente u otro componente del alimento objeto de la declaración. • El grupo destinatario, si corresponde.

Declaraciones saludables: declaraciones sobre la función de los nutrientes

La declaración saludable deberá estar compuesta por dos partes: 1) la información sobre la función fisiológica del nutriente o sobre una relación aceptada entre la dieta y la salud; seguida de 2) la información sobre la composición del producto pertinente a la función fisiológica del nutriente o la relación aceptada entre la dieta y la salud, a menos que la relación esté basada en un alimento o alimentos integrales y la investigación no se relacione con componentes específicos del alimento. No deben hacerse declaraciones saludables sobre alimentos que contengan nutrientes o componentes en cantidades que aumenten el riesgo de enfermedad o de una afección adversa relacionada con la salud. La declaración saludable no debe hacerse si alienta o aprueba el consumo excesivo de cualquier alimento o desacredita las buenas prácticas en materia de dietética.

piel, la visión y el sistema inmunitario.	<ul style="list-style-type: none"> • Cómo utilizar el alimento para obtener el beneficio alegado y otros factores del estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando corresponda. • Si procede, asesoramiento a los grupos vulnerables sobre la forma de utilizar los alimentos y a los grupos, si los hubiera, que necesiten evitarlos. • Máxima ingesta segura del alimento o componente cuando sea necesario. • Cómo encaja el alimento o el componente alimenticio en el contexto de la dieta total. • Una frase sobre la importancia de mantener una dieta saludable.
La vitamina C y el hierro contribuyen a la reducción del cansancio y la fatiga.	
La vitamina C aumenta la absorción del hierro.	
El hierro contribuye al desarrollo normal del cerebro en la infancia.	
El hierro contribuye a la formación normal de los glóbulos rojos y la hemoglobina.	
El hierro, el zinc y el yodo contribuyen al funcionamiento normal del cerebro.	
El calcio y la vitamina D son necesarios para el crecimiento y el desarrollo normal de los huesos en los niños y el mantenimiento de los huesos normales en los adultos.	
El ácido fólico contribuye a la formación normal de la sangre.	

Datos nutricionales durante la pandemia de COVID-19 y la pospandemia^{5, 6, 7}

Con el objeto de poner en contexto las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables y los modelos de mensajes comerciales de nutrición, las pymes de diversos países SUN pueden utilizar los siguientes datos de nutrición para promocionar sus productos alimenticios, tanto durante la pandemia de COVID-19 como después de la misma:

- La capacidad de las personas para llevar una dieta inocua, nutritiva y diversa está en peligro, y la salud y la resiliencia se ven amenazadas⁸.
- La interrupción de los sistemas de salud debido al COVID-19 y la disminución del acceso a los alimentos nutritivos podrían aumentar la mortalidad materno-infantil⁶.
- La desnutrición y el sobrepeso o la obesidad pueden empeorar los efectos del COVID-19⁶.
- Los efectos secundarios de las medidas de control del COVID-19 pueden contribuir al aumento del sobrepeso y la obesidad y enfermedades relacionadas, como la diabetes⁶.
- La desnutrición aguda en niños menores de cinco años podría aumentar en un 20 % (o 10 millones de niños desnutridos más) debido al COVID-19⁶.
- El número de niños con emaciación podría aumentar todos los meses en un 50 % debido al COVID-19⁶.
- La nutrición es un pilar imprescindible para la defensa contra el COVID-19 y la recuperación pospandémica, ya que fortalece la inmunidad y la resiliencia⁶.

- Una nutrición adecuada es esencial para desarrollar inmunidad, protegerse contra las enfermedades y las infecciones y apoyar la recuperación.
- Las dietas saludables y equilibradas son fundamentales para reforzar la inmunidad y prevenir el sobrepeso y la obesidad, que son factores que aumentan los riesgos de muerte y enfermedad a causa del COVID-19.
- Llevar una dieta saludable es una forma importante de mantener y aumentar la inmunidad y la salud a largo plazo.
- Consuma suficiente fibra. La fibra contribuye a un sistema digestivo saludable y da una prolongada sensación de saciedad. Para garantizar una ingesta suficiente de fibra, es necesario incluir verduras, frutas, legumbres y alimentos integrales en todas las comidas.
- La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda consumir un mínimo de cinco porciones de frutas y verduras al día.
- Consuma frutas, verduras (al menos cinco porciones de fruta y verdura al día), legumbres (como lentejas o frijoles), frutos secos y granos enteros (por ejemplo, maíz, mijo, avena, trigo, arroz integral o tubérculos o raíces con almidón, como la papa, el ñame, el taro o la yuca), alimentos de origen animal (por ejemplo, carne, pescado, huevos y leche) y evite los alimentos con alto contenido de grasa, sal y azúcar.
- Todos los días, debe consumir: 2 tazas de fruta (4 porciones); 2,5 tazas de verduras (5 porciones); 180 g de granos y 160 g de carne y frijoles (la carne roja se puede comer 1-2 veces por semana, y las aves de corral 2-3 veces por semana).
- Consuma alimentos frescos y naturales todos los días.
- Para los bocadillos, elija verduras crudas y frutas frescas.
- Reduzca el consumo de sal: la OMS recomienda consumir menos de 5 g de sal al día. Priorice los alimentos con poca o sin sal agregada.
- Reduzca el consumo de azúcar: la OMS recomienda consumir menos de seis cucharaditas de azúcar al día. Seleccione alimentos con bajo contenido de azúcar. Preste atención a las opciones con bajo contenido de grasa, ya que a menudo tienen un alto contenido de azúcares agregados.
- La OMS recomienda limitar la ingesta total de grasas. Elija alimentos que contengan fuentes saludables de grasas insaturadas, como el pescado y los frutos secos. Evite las grasas trans en la medida de lo posible.

Modelos de mensajes comerciales de nutrición

En la **Tabla 3** se presentan algunos ejemplos de mensajes comerciales de nutrición, que se han elaborado sobre la base de las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (**Tabla 2**). Las pymes pueden personalizar estos ejemplos de mensajes para promocionar los productos en sus países, **siempre que los productos y las declaraciones cumplan los requisitos mínimos definidos en la Tabla 2, así como con las leyes y los reglamentos de cada país**. Estos ejemplos se pueden adaptar al contexto local. Puede ser útil utilizar un lenguaje familiar, tratar de que los mensajes sean sencillos e informales y se centren en el alimento que se desea promocionar.

Tabla 3. Modelos de mensajes comerciales de nutrición

Cadena de valor	Alimento	Modelos de mensajes comerciales de nutrición	Declaración nutricional y saludable correspondiente
Cereales	Harina de maíz o arroz o trigo enriquecida	Hoy lo celebro: consumo harina de maíz con hierro para el desarrollo normal del cerebro. ¡Justo lo que necesita la mente! Contiene hierro/zinc, que es importante para que el cerebro se desarrolle y funcione normalmente.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.

Cadena de valor	Alimento	Modelos de mensajes comerciales de nutrición	Declaración nutricional y saludable correspondiente
		<p>Los cereales y el hierro son una buena combinación: ayudan al cerebro a cumplir su función.</p> <p>Para romper la cadena de la desnutrición, consume alimentos enriquecidos que estimulan el desarrollo normal del cerebro, así como sus funciones.</p> <p>Tenga un saludable antojo: coma maíz, arroz y trigo enriquecidos con hierro, que son buenos para los glóbulos rojos.</p> <p>¡Basta de parpadeos! Coma maíz/ arroz/trigo con zinc.</p>	
Mijo	Sorgo	<p>Únase al sorgo: sume su contenido de fibra a diario.</p> <p>El sorgo contiene una importante cantidad de fibra, necesaria para una digestión saludable.</p>	Declaraciones sobre el contenido nutricional de la fibra.
Legumbres	Frijoles colorados	Sirva en su mesa una comida con todo el poder del hierro de los frijoles.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales, el poder del hierro.
		No hay por qué llegar a las manos: las proteínas colaboran para tener músculos sanos.	Declaraciones sobre el contenido nutricional de las proteínas.
Legumbres	Frijoles colorados	Coma frijoles con hierro y no se fatigue.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
Frutas	Banana	Bananas: con todo lo bueno del calcio para tener sanos los huesos.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
	Naranja/guayaba	La vitamina C tiene el poder de aumentar su inmunidad.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
	Mango	El mango tiene la misión de darle vitamina A para que pueda ver desde todos los ángulos.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
Verduras	Col	Súmese al club de la col y consuma fibra con sabor.	Declaraciones sobre el contenido nutricional de la fibra.
	Tomate	La vitamina C del tomate tiene la capacidad de fomentar su inmunidad.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
Productos lácteos	Leche	La leche enriquecida con calcio mejora la salud de los huesos.	Contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
	Leche saborizada	Un potente sabor sin azúcar añadido.	Declaraciones sobre azúcar no agregada
		No hay nada como la vitamina D para la defensa natural.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
	Yogur	Yogur bajo en grasa: menos culpa y más masa.	Declaraciones sobre el contenido nutricional de las grasas.
Carnes	Cordero	El cordero tiene proteínas importantes para la salud de los huesos.	Declaraciones sobre el contenido nutricional de las proteínas.
Aceites y frutos secos	Aceite de maíz	Es el momento de elegir: consuma aceite con vitamina A para tener una visión saludable.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
		Su cocina está en revisión: ahora el aceite tiene más vitamina A para una saludable visión.	Declaraciones comparativas nutricionales en vitaminas y minerales.

Cadena de valor	Alimento	Modelos de mensajes comerciales de nutrición	Declaración nutricional y saludable correspondiente
	Cacahuete	Adolescentes o no adolescentes: las proteínas de los cacahuets estimularán su mente. El menú de hoy pide cacahuets con proteínas.	Declaraciones sobre el contenido nutricional de las proteínas.
Productos avícolas	Pollo	Añada pollo a su rutina: alta calidad de proteínas.	Declaraciones sobre el contenido nutricional de las proteínas.
	Huevos	Consuma huevo todos los días: contiene vitamina A para una visión sana. Consuma un huevo al día: únase al club de la vitamina A. La vitamina A del huevo es importante para tener una piel y una sonrisa radiantes.	Declaraciones sobre el contenido de nutrientes en vitaminas y minerales.
Alimentos marinos	Pescado	¡Las altas proteínas del pescado han llegado para quedarse! Incluya pescado con buena proteína en su rutina. Para que no lo culpen de nada: pescado sin sal agregada.	Declaraciones sobre el contenido nutricional de las proteínas.

Público destinatario y canales de comercialización recomendados

Las pymes pueden utilizar las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables y los modelos de mensajes comerciales de nutrición para crear una comunicación comercial para cada producto. Los mensajes pueden dirigirse a un público o consumidor específico, como las mujeres adultas, por ejemplo. Las investigaciones han demostrado que en la mayoría de los países SUN, las mujeres adultas suelen encargarse de comprar los alimentos y los comestibles. Estos mensajes también se pueden utilizar para promocionar los productos ante otro público, como los hombres adultos, los abuelos, etc., dependiendo del tipo de clientes del producto en cuestión.

Además, las pymes pueden utilizar estas declaraciones y mensajes para comercializar productos entre empresas y vendérselos a otras grandes empresas, como las tiendas de venta minorista.

Las declaraciones y los mensajes comerciales propuestos pueden utilizarse en diversos canales de comercialización:

- La promoción de los productos en medios alternativos incluye la publicidad directa dirigida a un grupo específico de consumidores potenciales, como el correo directo o electrónico, las ferias, los patrocinios, los catálogos, la comercialización en motores de búsqueda, los mensajes de texto, etc.
- La promoción de los productos en medios convencionales consiste en hacer publicidad dirigida a un público objetivo más amplio, o a menudo sin destinatario, y tiene un amplio alcance, como la televisión, la radio, los anuncios impresos (revistas y periódicos), los carteles, las vallas publicitarias, los formatos de películas, las páginas web, las redes sociales, el boca a boca, etc.

Crear una comunicación comercial

Para desarrollar una comunicación comercial, primero hay que confirmar la disponibilidad de la declaración nutricional y saludable deseada siguiendo los pasos indicados en la **Tabla 4**. Obsérvese que también deben cumplirse las leyes y reglamentos específicos de cada país con respecto a las declaraciones. Una vez confirmada la disponibilidad de la declaración, se selecciona un dato nutricional relevante (**Tabla 2**) para incluirlo en la

comunicación comercial (si se desea), y a continuación se selecciona un mensaje comercial apropiado (Tabla 3), para proceder finalmente con la creación de la comunicación comercial.

Tabla 4. Pasos para crear una comunicación comercial

N.º	Pasos para crear una comunicación comercial	Ejemplo
1	Definir el propósito de la declaración.	Promocionar los alimentos nutritivos durante la pandemia de COVID-19 y posteriormente.
2	Identificar el producto alimenticio al que se refiere la declaración.	Huevo.
3	Preseleccionar la declaración deseada (de la tabla 2).	Con proteínas de buena calidad.
4	Definir el público destinatario del producto alimenticio y la declaración.	Mujeres adultas.
5	Evaluar el contenido de proteínas del producto alimenticio (esto puede obtenerse si existe una composición nutricional del alimento en su país o haciéndolo analizar en un laboratorio).	12 g proteínas/100 g.
6	Identificar el VRN para las proteínas según el Codex o según la IDR de su país.	50 g/día (según el Codex).
7	Calcular el porcentaje del VRN de proteínas proporcionado cada 100 ml.	$12/50 \times 100 = 24 \%$
8	Identificar el requerimiento mínimo para la declaración deseada (de la Tabla 2).	No menos del 10 % del VRN cada 100 g (sólidos).
9	¿Cumple el producto con los requisitos mínimos?	Sí.
10	¿Está la declaración "Huevos con proteínas de buena calidad" disponible para utilizar?	Sí.
11	Establecer el contexto mediante la inclusión de datos nutricionales de la lista anterior (opcional).	Una buena nutrición es clave para adquirir inmunidad y protegernos contra las enfermedades y las infecciones.
12	Seleccionar el "mensaje comercial de nutrición" que corresponda para usar en la comunicación (por ejemplo, de la Tabla 3).	Que su rutina sea comer huevos con buenas proteínas.
13	Identificar el canal de comercialización.	Valla publicitaria.
14	Diseñar una comunicación comercial atractiva y cautivante.	Véanse los ejemplos a continuación.

Nota: se debe garantizar el cumplimiento de las leyes y reglamentos específicos de cada país antes de utilizar cualquiera de los mensajes o declaraciones de propiedades nutricionales.

Modelos de comunicaciones comerciales

Una buena nutrición es clave para adquirir inmunidad y protegernos contra las enfermedades y las infecciones



Que su *rutina* sea comer *huevos* con *buenas proteínas*^.

Consígalos todos los días en el Mercado de las Tejas

Av. San José 1234

^ De conformidad con las directrices del CODEX, el contenido de proteína del huevo según la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. y el valor de referencia de nutrientes para las proteínas.

Fotografía: <https://pixabay.com/>

Consuma alimentos frescos y naturales todos los días



Consuma **HUEVO** todos los días: contiene **vitamina A**^ para una **visión** sana.

^ De conformidad con las directrices del Codex, el contenido de vitamina A del huevo según el Instituto Nacional de Salud (EE. UU.) y el valor de referencia de nutrientes.

Fotografía: <https://www.eggnutritioncenter.org/>

El sobrepeso y la obesidad pueden agravar los efectos del COVID-19.



Yogur bajo en grasa[^]: *menos culpa* y más *masa*

Yogurt bajo en grasa Prana Lassi. Ahora disponible en el Mercado de la Familia.

[^] De conformidad con las directrices del CODEX, sobre la base de la composición de nutrientes del yogur de leche de vaca, según la composición de alimentos establecida por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU.

Fotografía: <https://unsplash.com/> (Tiard Schulz)

¹ Directrices del CODEX sobre Etiquetado Nutricional, CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993). Disponibles en <http://www.fao.org/ag/humannutrition/33311-065a023f960ba72b7291fb0bc07f36a3a.pdf>

² Directrices Generales del CODEX sobre Declaraciones de Propiedades CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991). Disponibles en <http://www.fao.org/3/y2770s/y2770s05.htm>

³ Directrices del CODEX para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. (CAC/GL 23-1997). Disponibles en <http://www.fao.org/ag/humannutrition/33311-033ebb12db9b719ac1c14f821f5ac8e36.pdf>

⁴ Comisión Europea. Declaraciones nutricionales. Disponibles en inglés en https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/nutrition_claims_en

⁵ Organización Mundial de la Salud. Consejos sobre alimentación y nutrición durante el aislamiento voluntario. Disponibles en inglés en: <https://www.euro.who.int/en/health-topics/health-emergencies/coronavirus-covid-19/technical-guidance/food-and-nutrition-tips-during-self-quarantine#general-tips>

⁶ Organización Mundial de la Salud, Alimentación sana, datos y cifras. Disponible en <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

⁷ Organización Mundial de la Salud, Asesoramiento nutricional para adultos durante el brote de COVID-19. Disponible en inglés en <http://www.emro.who.int/nutrition/nutrition-infocus/nutrition-advice-for-adults-during-the-covid-19-outbreak.html>

⁸ COVID-19 y el fomento de la nutrición, Ficha informativa, junio de 2020. Disponible en https://scalingupnutrition.org/wp-content/uploads/2020/06/200612_COVID-19-and-SUN-factsheet_ES.pdf

Acerca del programa MCSUN+

El programa MCSUN+ presta asistencia técnica y servicios de conocimientos al Departamento para el Desarrollo Internacional del Reino Unido y al Secretariado del Movimiento SUN en apoyo de los programas de nutrición en favor de las personas pobres. Los servicios de MCSUN+ están financiados por un consorcio de cinco organizaciones no estatales que destacan en el campo de la nutrición.

Agradecimientos

Este informe fue desarrollado por Navneet Mittal para el Programa para la Tecnología Apropiada en Salud (PATH) conforme al programa MCSUN+. Se extiende un agradecimiento especial a la Alianza mundial para la mejora de la nutrición (GAIN), al Programa Mundial de Alimentos (PMA) y a las coordinadoras y coordinadores de las Redes de empresas SUN, a PATH (MCSUN+) y al Secretariado del Movimiento SUN por su apoyo y sus aportaciones útiles en este proyecto: Coordinadores de las Redes de empresas SUN: Mozambique (Abel Dabula), Nigeria (Ivy King-Harry, Tomisin Odunmbaku y Uduak Igbeka), Ruanda (Aime Kwizera), Tanzania (Haika Malleko), Zambia (Mukela Mufalali), Bangladesh (Syed Muntasir Ridwan, Tashfia Zaman) y Sri Lanka (Farzana Khan), al equipo mundial de las Redes de empresas SUN (Emily Henegan, Ritta Sabbas Shine, Hannah Rowlands, Uduak Igbeka), al equipo de PATH/MCSUN+ (Amanda Coile, Barbara Koloshuk, Monica Kothari, Blene Hailu) y al Secretariado del Movimiento SUN (Debora Di Dio).

El programa MCSUN+ no asume responsabilidad alguna en cuanto a los errores o las consecuencias que pudieran surgir a partir del uso de la información que aparece en el presente informe. Este documento fue elaborado por MCSUN+, gracias al apoyo prestado por UK aid y el Gobierno del Reino Unido; sin embargo, los puntos de vistas expresados no necesariamente coinciden con las políticas oficiales del Gobierno del Reino Unido.

