



UNIVERSIDAD ABIERTA INTERAMERICANA

FACULTAD DE MEDICINA Y CIENCIAS DE LA SALUD

***“USO DE ADITIVOS EN ALIMENTOS INFANTILES Y SU RELACIÓN CON LAS
REGULACIONES EN ARGENTINA, DURANTE EL PERÍODO OCTUBRE-
NOVIEMBRE DE 2025: ESTUDIO EXPLORATORIO”***

Trabajo final de grado para la Licenciatura en Nutrición

Autora:

Henning Mercedes.

Directoras:

Lic Acosta Sero, Marcela Omimi,

Lic. Uria, Karen Yael

Fecha:

Agosto 2026

Datos de contacto:

mercedesmaria.henning@alumnos.uai.edu.ar

marcelaommi.acostasero@uai.edu.ar

karenyael.uria@uai.edu.ar

ÍNDICE

Resumen	1
Introducción	3
Objetivos	4
Materiales y métodos	5
Población y ámbito de estudio.....	5
Diseño	5
Criterios de elegibilidad.....	5
Muestreo	6
Variables	6
Análisis de la información.....	8
Tamaño de la muestra.....	9
Aspectos éticos	9
Instrumento de recolección de datos	9
Resultados	9
Discusión.....	17
Conclusiones	20
Declaración de conflictos de interés.....	21
Referencias bibliográficas	22
ANEXO 1. VARIABLES	27
ANEXO 2: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS: LISTA DE COTEJO	42

Resumen

Introducción: Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden a los alimentos para mejorar sus propiedades. En Argentina su uso está regulado por el Código Alimentario Argentino. Se han asociado con efectos adversos sobre la salud, y la evidencia sugiere que los niños son más susceptibles a su toxicidad que los adultos. La creciente industrialización de la dieta genera una mayor exposición a aditivos, lo cual resulta relevante para la población infantil argentina en la cual el 51 % de la ingesta calórica diaria proviene de alimentos procesados y ultraprocesados.

Objetivo: Analizar el perfil de nutrientes y la presencia de aditivos en alimentos infantiles y su relación con las regulaciones en Argentina.

Metodología: Estudio observacional, descriptivo, transversal y prospectivo. La muestra se conformó por 60 productos alimentarios infantiles (cereales de desayuno, cereales infantiles instantáneos, galletitas, golosinas, lácteos y purés de fruta) comercializados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires entre octubre y noviembre del 2025. La información se obtuvo a partir de los envases de los productos. El muestreo fue no probabilístico por conveniencia.

Resultados: Las golosinas contenían la mayor cantidad de aditivos con una media de 7,35 por producto. Los más frecuentes fueron los aromatizantes (86,6 %). El 100 % de los aditivos se encontraba en la lista positiva del Código Alimentario Argentino, y autorizados para cada categoría específica. La declaración del nombre y de la función de los aditivos se vio cumplida en el 100 % y el 96,7 % de los casos respectivamente. El 36,6 % de los productos contenía colorantes sintéticos, destacando el rojo allura (28,3 %).

Conclusiones: El estudio evidenció una elevada presencia de aditivos, claims, colorantes sintéticos y sellos de advertencia en los productos alimentarios infantiles. Si bien la normativa sobre autorización y declaración de aditivos se vio ampliamente cumplida, resulta necesario fortalecer la regulación sobre estos productos.

Palabras clave: Aditivos alimentarios, infancia, prevalencia, efectos adversos, alimentos ultraprocesados.

Agradecimientos

A mi familia, especialmente a mis padres, por acompañarme durante todo el camino y motivarme a seguir aprendiendo.

A Mati, mi compañero, por el apoyo y paciencia durante todo el proceso.

A mis tutores y profesores, por su orientación académica y el acompañamiento que hicieron posible la realización de este estudio.

Introducción

Los aditivos alimentarios constituyen sustancias añadidas a los alimentos para mejorar su estabilidad, prolongar su vida útil y/o modificar atributos organolépticos como sabor, aroma, color o textura. Pueden ser de origen natural o sintético, no aportan valor nutritivo y se clasifican según la función que desempeñan (1-3). Suelen ser utilizados en la preparación de productos alimentarios procesados y ultraprocesados (UP). Esta clasificación de los alimentos corresponde a la clasificación NOVA, la cual los categoriza en 4 grupos de acuerdo con el grado, la finalidad y el tipo de procesamiento al que son sometidos. Las categorías se ordenan de menor a mayor procesamiento comenzando por los alimentos sin procesar o mínimamente procesados, siguiendo por los ingredientes culinarios procesados, luego los procesados y finalmente los UP (4-6).

A nivel internacional, es el Codex Alimentarius (CA) el documento que establece las directrices para garantizar la inocuidad de los alimentos, incluyendo el uso de aditivos, siendo de adopción voluntaria por parte de los países (7). En Argentina, el Código Alimentario Argentino (CAA) regula de forma obligatoria el empleo de aditivos, tomando como referencia las normas del CA, e indica los requisitos de seguridad, justificación de uso y declaración en los rótulos de los productos (1,8).

La autorización de uso de aditivos en alimentos requiere evaluaciones de seguridad, las cuales son efectuadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (9). Tras la realización de los ensayos correspondientes, el JECFA establece el NOAEL (“No Observed Adverse Effect Level”), valor que representa la dosis máxima de un aditivo que puede ingerirse diariamente sin evidenciarse efectos adversos en la salud y constituye la base para el cálculo de la Ingesta Diaria Admisible (IDA). Ésta se estima dividiendo el valor de NOAEL por el número 100, cifra usada como coeficiente de seguridad para extrapolar los resultados de animales a humanos. Sin embargo, en algunos aditivos se aplica la IDA “no especificada” cuando la evidencia toxicológica indica un riesgo insignificante, sin necesidad de un límite numérico (10,11).

La creciente incorporación de alimentos procesados y UP en la dieta durante los últimos años ha resultado en una mayor exposición a aditivos, y para la población infantil argentina el consumo de estas categorías de alimentos representa un 51 % de la ingesta calórica diaria (12,13). Esta situación ha suscitado la preocupación por los potenciales efectos adversos que los aditivos pueden tener sobre la salud, habiéndose asociado con reacciones alérgicas,

trastornos gastrointestinales, alteraciones metabólicas, exacerbación de cuadros de asma, obesidad, entre otras afecciones (12,14). Al tener los niños un peso menor que los adultos y un organismo aún en desarrollo, se estima que el nivel de toxicidad de los aditivos alimentarios puede ser mayor en relación con la población adulta (11,15). A lo mencionado se suma que los alimentos infantiles como snacks, dulces, galletitas, cereales de desayuno y postres contienen actualmente una mayor cantidad de aditivos que hace algunos años atrás y los colorantes, edulcorantes, conservantes y realzadores de sabor son los grupos más utilizados (11,15-17). Un estudio realizado en Uruguay evidenció que el 93,5 % de los alimentos destinados a niños contienen al menos un aditivo alimentario (17). En Chile, la aplicación de la Ley 20.606 de etiquetado frontal se relacionó con un aumento en la utilización de edulcorantes no nutritivos, presuntamente para eludir la declaración de “exceso de azúcares” en el envase (18). Algunos estudios sugieren un vínculo entre el consumo de colorantes y trastornos neuroconductuales tales como déficit de atención e hiperactividad en niños. Otros, relacionan la ingesta de conservantes (tales como nitritos y nitratos) con disrupción endocrina y metahemoglobinemia, mientras que otros asocian el consumo de glutamato monosódico (resaltador de sabor) con alteraciones neurológicas e hipertensión (11,15,19). Los edulcorantes por su parte fueron asociados con alteraciones en la microbiota intestinal y a una mayor preferencia por sabores dulces (18,20).

Este trabajo se plantea como propósito analizar la oferta de productos alimentarios infantiles que existe hoy en Argentina poniendo el foco en los aditivos que éstos contienen, en qué alimentos se agregan y la forma en que son declarados, para evaluarlos a la luz de las regulaciones que rigen actualmente.

Objetivos

Objetivo general:

- Analizar el perfil de nutrientes y la presencia de aditivos en alimentos infantiles y su relación con las regulaciones en Argentina.

Objetivos específicos:

En productos alimentarios infantiles:

- Describir los tipos y cantidad de aditivos utilizados según categoría de producto.

- Describir el tipo y la cantidad de claims nutricionales incluidos en los envases según categoría de producto.
- Identificar si los aditivos utilizados están incluidos en la lista positiva del CAA y autorizados para su uso en la categoría específica de producto.
- Determinar la presencia y los nombres de los colorantes, conservantes y antioxidantes sintéticos declarados en la lista de ingredientes según categoría de producto.
- Determinar el cumplimiento de la declaración del nombre completo (y/o número INS) y de la función principal de los aditivos en el rótulo según categoría de producto.
- Determinar el cumplimiento de la declaración de la concentración de edulcorantes no nutritivos y de fenilalanina en productos que contienen aspartamo, según categoría de producto.
- Determinar la presencia de sellos de advertencia que indiquen exceso de nutrientes críticos (azúcares, grasas totales, grasas saturadas y sodio) según categoría de producto.

Materiales y métodos

Población y ámbito de estudio

La población estuvo conformada por productos alimentarios infantiles que contenían aditivos alimentarios y eran comercializados en mercados y farmacias de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), mediante venta directa u online, entre los meses de octubre a noviembre del 2025.

Diseño

Observacional, descriptivo, transversal y prospectivo.

Criterios de elegibilidad

Criterios de inclusión:

Productos alimentarios infantiles:

- que eran comercializados en mercados y farmacias de CABA a través de venta directa u online.
- que estaban envasados.
- que contaban con rotulado regulatorio.

- que contenían aditivos alimentarios
- que se encontraban dentro de la categoría de alimentos como cereales de desayuno, cereales infantiles instantáneos, galletitas, golosinas (caramelos, pastillas de goma, chupetines), lácteos (yogurt, postres, chocolatada) y purés de fruta.

Criterios de exclusión:

- Fórmulas lácteas de inicio y continuación
- Productos cuyos envases contaban con rotulado insuficiente, ilegible o incompleto lo que impedía la recolección de datos.

Muestreo

Muestreo no probabilístico por conveniencia. Se recolectó la información a partir de los envases de los productos alimentarios infantiles.

Variables

Variables de caracterización:

Se registraron las categorías de producto (cereales de desayuno, cereales infantiles instantáneos, galletitas, golosinas, lácteos, purés de fruta) y la marca comercial indicada en el envase.

Variables en estudio:

Las variables en estudio estuvieron conformadas por:

- Cantidad de aditivos alimentarios: expresada en números, según la cantidad de aditivos declarados en el rótulo de los productos.
- Tipo de aditivo: determinado según la función tecnológica declarada en el rótulo de los productos.
- Cantidad de claims nutricionales: expresada en números, según la cantidad de representaciones en el rótulo que afirmaban, sugerían o implicaban propiedades nutricionales particulares (21).
- Tipo de claim nutricional: de respuesta abierta. Se agruparon según similitud.
- Inclusión de los aditivos en la lista positiva del CAA: si/no. Se consideró “si” cuando la totalidad de los aditivos declarados en el rótulo se encontraban listados en el capítulo XVIII “Aditivos Alimentarios” del CAA (22,23).

- Autorización de uso de los aditivos en las categorías específicas de producto: si/no. Se consideró “sí” cuando la totalidad de los aditivos declarados en el rótulo se encontraban autorizados para el tipo específico de producto según lo establecido por el CAA (23-26).
- Presencia de colorantes sintéticos: si/no. Se consideró “sí” cuando el producto contenía al menos un colorante elaborado por síntesis química, tal como el amarillo de quinoleína, azul patente V, eritrosina, indigotina, azorrubina, negro brillante, tartrazina, amarillo ocaso (o amarillo anaranjado), carmiosina, rojo allura (o rojo 40), rojo cochinilla, azul brillante, amaranto, ponceau 4R, dióxido de titanio o caramelo IV (27-30)
- Presencia de conservantes sintéticos: si/no. Se consideró “sí” cuando el producto contenía al menos un conservante elaborado por síntesis química, tal como el dióxido de azufre, sulfito sódico, bisulfito sódico, metabisulfito sódico, metabisulfito potásico, sulfito potásico, sulfito cálcico, bisulfito cálcico, bisulfito de potasio, nitritos y nitratos en sus formas sódicas o potásicas, ácido sórbico, sorbato potásico, sorbato cálcico, ácido benzoico, benzoato sódico, benzoato potásico, benzoato cálcico, para-hidroxibenzoato de etilo, para-hidroxibenzoato sódico de etilo, para-hidroxibenzoato de metilo, para-hidroxibenzoato sódico de metilo, dióxido de carbono, ácido láctico, ácido propiónico, propionato sódico, propionato cálcico, propionato potásico, ácido acético, acetatos potásicos, acetatos sódicos, acetato cálcico, ácido málico (27).
- Presencia de antioxidantes sintéticos: si/no. Se consideró “sí” cuando el producto contenía al menos un antioxidante elaborado por síntesis química, tales como los galatos, TBHQ, BHA, BHT o tocoferoles α , γ o δ (27).
- Nombre de los colorantes sintéticos: determinados según la denominación declarada en la lista de ingredientes.
- Nombre de los conservantes sintéticos: determinados según la denominación declarada en la lista de ingredientes.
- Nombre de los antioxidantes sintéticos: determinados según la denominación declarada en la lista de ingredientes.
- Cumplimiento de la declaración del nombre completo y/o número INS de los aditivos: si/no. Se consideró “sí” cuando el producto declaraba correctamente todos los aditivos presentes en la lista de ingredientes (21).

- Cumplimiento de la declaración de la función principal de los aditivos: si/no. Se consideró “si” cuando el producto declaraba la función tecnológica de todos los aditivos (21).
- Cumplimiento de la declaración de la concentración de edulcorantes no nutritivos: si/no. Se consideró “si” cuando los productos que contenían edulcorantes no nutritivos declaraban la cantidad o concentración exacta de cada uno de los edulcorantes no nutritivos presentes (21).
- Cumplimiento de la declaración de fenilalanina en productos con aspartamo: si/no. Se consideró “si” cuando los productos que contenían aspartamo declaraban la existencia de fenilalanina (21).
- Presencia de sello de advertencia que indique exceso de azúcares: si/no. Se consideró “si” cuando el producto incluía el sello de advertencia “exceso de azúcares” en el rotulado frontal.
- Presencia de sello de advertencia que indique exceso de grasas totales: si/no. Se consideró “si” cuando el producto incluía el sello de advertencia “exceso de grasas totales” en el rotulado frontal.
- Presencia de sello de advertencia que indique exceso de grasas saturadas: si/no. Se consideró “si” cuando el producto incluía el sello de advertencia “exceso de grasas saturadas” en el rotulado frontal.
- Presencia de sello de advertencia que indique exceso de sodio: si/no. Se consideró “si” cuando el producto incluía el sello de advertencia “exceso de sodio” en el rotulado frontal.

Análisis de la información

Las variables categóricas se reportaron a través de frecuencias absolutas y relativas (n y %). Las variables numéricas se reportaron a través de medidas de tendencia central (media o mediana) y de dispersión como desvío estándar (DE), cuartil 1 (Q1) y cuartil 3 (Q3), mínimo y máximo valor hallado, según cumplimiento del supuesto de normalidad. El supuesto de normalidad se verificó utilizando el test de Kolmogorov – Smirnov y a través de métodos gráficos (Box plot, cuantil-cuantil, histogramas). Se relacionaron descriptivamente los tipos y cantidad de aditivos, la cantidad y tipos de claims nutricionales, la inclusión de los aditivos en la lista positiva del CAA, la autorización de uso de los aditivos en las categorías específicas de producto, la presencia y nombres de los colorantes, conservantes y antioxidantes sintéticos, el cumplimiento de la declaración del nombre completo, de la función principal de los aditivos,

de la concentración de edulcorantes no nutritivos y de fenilalanina, y la presencia de sellos que indicaban la presencia de exceso de nutrientes críticos con la categoría del producto. Los datos fueron analizados con el software Jamovi (31).

Tamaño de la muestra

La muestra quedó conformada por 60 productos alimentarios infantiles.

Aspectos éticos

El estudio tomó como unidad de análisis los productos alimentarios, sin participación de individuos ni datos personales, por lo que no fueron aplicables consideraciones éticas sobre privacidad o resguardo de información sensible.

Instrumento de recolección de datos

Se utilizó un checklist de 23 ítems para recolectar datos de los productos, incluyendo imagen del envase, marca, rótulo, categoría y variables de estudio, relevados de forma presencial en los comercios y online a través de tiendas virtuales.

Resultados

En total se relevaron 60 productos principalmente golosinas, que representaron el 28,3 % (n=17), seguidas por lácteos y cereales de desayuno. La menor representación la obtuvieron los purés de fruta y los cereales infantiles instantáneos con igual participación (tabla 1).

Tabla 1. Caracterización de la muestra

Categoría de producto	n	%
Cereales de desayuno	12	20
Cereales infantiles instantáneos	4	6,7
Galletitas	9	15
Golosinas	17	28,3

Lácteos	14	23,3
Purés de fruta	4	6,7
TOTAL	60	100

Fuente: elaboración propia.

Las golosinas fueron los productos con mayor cantidad de aditivos en su formulación, con una media de 7,35 aditivos por producto, mientras que los cereales infantiles instantáneos emplearon la menor cantidad (tabla 2).

Tabla 2. Cantidad de aditivos según categoría de producto.

CATEGORÍA DE PRODUCTO	CANTIDAD DE ADITIVOS
Cereales de desayuno Media [DE] Máx - mín	4,58 [3,45] 10 - 1
Cereales infantiles instantáneos Media [DE] Máx - mín	1,0 [0,0] 1 - 1
Galletitas Mediana (Q1-Q3) Máx - mín	3 (3,0-4,0) 4 - 1
Golosinas Media [DE] Máx - mín	7,35 [2,09] 11 - 3
Lácteos Media [DE] Máx - mín	4,36 [1,69] 8 - 2
Purés de fruta Mediana (Q1-Q3) Máx - mín	2,0 (1,75-2,0) 2 - 1

Fuente: elaboración propia. Abreviaturas: DE: desvío estándar. Q1: cuartil 1. Q3: cuartil 3.

Considerando los tipos de aditivos según la categoría de producto, se evidenció que los aromatizantes estuvieron presentes en el 86,6 % (n=52) de los productos y en el 100 % de los cereales infantiles instantáneos. Los colorantes, por su parte, fueron empleados en el 50 % (n=30) de los productos, presentes en el 100 % de las golosinas. La totalidad de los purés de fruta incluyeron antioxidantes, mientras que un 75 % (n=3) de los mismos incluyeron reguladores de la acidez. El humectante resultó ser el aditivo con menor representación en la muestra (tabla 3).

Tabla 3. Tipos de aditivos según categoría de producto.

TIPO DE ADITIVO	CATEGORÍA DE PRODUCTO					
	Cereales de desayuno (n=12)	Cereales infantiles instantáneos (n=4)	Galletitas (n=9)	Golosinas (n=17)	Lácteos (n=14)	Purés de fruta (n=4)
Acidulante n (%)	2 (16,7)	0	0	17 (100)	0	0
Antihumectante/ antiaglutinante n (%)	5 (41,7)	0	0	0	0	0
Antioxidante n (%)	5 (41,7)	0	0	0	0	4 (100)
Aromatizante/ saborizante n (%)	11 (91,7)	4 (100)	8 (88,9)	16 (94,1)	13 (92,9)	0
Colorante n (%)	8 (66,7)	0	0	17 (100)	5 (35,7)	0
Emulsionante/ emulsificante n (%)	0,0	0	5 (55,6)	3 (17,6)	0,0	0

Espesante n (%)	0	0	3 (33,3)	3 (17,6)	7 (50,0)	0
Estabilizante n (%)	4 (33,3)	0	0	2 (11,8)	14 (100)	0
Gelificante n (%)	0	0	0	10 (58,8)	0	0
Glaseante n (%)	0	0	0	3 (17,6)	0	0
Humectante n (%)	0	0	0	1 (5,9)	0	0
Leudante químico n (%)	1 (8,3)	0	6 (66,7)	0	0	0
Regulador de la acidez n (%)	0	0	0	3 (17,6)	1 (7,14)	3 (75,0)

Fuente: elaboración propia.

Al analizar los claims nutricionales, se evidenció que el 45 % (n=27) de los productos alimentarios incluyeron al menos uno en su envase y que para las golosinas la cantidad fue nula. Los cereales infantiles instantáneos resultaron ser la categoría con mayor cantidad de claims nutricionales declarados en el envase, con una media de 4 por producto (tabla 4).

Tabla 4. Cantidad de claims nutricionales según categoría de producto

CATEGORÍA DE PRODUCTO	CANTIDAD DE CLAIMS
Cereales de desayuno Mediana (Q1-Q3) Máx - mín	1 (0,75 - 1,0) 1 - 0

Cereales infantiles instantáneos Media [DE] Máx - mín	4,0 [0,0] 4 - 4
Galletitas Mediana (Q1-Q3) Máx - mín	0,0 (0,0 - 4,0) 4 - 0
Golosinas Mediana (Q1-Q3) Máx - mín	0 (0,0) 0 - 0
Lácteos Mediana (Q1-Q3) Máx - mín	1,0 (0,0 - 1,0) 3 - 0
Purés de fruta Mediana (Q1-Q3) Máx - mín	0,0 (0,0 - 0,25) 1 - 0

Fuente: elaboración propia. Abreviaturas: DE: desvío estándar. Q1: cuartil 1. Q3: cuartil 3.

Los tipos de claims identificados se agruparon en 6 categorías. La declaración nutricional más frecuente resultó ser “fortificado con”, la cual fue incluida en el 30 % (n=18) del total de los productos y en el 83,3 % (n=10) de los cereales de desayuno mientras que la declaración “fuente de” se halló en el 100 % (n=4) de los cereales infantiles instantáneos. Las declaraciones de propiedades específicas se observaron exclusivamente en productos lácteos, representando el 3,3 % (n=2) del total de la muestra (tabla 5).

Tabla 5. Tipos de claims según categoría de producto.

TIPO DE CLAIM	CATEGORÍA DE PRODUCTO					
	Cereales de desayuno (n=12)	Cereales infantiles instantáneos (n=4)	Galletitas (n=9)	Golosinas (n=17)	Lácteos (n=14)	Purés de fruta (n=4)

Fortificado con n (%)	10 (83,3)	0	3 (33,3)	0	5 (35,7)	0
Fuente de n (%)	0	4 (100)	4 (44,4)	0	2 (14,3)	0
Una porción aporta el X% de la recomendación diaria de n (%)	0	4 (100)	0	0	0	1 (25,0)
Bajo en / el toque justo de / menos ... n (%)	0	0	1 (11,1)	0	2 (14,3)	0
0 % o sin ... n (%)	0	0	3 (33,3)	0	0	0
Declaración de propiedades específicas vinculadas a la salud n (%)	0	0	0	0	2 (14,3)	0

Fuente: elaboración propia.

El 100 % de los aditivos se encontraba en la lista positiva del CAA. Aunque no fue posible verificar su autorización en purés de fruta por no estar esta categoría definida, en las demás categorías el 100 % de los aditivos estaban autorizados para su uso en la categoría específica de producto. No se detectaron antioxidantes ni conservantes de origen sintético, pero sí se halló al menos un colorante sintético en el 36,6 % (n=22) del total de los productos analizados. Las golosinas fueron los productos que los tuvieron en mayor cantidad, mientras que su presencia fue nula en cereales infantiles instantáneos, galletitas y purés de fruta (tabla 6).

Tabla 6. Presencia de colorantes sintéticos según categoría de producto

CATEGORÍA DE PRODUCTO	PRESENCIA DE COLORANTES SINTÉTICOS n (%)
Cereales de desayuno (n=12)	7 (58,3)
Cereales infantiles instantáneos (n=4)	0
Galletitas (n=9)	0
Golosinas (n=17)	14 (82,4)
Lácteos (n=14)	1 (7,1)
Puré de fruta (n=4)	0

Fuente: elaboración propia.

Los colorantes rojo allura, azul brillante y amarillo ocaso se encontraron en golosinas, cereales de desayuno y lácteos, de mayor a menor cantidad respectivamente. Como se mencionó anteriormente, fueron las golosinas las que concentraron la mayor cantidad de colorantes sintéticos, siendo el rojo allura el más frecuente, presente en el 28,3 % de los productos (n = 17), seguido por el azul brillante en un 23,3 % (n = 14) (tabla 7).

Tabla 7. Nombre de los colorantes sintéticos según categoría de producto

COLORANTES SINTÉTICOS	CATEGORÍA DE PRODUCTO					
	Cereales de desayuno (n=12)	Cereales infantiles instantáneos (n=4)	Galletitas (n=9)	Golosinas (n=17)	Lácteos (n=14)	Purés de fruta (n=4)
Dióxido de titanio n (%)	0	0	0	6 (35,3)	0	0
Caramelo IV n (%)	3 (25,0)	0	0	1 (5,9)	0	0

Rojo allura n (%)	5 (41,7)	0	0	11 (64,7)	1 (7,1)	0
Azul brillante n (%)	5 (41,7)	0	0	8 (47,1)	1 (7,1)	0
Colorante sintético idéntico al natural beta caroteno n (%)	3 (25,0)	0	0	0	1 (7,1)	0
Amarillo ocase n (%)	2 (16,7)	0	0	5 (29,4)	1 (7,1)	0
Tartrazina n (%)	0	0	0	9 (52,9)	0	0
Indigotina n (%)	0	0	0	1 (5,9)	0	0
Eritrosina n (%)	0	0	0	1 (5,9)	0	0
Azorrubina n (%)	0	0	0	1 (5,9)	0	0

Fuente: elaboración propia.

El 100 % de los productos cumplió con la declaración de los nombres de los aditivos mediante nombre, INS o ambos, y el 96,7 % (n=58) declaró correctamente su función principal. El porcentaje restante correspondió a yogures de la categoría lácteos, donde no se indicó la función de la gelatina (INS 428) como espesante o estabilizante. En lo que concierne a la normativa sobre la declaración de edulcorantes no nutritivos y fenilalanina, no fue posible efectuar un análisis, dado que ninguno de los productos incluidos contenía estos aditivos.

El 75 % de los productos (n = 45) presentaba al menos un sello de advertencia mientras que en los cereales infantiles instantáneos y purés de fruta no se detectaron. El 100 % de las

golosinas y cereales de desayuno presentaba el sello por exceso de azúcares, y los sellos por grasas y sodio se observaron con menor frecuencia en otras categorías (tabla 8).

Tabla 8. Presencia de sellos de advertencia de exceso de nutrientes críticos según categoría de producto.

PRESENCIA DE SELLOS DE ADVERTENCIA DE EXCESO DE NUTRIENTES CRÍTICOS	CATEGORÍA DE PRODUCTO					
	Cereales de desayuno (n=12)	Cereales infantiles instantáneos (n=4)	Galletitas (n=9)	Golosinas (n=17)	Lácteos (n=14)	Purés de fruta (n=4)
Exceso de azúcares n (%)	12 (100,0)	0	2 (22,2)	17 (100,0)	8 (57,1)	0
Exceso de grasas totales n (%)	0	0	2 (22,2)	0	0	0
Exceso de grasas saturadas n (%)	0	0	0	0	2 (14,3)	0
Exceso de sodio n (%)	2 (16,7)	0	0	0	0	0

Fuente: elaboración propia.

Discusión

El presente estudio evidenció un uso considerable de aditivos en los productos alimentarios infantiles comercializados en CABA, concentrando la mayor cantidad y variedad en la categoría de productos “golosinas”, con una media de 7,35 por producto. Un estudio realizado por Alcarire et al. durante el año 2021, analizó 573 productos alimentarios infantiles en Uruguay y encontró que los aromatizantes estaban presentes en el 86,2 % de los productos, comparable al 86,6 % observado en el presente estudio. Respecto a los colorantes, la frecuencia

de uso fue del 50 % en el presente análisis, frente al 52,5 % informado en el estudio citado (17). Cabe señalar que existió una diferencia metodológica, ya que Alcaire incluyó productos con y sin aditivos, mientras que en el presente estudio se consideraron únicamente aquellos que contenían al menos uno.

Según informes elaborados por UNICEF en los años 2023 y 2024, los alimentos procesados y UP representan más del 50 % de la ingesta calórica diaria en niños, niñas y adolescentes de Argentina, incluyendo a niños menores de 2 años, lo que evidencia una elevada y creciente exposición infantil a aditivos alimentarios (13,32). En líneas con lo mencionado, durante el relevamiento se identificaron productos que, aunque no declaraban explícitamente estar dirigidos al público infantil, presentaban elementos visuales característicos tales como envases coloridos, ilustraciones o personajes animados, es decir, elementos de marketing que podrían captar la atención y la preferencia por estos tipos de productos.

La investigación evidenció un uso amplio y diverso de claims nutricionales, analizados según la definición de “información nutricional complementaria” (INC) del CAA, centrándose en declaraciones sobre nutrientes específicos, valor energético y beneficios para la salud asociados a la composición nutricional (21). En un estudio publicado en el año 2020 por Allemandi et al. se evaluaron los claims presentes en galletas dulces, postres lácteos y cereales de desayuno disponibles en Argentina durante el año 2016. De un total de 301 productos, el 48,8 % presentaba al menos un claim de tipo nutricional y/o de propiedades saludables, similar a lo observado en el presente estudio (45 %). Mientras que en el estudio citado los claims de propiedades de salud se concentraron en cereales de desayuno (55 %), en el presente trabajo se observaron solo en productos lácteos, representando el 3,3 % de la muestra. Allemandi et al. incluyeron claims que aludían no solo a nutrientes y sus propiedades, sino también a ingredientes específicos, ausencia de aditivos y otras características, lo cual indica que existieron diferencias metodológicas (33).

Entre 2023 y 2024, Mackay Sally et al. analizaron en Nueva Zelanda 210 productos destinados a lactantes y niños pequeños, identificando claims que se agruparon en nutricionales/de composición, de salud y de marketing. Encontraron que el 99 % de los productos incluía al menos un claim nutricional o de composición, principalmente “libre de” (97 %). En la presente investigación, los claims nutricionales se registraron en el 45 % de los productos, predominando “fortificado con” (30 %). Las diferencias observadas en las frecuencias pueden deberse a diferentes factores, tales como las diferencias en los tamaños

muestrales como a las categorías de clasificación de claims consideradas, ya que el estudio citado involucró más del triple de productos que el presente trabajo, y consideró otras declaraciones más allá de las nutricionales. De todos modos, ambos estudios evidencian un uso extendido de declaraciones nutricionales en alimentos infantiles y su posible influencia en las decisiones de compra de los cuidadores (34).

En el presente trabajo se constató que los aditivos declarados en los envases estaban incluidos en la lista positiva del CAA y autorizados para su categoría, cumpliéndose ambos aspectos en todos los casos evaluados. Sin embargo, no fue posible evaluar la autorización para los purés de fruta, ya que esta categoría no se encontraba definida en el CAA.

El capítulo XVII del CAA establece que los alimentos para lactantes y niños menores de 2 años no deben contener conservantes, antioxidantes ni colorantes sintéticos. En la muestra analizada sólo fueron detectados los últimos en el 36,6 % de los productos, con mayor presencia en golosinas (82,4 %) y cereales de desayuno (58,3 %). Esta situación resulta relevante considerando que Gorbach et al. reportaron que más del 80 % de los niños del nivel primario en AMBA consumía diariamente estos alimentos, y más del 60 % superaba la IDA de al menos un colorante sintético para el año 2024 (35,36).

Alcarire et al. identificaron como colorantes sintéticos más frecuentes en los alimentos infantiles a la tartrazina (22,5 %), seguida por el rojo allura y el azul brillante (21,1 % cada uno). En el presente análisis, la tartrazina no resultó ser el colorante más frecuente (presente solo en un 15 % del total), sino el rojo allura y el azul brillante, con frecuencias de 28,3 % y 23,3 %, respectivamente, valores muy similares a los reportados por Alcaire et al. (17).

Si bien la mayoría de los envases de los productos evaluados no indicaban estar destinados al público infantil de manera explícita, tampoco alertaban sobre la contraindicación de su consumo por parte de los niños en los casos en los que contenían colorantes sintéticos, a la vez que incluían estrategias de marketing dirigidas a niños. Es por ello que resulta relevante evidenciar el vacío regulatorio que existe para los productos alimentarios que utilizan estrategias de marketing dirigidas a niños mayores de 2 años, ya que estos no se encuentran alcanzados por las normativas del CAA, que solo rigen para productos destinados a lactantes y primera infancia.

Al examinar la declaración de aditivos en la lista de ingredientes mediante nombre completo y/o INS, se observó que el 100 % de los productos cumplía con la normativa. Sin embargo, un 3,3 % no declaró la gelatina como aditivo, aunque según el CAA en esos productos

debería considerarse como estabilizante o espesante (INS 428). No se encontraron edulcorantes no nutritivos y, en consecuencia, tampoco fenilalanina derivada de aspartamo en ninguno de los productos analizados, en contraste con lo reportado por Alcaire et al., quienes identificaron estos aditivos en el 6,5 % de los alimentos infantiles (17).

Para evaluar el perfil nutricional, se evaluó la presencia de sellos de advertencia por exceso de nutrientes críticos, según lo estipulado por la Ley PAS (27.642), basada en los criterios del Perfil de Nutrientes de la OPS (37,38). En el presente trabajo se observó que el 75 % de los productos mostraba al menos una advertencia de este tipo en el etiquetado frontal. Asimismo, tanto las golosinas como los cereales de desayuno exhibían sellos por “exceso de azúcares” en el 100 % de los productos. Como fue mencionado anteriormente, Gorbach et al., evidenció que más del 80 % de la población en edad escolar analizada en el AMBA durante el 2024, consumía de manera diaria cereales de desayuno y golosinas, lo cual podría sugerir un elevado consumo de azúcares provenientes de estos tipos de alimentos (36).

Resulta importante destacar que según lo establecido en la ley PAS, los alimentos con al menos un sello de advertencia no deben incluir INC en sus envases. No obstante, se observaron estas estrategias en algunos productos; por ejemplo, el 83,3 % de los cereales de desayuno contenía al menos un claim nutricional.

Con respecto a las limitaciones, se pueden mencionar las siguientes: se evaluó sólo la presencia o ausencia de sellos de advertencia sobre exceso de nutrientes críticos, sin verificar el contenido total de los nutrientes críticos que permitiera cotejar si aplicaba o no el requerimiento de portación de dichos sellos. Por otro lado, solo se estudiaron los claims nutricionales, sin considerar otros tipos de declaraciones. Además, el muestreo por conveniencia y la muestra reducida (60 productos) limitan la generalización de los resultados. Se sugiere la realización de estudios adicionales que permitan estimar la cantidad en la que cada aditivo es adicionado a los alimentos, de manera de poder compararla con el IDA correspondiente, así como analizar la calidad nutricional de los productos alimentarios infantiles disponibles.

Conclusiones

Los hallazgos del estudio evidenciaron una amplia presencia de aditivos en los alimentos infantiles, destacando las golosinas por ser la categoría que presentó las mayores cantidades, así como la mayor variedad en cuanto a las funciones tecnológicas. Los cereales

infantiles instantáneos registraron las cantidades más bajas. Los aromatizantes fueron los tipos de aditivos más frecuentes.

Aproximadamente la mitad de los productos presentaba claims nutricionales, siendo los cereales infantiles instantáneos los que mostraron mayor cantidad. El claim “fortificado con” fue el predominante, especialmente en los cereales de desayuno.

Todos los aditivos identificados estaban incluidos en la lista positiva del CAA y autorizados para su uso en la categoría específica de producto, aunque en los purés de fruta no fue posible confirmar la autorización específica al no encontrarse definida como categoría en el código. Se detectaron colorantes sintéticos principalmente en golosinas y, en menor medida, en cereales de desayuno, siendo los más frecuentes el rojo allura y el azul brillante.

La declaración del nombre completo y de la función principal de los aditivos se cumplió en casi la totalidad de los productos, excepto en un pequeño porcentaje de lácteos para la función de la gelatina. La ausencia de edulcorantes no nutritivos y, por lo tanto, de fenilalanina impidió evaluar la declaración conforme a la normativa.

Los sellos de advertencia por excesos de nutrientes críticos se encontraron presentes en más de la mitad de los productos, siendo nula su presencia en los cereales infantiles instantáneos y en purés de fruta. En contraste, la totalidad de los envases de golosinas y cereales de desayuno presentaban sellos por exceso de azúcares.

Si bien las normativas evaluadas fueron ampliamente cumplidas, se requiere fortalecer la regulación sobre estos productos en miras de su baja calidad nutricional y los posibles efectos nocivos de los aditivos para la salud infantil.

Declaración de conflictos de interés

Las autoras declaran no tener conflicto de interés en relación a este manuscrito para divulgar

Referencias bibliográficas

1. Argentina. Ministerio de salud de la Nación. Código Alimentario Argentino. Capítulo I, Disposiciones generales [Internet]. Buenos Aires; 1971 [citado 20 de septiembre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_i_disp_gralesactualiz_2025-01_1_1.pdf
2. Organización Mundial de la Salud. Aditivos alimentarios [Internet]. 2023 [citado 20 de septiembre de 2025]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>
3. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). GSFA online. Clases funcionales de aditivos alimentarios [Internet]. 2024 [citado 20 de septiembre de 2025]. Disponible en: <https://www.fao.org/gsfonline/reference/techfuncs.html>
4. Paramasivam A, Murugan R, Jeraud M, Dakkumadugula A, Periyasamy R, Arjunan S. Additives in Processed Foods as a Potential Source of Endocrine-Disrupting Chemicals: A Review. J Xenobiotics. 2024;14(4):1697-710.
5. Louzada ML da C, Gabe KT. Nova food classification system: a contribution from Brazilian epidemiology. Rev Bras Epidemiol. 2025;28:e250027.
6. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, Argentina. Promotoras y promotores de una alimentación sana, segura y soberana. Módulo 3: Alimentación saludable [Internet]. [citado 20 de septiembre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2022/07/asiso_modulo_3_alimentacion_saludable.pdf
7. Argentina.gob.ar [Internet]. 2023 [citado 20 de septiembre de 2025]. Codex Alimentarius. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/portafolio-educativo-control-de-la-inocuidad-de-los-alimentos/codex>
8. Argentina.gob.ar [Internet]. 2023 [citado 20 de septiembre de 2025]. Código Alimentario Argentino. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/portafolio-educativo-control-de-la-inocuidad-de-los-alimentos/codigo>

9. JECFA | Inocuidad y calidad de los alimentos | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. [citado 20 de septiembre de 2025]. Disponible en: <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/jecfa/es/>
10. Codex Alimentarius Commission. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex stan 192-1995 [Internet]. [citado 20 de septiembre de 2025]. Disponible en: https://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
11. Kraemer MV dos S, Fernandes AC, Chaddad MCC, Uggioni PL, Rodrigues VM, Bernardo GL, et al. Food additives in childhood: a review on consumption and health consequences. *Rev Saúde Pública*. 2022;56:32.
12. Seto T, Grondin JA, Khan WI. Food Additives: Emerging Detrimental Roles on Gut Health. *FASEB J*. 2025;39(13):e70810.
13. UNICEF/FIC. Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina [Internet]. [citado 20 de septiembre de 2025]. 2023. Disponible en: [https://www.unicef.org/argentina/media/17631/file/Estudio%20"Situaci%C3%B3n%20alimentaria%20de%20ni%C3%B1os,%20ni%C3%B1as%20y%20adolescentes%20en%20Argentina".pdf](https://www.unicef.org/argentina/media/17631/file/Estudio%20)
14. Urrutia-Pereira M, Fogelbach GG, Chong-Neto HJ, Solé D. Food additives and their impact on human health. *Allergol Immunopathol (Madr)*. 2025;53(2):26-31.
15. Savin M, Vrkatić A, Dedić D, Vlaški T, Vorgučin I, Bjelanović J, et al. Additives in Children's Nutrition—A Review of Current Events. *Int J Environ Res Public Health*. 2022;19(20):13452.
16. Dunford EK, Popkin BM. Ultra-processed food for infants and toddlers; dynamics of supply and demand. *Bull World Health Organ*. 2023;101(5):358-60.
17. Alcaire F, Giménez A, Ares G. Additives in foods marketed to children in Uruguay, an emerging Latin American country. *J Nutr Sci*. 2025;14:e6. doi:10.1017/jns.2024.98.
18. Martínez X, Zapata Y, Pinto V, Cornejo C, Elbers M, van der Graaf M, et al. Intake of non-nutritive sweeteners in Chilean children after enforcement of a new food labeling law

- that regulates added sugar content in processed foods. *Nutrients*. 2020 May 29;12(6):1594. doi: 10.3390/nu12061594.
19. De Oliveira ZB, Silva da Costa DV, da Silva dos Santos AC, da Silva Júnior AQ, de Lima Silva A, de Santana RCF, et al. Synthetic Colors in Food: A Warning for Children's Health. *Int J Environ Res Public Health*. 2024;21(6):682.
 20. Soni S, Jennifer W A, Kurian C, Chakraborty P, Paari KA. Food additives and contaminants in infant foods: a critical review of their health risk, trends and recent developments. *Food Prod Process Nutr*. 2024;6:63. doi:10.1186/s43014-024-00238-4.
 21. Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Código Alimentario Argentino. Capítulo V. Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. [Internet] 2005 [citado 02 de octubre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_v_rotulacion_actualiz_2021-09.pdf
 22. Talamoni S, Queipo G. El mercado de los aditivos alimentarios: posibilidades de desarrollo para la industria nacional [Internet]. San Martín: Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI); 2022 [citado 12 de diciembre de 2025]. Disponible en: <https://www.inti.gob.ar/assets/uploads/files/agroalimentos/aditivos-alimentarios.pdf>
 23. Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Código Alimentario Argentino. Capítulo XVIII. Aditivos alimentarios [Internet] 2025 [citado 05 de diciembre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xviii_aditivosactualiz_2025-04.pdf
 24. Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Código Alimentario Argentino. Capítulo IX. Aditivos farináceos [Internet] 2025 [citado 12 de diciembre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ix_harinas_actualiz_2025-11_0.pdf
 25. Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Código Alimentario Argentino. Capítulo X. Alimentos azucarados [Internet] 2025 [citado 12 de diciembre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucarados_actualiz_2025-11.pdf

26. Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Código Alimentario Argentino. Capítulo VIII. Alimentos lácteos [Internet] 2025 [citado 12 de diciembre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_viii_lacteosactualiz_2025-10.pdf
27. Gil Á, Artacho RM-L, Ruiz-López MD. Aditivos alimentarios. In: Gil Á, Artacho RM-L, Ruiz-López MD, editors. Tratado de Nutrición. Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017. p. 461-474.
28. Rembado FM, Sceni P. Los aditivos. In: Rembado FM, Sceni P, eds. La química en los alimentos. 1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación, Instituto Nacional de Educación Tecnológica; 2009. p. 101-120.
29. U.S. Food and Drug Administration (FDA). Titanium dioxide as a color additive in foods [Internet]. Silver Spring (MD): FDA; c2024 [citado el 12 de diciembre del 2025]. Disponible en: https://www-fda-gov.translate.goog/industry/color-additives/titanium-dioxide-color-additive-foods?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc
30. Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization. Caramel Colour, Class IV (INS 150d) – sulfite ammonia caramel [Internet]. FAO/WHO Codex General Standard for Food Additives (GSFA) Online; c2025 [citado el 12 de diciembre del 2025]. Disponible en: https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph11/additive-102-m11.pdf
31. The jamovi project. jamovi (Version 2.3) [software]. Sydney, Australia: The jamovi project; 2023 [cited 2025 Oct 4]. Available from: <https://www.jamovi.org>
32. UNICEF. Prácticas de lactancia y alimentación complementaria en niños y niñas menores de 2 años de la Argentina. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: UNICEF; 2024.
33. Allemandi L, Castronuovo L, Tiscornia MV, Gutkowski P, Gijena J, Nessier C. Nutritional quality, child-oriented marketing and health/nutrition claims on sweet biscuit, breakfast cereal and dairy-based dessert packs in Argentina. Cadernos de Saúde Pública [Internet]. 2020;36:e00196619. doi: 10.1590/0102-311X00196619
34. Mackay S, Follong B, Wilde B, Ferreria M, Scully M. Cluttered with claims: Composition, nutrition, health and marketing claims on commercial infant and toddler foods in

New Zealand. Nutrition & Dietetics. 2025 Ago 26; Online ahead of print. doi: 10.1111/1747-0080.70042. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/40855976/>

35. Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Código Alimentario Argentino. Capítulo XVII. Alimentos de régimen o dietéticos. [Internet] 2025 [citado 24 de noviembre de 2025]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xvii_dieteticosactualiz_2025-09_0.pdf

36. Gorbach, Brenda. Evaluación del consumo de colorantes sintéticos en niños escolarizados del nivel primario del AMBA en 2024. INNOVA UNTREF [Internet]. 2024 [citado 29 nov 2025];(2328). Disponible en: <https://revistas.untref.edu.ar/index.php/innova/article/view/2328/2276>

37. Ley de promoción de la alimentación saludable [Internet]. Argentina.gob.ar. 2023 [citado el 04 de diciembre de 2025]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/salud/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable>

38. Pan American Health Organization. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington (DC): PAHO; [2016]. Disponible en: <https://iris.paho.org/server/api/core/bitstreams/35521076-4301-4c49-a78b-aff8db904668/content>. Accedido [04 diciembre 2025]

39. Ministerio de Salud de la Nación. Manual de aplicación de la Ley 27.642 y Decreto 151/22. Argentina: Gobierno de la Nación; 2024. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2024-12-manual_normativa_1.pdf

ANEXO 1. VARIABLES

Variables de caracterización:

Variables	Unidades o categorías	Escalas de medición	Descripción
Categoría de producto	-purés de fruta -cereales de desayuno -cereales infantiles instantáneos, -lácteos (yogurt, postres, chocolatada) -golosinas (caramelos, pastillas de goma, chupetines) -galletitas	Categórica politómica	Se considerarán alimentos infantiles aquellos productos alimenticios que, por su formulación, presentación, tamaño de porción, estrategias de marketing, diseño del envase o percepción social, estén destinados o habitualmente consumidos por la población infantil. La categoría del producto se considerará en función de la denominación de venta declarada en el envase por parte del elaborador.
Marca comercial del producto	Se considerará la marca comercial que es declarada en el envase.	Categórica politómica	Se considerará la marca comercial que es declarada en el envase.

Variables en estudio:

Variables	Unidades o categorías	Escalas de medición	Descripción
Categoría de producto	-cereales de desayuno -cereales infantiles instantáneos, -galletitas -golosinas (caramelos, gomitas, chupetines, pastillas azucaradas) -lácteos (yogurt, postres, chocolatada) -purés de fruta	Categoría politómica	Se considerarán alimentos infantiles aquellos productos alimenticios que, por su formulación, presentación, tamaño de porción, estrategias de marketing, diseño del envase o percepción social, estén destinados o habitualmente consumidos por la población infantil. La categoría del producto se considerará en función de la denominación de venta declarada en el envase por parte del elaborador.
Cantidad de aditivos alimentarios	Expresado en número	Numérica discreta	Número de aditivos alimentarios que se encuentran añadidos a los productos alimentarios y declarados en el

			rótulo, definiéndose como toda “sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización” (1).
Tipo de aditivo	-Antiespumante -antihumectante/antiaglutinante -antioxidante -colorante -conservador -edulcorante -espesante -gelificante -estabilizante -aromatizante/saborizante -humectante -regulador de la acidez -acidulante -emulsionante/emulsificante -mejorador de la harina	Categórica politómica	Según el CAA se considera: -Antiespumante: sustancia que previene o reduce la formación de espuma -Antihumectante/antiaglutinante: sustancias que retardan la aparición de alteración oxidativa del alimento. -Colorante: sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de

	-resaltador del sabor -leudante químico -glaseante -agente de firmeza/ endurecedor/ texturizante -secuestrante -estabilizante de color -espumante.	un alimento. -Conservador: sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas. -Edulcorante: sustancias diferentes de los azúcares que aportan sabor dulce al alimento. -Espesante: sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento. -Gelificante: sustancias que dan textura a través de la formación de un gel. -Estabilizante: sustancias que hacen posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento. -Aromatizante/ saborizante: sustancias o mezclas
--	--	---

		de sustancias con propiedades aromáticas, sápidas o ambas, capaces de dar o reforzar el aroma, el sabor o ambos, de los alimentos. -Humectante: sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso. -Regulador de la acidez: sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos. -Acidulante: sustancias que aumentan la acidez y/o dan un sabor ácido a los alimentos. -Emulsionante/emulsificante: sustancia que hace
--	--	---

		posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento. -Mejoradores de la harina: sustancias que, agregadas a la harina mejoran su calidad tecnológica. -Resaltador del sabor: sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento. -Leudantes químicos: sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y, de esta manera, aumentan el volumen de la masa. -Glaseantes: sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector. -Agente de firmeza/
--	--	---

			endurecedor/ texturizante: sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes, o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel. -Secuestrante: sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos. -Estabilizante del color: sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento. -Espumantes: sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido (23).
Cantidad de claims nutricionales	Expresado en número	Numérica discreta	Se registrará la cantidad de

			“representaciones que afirmen, sugieran o impliquen que un alimento o bebida posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de nutrientes críticos, vitaminas y minerales”, incluyendo aquellas que hagan alusión a propiedades saludables vinculadas al contenido en nutrientes (21).
Tipo de claim nutricional	De respuesta abierta	Categórica politómica	Se categorizarán y agruparán según similitud.
Inclusión de los aditivos en la lista positiva del CAA	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará “sí” cuando la totalidad de los aditivos

			declarados en la lista de ingredientes se encuentren listados en el capítulo XVIII “Aditivos Alimentarios” del CAA (22, 23).
Autorización de uso de los aditivos en las categorías específicas de producto	SI/NO	Categoría dicotómica	Se registrará “sí” cuando la totalidad de los aditivos declarados en la lista de ingredientes estén autorizados para su uso en la categoría específica de producto según lo establecido en el CAA (23-26). Se registrarán aquellos aditivos que no estén autorizados para emplearse en la categoría de producto específica.
Presencia de colorantes sintéticos	SI/NO	Categoría dicotómica	Se considerará “sí” cuando el producto contenga al menos un colorante elaborado por síntesis química, tales como el amarillo de quinoleína, azul patente V, eritrosina,

			indigotina, azorrubina, negro brillante, tartrazina, amarillo ocaso (o amarillo anaranjado), carmiosina, rojo allura (o rojo 40), rojo cochinilla, azul brillante, amaranto, ponceau 4R, dióxido de titanio o caramelo IV (27-30).
Presencia de conservantes sintéticos	SI/NO	Categoría dicotómica	Se considerará “sí” cuando el producto contenga al menos un conservante elaborado por síntesis química, tales como dióxido de azufre, sulfito sódico, bisulfito sódico, metabisulfito sódico, metabisulfito potásico, sulfito potásico, sulfito cálcico, bisulfito cálcico, bisulfito de potasio, nitritos y nitratos en sus formas sódicas o potásicas, ácido sórbico, sorbato potásico, sorbato cálcico,

			ácido benzoico, benzoato sódico, benzoato potásico, benzoato cálcico, para-hidroxibenzoato de etilo, para-hidroxibenzoato sódico de etilo, para-hidroxibenzoato de metilo, para-hidroxibenzoato sódico de metilo, dióxido de carbono, ácido láctico, ácido propiónico, propionato sódico, propionato cálcico, propionato potásico, ácido acético, acetatos potásicos, acetatos sódicos, acetato cálcico, ácido málico (27).
Presencia de antioxidantes sintéticos	SI/NO	Categoría dicotómica	Se considerará “sí” cuando el producto contenga al menos un antioxidante elaborado por síntesis química, tales como galatos, TBHQ, BHA, BHT, tocoferoles α, γ o δ (27).

Nombre de los colorantes sintéticos	De respuesta abierta	Categórica politómica	Se registrarán los nombres de los colorantes sintéticos declarados en la lista de ingredientes.
Nombre de los conservantes sintéticos	De respuesta abierta	Categórica politómica	Se registrarán los nombres de los conservantes sintéticos declarados en la lista de ingredientes.
Nombre de los antioxidantes sintéticos	De respuesta abierta	Categórica politómica	Se registrarán los nombres de los antioxidantes sintéticos declarados en la lista de ingredientes.
Cumplimiento de la declaración del nombre completo y/o número INS del los aditivos	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará “sí” cuando el producto declare correctamente todos los aditivos presentes en la lista de ingredientes, incluyendo el nombre completo y/o número INS conforme a lo establecido por el CAA (21).

Cumplimiento de la declaración de la función principal de los aditivos	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará “sí” cuando en la lista de ingredientes se declare la función tecnológica de todos los aditivos conforme a lo establecido por el CAA (21).
Cumplimiento de la declaración de la concentración de edulcorantes no nutritivos	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará “sí” cuando el producto indique la concentración de todos los edulcorantes no nutritivos en la lista de ingredientes conforme a lo establecido por el CAA (21).
Cumplimiento de la declaración de fenilalanina en productos con aspartamo	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará “sí” cuando el producto mencione explícitamente la presencia de fenilalanina en el rótulo conforme a lo establecido por el CAA (21).
Presencia de sellos de advertencia que	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará que existen sellos de advertencia que

indiquen exceso de azúcares			indiquen exceso de azúcares cuando en el rotulado frontal se incluya el sello “EXCESO DE AZÚCARES”, el cual aplica cuando un 10 % o más de las calorías totales del producto son aportadas por azúcares añadidos, según lo establecido por la Ley PAS (39).
Presencia de sello de advertencia que indique exceso de grasas totales	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará que existe existen sellos de advertencia que indiquen exceso de grasas totales cuando en el rotulado frontal se incluya el sello “EXCESO DE GRASAS TOTALES”, el cual aplica cuando un 30 % o más de las calorías totales del producto son aportadas por grasas según lo establecido por la Ley PAS (39).

Presencia de sello de advertencia que indique exceso de grasas saturadas	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará que existen sellos de advertencia que indiquen exceso de grasas saturadas cuando en el rotulado frontal se incluya el sello “EXCESO DE GRASAS SATURADAS”, según lo establecido por la Ley PAS (39).
Presencia de sello de advertencia que indique exceso de sodio	SI/NO	Categórica dicotómica	Se considerará que existen sellos de advertencia que indiquen exceso de sodio cuando en el rotulado frontal se incluya el sello “EXCESO DE SODIO”, el cual aplica cuando los productos aportan 1 mg o más de sodio por cada kcal, o 300 mg o más de sodio por cada 100 gramos de producto, según lo establecido por la Ley PAS (39).

ANEXO 2: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS: LISTA DE COTEJO

LISTA DE COTEJO

Fecha de observación:

Imagen del producto:

Imágen del rótulo:

Categoría del producto (marcar la opción que corresponda)

- cereales de desayuno
- cereal infantil instantáneo
- galletitas
- golosinas (caramelos, chupetines, pastillas de goma)
- lácteos
- puré de fruta

Marca comercial del producto:

Cantidad de aditivos:

Tipos de aditivos: (marcar los que correspondan)

- Antiespumante
- antihumectante/antiaglutinante
- antioxidante
- colorante
- conservador
- edulcorante
- espesante
- gelificante
- estabilizante
- aromatizante/saborizante
- humectante
- regulador de la acidez

- acidulante
- emulsionante/emulsificante
- mejorador de la harina
- resaltador del sabor
- leudante químico
- glaseante
- agente de firmeza/endurecedor/texturizante
- secuestrante
- estabilizante de color
- espumante.

Cantidad de claims nutricionales:

Tipos de claims nutricionales:

Inclusión de los aditivos en la lista positiva del CAA

- SI
- NO

Si la respuesta es NO, ¿Cuáles?:

Autorización de uso de los aditivos en las categorías específicas de producto

- SI
- NO

Si la respuesta fue NO para algún aditivo, ¿cuál/es?

Presencia de colorantes sintéticos:

- SI
- NO

Presencia de conservantes sintéticos:

- SI
- NO

Presencia de conservantes sintéticos:

- SI
- NO

Nombre de los colorantes sintéticos:

Nombre de los conservantes sintéticos:

Nombre de los antioxidante sintéticos:

Cumplimiento de la declaración del nombre completo y/o número INS de los aditivos

- SI
- NO

Cumplimiento de la declaración de la función principal de los aditivos

- SI
- NO

Cumplimiento de la declaración de la concentración de edulcorantes no nutritivos

- SI
- NO

Cumplimiento de la declaración de fenilalanina en productos con aspartamo:

- SI
- NO

Presencia de sello de advertencia que indique exceso de azúcares:

- SI
- NO

Presencia de sello de advertencia que indique exceso de grasas totales:

- SI
- NO

Presencia de sello de advertencia que indique exceso de grasas saturadas:

- SI
- NO

Presencia de sello de advertencia que indique exceso de sodio:

- SI
- NO