



P208/S4-P18 PRECIOS DE ALIMENTOS EN UNA PERSPECTIVA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES (2018-2023)

Prof. Sergio Britos^{1,2}, **Prof Mariana Albornoz**^{1,2}

¹Universidad Nacional de Entre Ríos, Gualeguaychú, Argentina, ²Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Introducción y objetivo: Los precios de alimentos y canastas son señales que orientan incentivos al momento de comprar y conformar patrones alimentarios. En Argentina desde 2018 se inició una aceleración inflacionaria, alcanzando actualmente una variación anual de 106,6% en alimentos y 120% en la Canasta Básica de Alimentos. El objetivo del trabajo es evaluar el comportamiento de precios de alimentos protectores y sus canastas en el área metropolitana de Buenos Aires (AMBA) entre 2018 y 2023 diferenciando entre alimentos deficitarios y excedentarios en la dieta poblacional. **Métodos:** Se analizaron precios (enero 2018/marzo 2023) relevados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) categorizando los alimentos (n = 75) en dos grupos, según brechas deficitarias (hortalizas, frutas, legumbres, cereales integrales, leche, yogur y pescado) o excedentarias (pan, harinas, alimentos feculentos y carne vacuna) en la población. Se construyeron índices de precios mensuales e interanuales y se determinó el valor de dos subconjuntos de alimentos: deficitarios y excedentarios. **Resultados:** Los precios de alimentos excedentarios aumentaron 1136% y los deficitarios 1300%. En el 52% de los meses analizados los alimentos deficitarios presentaron una mayor variación, alcanzando hasta 60% en los casos de excesos y déficits más significativos. El costo del subconjunto de alimentos deficitarios siempre fue mayor que el de los excedentarios (36% en promedio). **Conclusiones:** En los últimos 5 años, los alimentos más saludables y deficitarios se encarecieron relativamente a los excedentarios. El subconjunto de los primeros siempre presentó un costo superior. Este comportamiento diferencial limita la posibilidad de acceder a un patrón alimentario más saludable en la población estudiada.

Palabras clave: sistemas alimentarios, canastas, economía alimentaria, cambio dietario, inflación

P209/S4-P19 FREQUENCY AND TYPE OF CALORIC AND NON-CALORIC SWEETENERS IN PACKAGED FOODS AND BEVERAGES SOLD IN MEXICO IN 2016 AND 2017

Dra. Alejandra Contreras-Manzano^{1,3}, Mtra. Lizbeth Tolentino¹, Mtro. Carlos Cruz-Casarrubias¹, Mtra. Adriana Granich², Dra. Tania C. Aburto¹, Lic. Rossy Bravo¹, Dr. Simón Barquera¹

¹Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Mexico, ²Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, México, ³Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Ciudad de México, México.

Introduction: Caloric (CS) and Non-caloric sweeteners (NCS) are commonly added to processed and ultra-processed products, but our understanding in the Mexican food supply is limited. **Objective:** To describe the frequency and type of CS and NCS in packaged foods and beverages sold in Mexico before the implementation of the warning labelling system in October 2020. **Methods:** A sample of packaged foods and beverages sold in Mexico in 2016 and 2017 was classified in 23 food groups and categorized according to the list of ingredients in products with CS, with NCS, both (CS & NC) or none. Frequency and percentage in each food group were estimated. **Results:** Of the 23,763 packaged products analyzed (18,411 foods and 5,352 beverages), 37% were not sweetened, 49% contained CS, 5.2% NCS and 8.8% contained both. Thus, 14% of the products contained NCS and 57.8%, CS. The food groups with the highest frequency of CS were toppings (82%), desserts (77.2%) and beverages (46.4%), while the food groups with the highest frequency of NCS were candies (32.8%), beverages (17.1%), and toppings (7.0%). The most used NCS in foods were sucralose (3.3%), acesulfame-K (2.1%), stevia (1.2%) and aspartame (1.2%). Likewise, the NCS with the highest use in beverages were sucralose (17.3%), acesulfame-K (17.0%), stevia (9.4%) and aspartame (9.4%). As for CS, the most used in foods were sucrose (50%), fructose (18.5%) and mono/disaccharides (5%); same as for beverages (sucrose, 46.8%; fructose 14.6%, and mono/disaccharides, 12.2%). We found products up to 8 NCS, 5 CS, and combined up to 9. **Conclusions:** Before the implementation of the warning labels in Mexico the food industry used in high proportion CS and NCS, alone or in combination.

Keywords: non-caloric sweeteners, caloric sweeteners, ultra-processed products.

