

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas**

**“Coma”: Empaques Transparentes y Eficaces para Decisiones  
Alimentarias Informadas**

**Gabriela Alejandra Díaz Rivera**

**Diseño Gráfico Comunicacional**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Diseño Gráfico

Quito, 15 de diciembre de 2024

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas**

**HOJA DE CALIFICACIÓN  
DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**“Coma”: Empaques Transparentes y Eficaces para Decisiones  
Alimentarias Informadas**

**Gabriela Alejandra Díaz Rivera**

**María Cristina Muñoz Hidalgo, MA Interaction Design**

Quito, 15 de diciembre de 2024

## © DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Gabriela Alejandra Díaz Rivera

Código: 00215165

Cédula de identidad: 1727246330

Lugar y fecha: Quito, 15 de diciembre de 2024

## **ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN**

**Nota:** El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

## **UNPUBLISHED DOCUMENT**

**Note:** The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

## RESUMEN

El proyecto “Coma”: Empaques Transparentes y Eficaces para Decisiones Alimentarias Informadas y Derecho al Consumidor, busca abordar los problemas de malnutrición en Ecuador, junto con la alta prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) como la obesidad y la diabetes. Para lograrlo, se centra en mejorar la comunicación entre el producto y el consumidor a través del empaque, que es el medio principal para transmitir información nutricional clave. En este contexto, se incorporará el sistema NOVA de clasificación de alimentos según su nivel de procesamiento, así como un rediseño más riguroso y completo de los octógonos nutricionales en comparación con el actual semáforo nutricional ecuatoriano. Además, se implementará un sistema de caducidad que indicará claramente el mejor momento para consumir los alimentos, complementado por un diseño más accesible de la tabla nutricional. Estos elementos se presentan a través de una marca blanca ficticia que prioriza la claridad del contenido sobre las estrategias publicitarias, proporcionando así una evaluación más rigurosa del contenido nutricional para tomar decisiones alimentarias mejor informadas.

**Palabras clave:** etiquetado nutricional, empaques transparentes, decisiones informadas, diseño gráfico comunicacional, Sistema NOVA, Octógonos Nutricionales, derecho al consumidor, enfermedades crónicas no transmisibles, salud pública.

## ABSTRACT

The project "Coma: Transparent and Effective Packaging for Informed Food Choices and Consumer Rights" aims to address malnutrition issues in Ecuador, alongside the high prevalence of non-communicable chronic diseases (NCDs) such as obesity and diabetes. To achieve this, it focuses on improving communication between the product and the consumer through packaging, which serves as the primary medium for conveying key nutritional information. In this context, the project incorporates the NOVA food classification system based on the level of processing, as well as a more rigorous and comprehensive redesign of nutritional labels compared to the current Ecuadorian traffic light food labelling system. Additionally, it includes a Best if Used By/Before system that clearly indicates the optimal consumption period for food, complemented by a more accessible design of the nutritional facts label. These elements are presented through a fictional white/private label brand that prioritizes content clarity over advertising strategies, providing a more rigorous assessment of nutritional content to enable better-informed food decisions.

**Key words:** nutritional labeling, transparent packaging, informed decisions, communication graphic design, NOVA System, Nutritional Octagons, consumer rights, non-communicable chronic diseases, public health.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>9</b>
<b>DESARROLLO DEL TEMA</b>	<b>10</b>
<b>CONFIRMACIÓN DEL PROBLEMA</b>	12
<i>DATOS CUANTITATIVOS</i>	12
<i>DATOS CUALITATIVOS</i>	13
<b>PROPUESTA DE DISEÑO</b>	14
<b>NOMBRE E ISOTIPO</b>	15
<b>CROMÁTICA Y FOTOGRAFÍAS</b>	16
<b>TIPOGRAFÍA</b>	16
<b>OCTÓGONOS NUTRICIONALES</b>	17
<i>PROTOTIPOS INICIALES DE OCTÓGONOS Y PRUEBAS DE PERCEPCIÓN DEL USUARIO</i>	17
<i>PROPUESTA DE SISTEMA DE ADVERTENCIAS OCTOGONALES</i>	17
<b>SISTEMA NOVA</b>	19
<b>TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	20
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	21
<b>DISPOSICIÓN DE ELEMENTOS EN EMPAQUE</b>	22
<b>EXHIBICIÓN DEL PROYECTO</b>	23
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>25</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>26</b>
<b>ANEXO A: PRIMER ANÁLISIS PARA EVALUAR EL SISTEMA DE ADVERTENCIAS NUTRICIONALES: SEMÁFORO NUTRICIONAL.</b>	<b>29</b>
<b>ANEXO B: PERCEPCIÓN Y PRIORIDADES DE LOS CONSUMIDORES EN LA INFORMACIÓN DE EMPAQUES DE ALIMENTOS.</b>	<b>33</b>
<b>ANEXO C: GUIÓN PARA ENTREVISTAS.</b>	<b>35</b>
<b>ANEXO D: PROTOTIPOS Y ANÁLISIS PARA EVALUAR EL SISTEMA DE ADVERTENCIAS NUTRICIONALES: REDISEÑO CON OCTÓGONOS NUTRICIONALES.</b>	<b>38</b>
<b>ANEXO E: GRUPO FOCAL PARA EVALUACIÓN DEL REDISEÑO DE ADVERTENCIAS NUTRICIONALES.</b>	<b>41</b>
<b>ANEXO F: UMBRALES DEL NUEVO SISTEMAS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL.</b>	<b>43</b>
<b>ANEXO G: PÁGINA WEB.</b>	<b>45</b>
<b>ANEXO H: FOLLETOS NOVA.</b>	<b>46</b>
<b>ANEXO I: EMPAQUES Y PLANOS ABIERTOS.</b>	<b>48</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>FIGURA 1 CONSTRUCCIÓN DEL ISOTIPO.</b>	<b>15</b>
<b>FIGURA 2 CROMÁTICA Y APLICACIÓN DE IDENTIDAD MODULAR.</b>	<b>16</b>
<b>FIGURA 3 TIPOGRAFÍA DE LA MARCA.</b>	<b>16</b>
<b>FIGURA 4 REDISEÑO DE OCTÓGONOS NUTRICIONALES.</b>	<b>18</b>
<b>FIGURA 5 SISTEMA NOVA.</b>	<b>20</b>
<b>FIGURA 6 REDISEÑO DE TABLA NUTRICIONAL.</b>	<b>21</b>
<b>FIGURA 7 SISTEMA DE FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.</b>	<b>22</b>
<b>FIGURA 8 PROTOTIPO DE ORGANIZACIÓN DE ELEMENTOS DE EMPAQUE.</b>	<b>23</b>
<b>FIGURA 9 MÓDULO DE EXHIBICIÓN DEL PROYECTO COMA.</b>	<b>24</b>
<b>FIGURA 9 MÓDULO DE EXHIBICIÓN DEL PROYECTO COMA.</b>	<b>24</b>
<b>FIGURA F1 FOLLETO DE CAMBIOS EN LA SEÑALÉTICA NUTRICIONAL.</b>	<b>44</b>
<b>FIGURA G1 PÁGINA WEB.</b>	<b>45</b>
<b>FIGURA H1 FOLLETO NOVA 1.</b>	<b>46</b>
<b>FIGURA H2 FOLLETO NOVA 2.</b>	<b>46</b>
<b>FIGURA H3 FOLLETO NOVA 3.</b>	<b>47</b>
<b>FIGURA H4 FOLLETO NOVA 4.</b>	<b>47</b>
<b>FIGURA I1 EMPAQUE DE CAFÉ LIOFILIZADO NOVA 1.</b>	<b>48</b>
<b>FIGURA I2 EMPAQUE DE JUGO DE NARANJA NOVA 1.</b>	<b>48</b>
<b>FIGURA I3 EMPAQUE DE HUEVOS MEDIANOS NOVA 1.</b>	<b>49</b>
<b>FIGURA I4 EMPAQUE DE ACEITE DE GIRASOL NOVA 2.</b>	<b>50</b>
<b>FIGURA I5 EMPAQUE DE PANELA NOVA 2.</b>	<b>50</b>
<b>FIGURA I6 EMPAQUE DE SAL DEL HIMALAYA NOVA 2.</b>	<b>51</b>
<b>FIGURA I7 EMPAQUE DE CHIFLES NOVA 3.</b>	<b>51</b>
<b>FIGURA I8 EMPAQUE DE DURAZNOS EN ALMÍBAR NOVA 3.</b>	<b>52</b>
<b>FIGURA I9 EMPAQUE DE ATÚN LOMITOS NOVA 3.</b>	<b>52</b>
<b>FIGURA I10 EMPAQUE DE MAC &amp; CHEESE NOVA 4.</b>	<b>53</b>
<b>FIGURA I11 EMPAQUE DE KETCHUP NOVA 4.</b>	<b>53</b>
<b>FIGURA I12 EMPAQUE DE BROWNIES DE CHOCOLATE NOVA 4.</b>	<b>54</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>TABLA F1 REDISEÑO DE ADVERTENCIAS OCTOGONALES.</b>	<b>43</b>
<b>TABLA F2 SEMÁFORO NUTRICIONAL DE ECUADOR VIGENTE.</b>	<b>43</b>

## INTRODUCCIÓN

Ecuador enfrenta desafíos críticos en su situación nutricional, con altas tasas de malnutrición y un alarmante aumento de enfermedades no transmisibles como la obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares. Estos problemas están estrechamente ligados al consumo de dietas poco saludables y productos ultraprocesados, cuya accesibilidad y falta de información adecuada agravan la situación. Aunque el país utiliza un sistema de etiquetado tipo "semáforo" para orientar a los consumidores, este ha sido criticado por su limitada efectividad y por no comunicar con claridad los riesgos de ciertos ingredientes. Ante esta realidad, se hace urgente evaluar y reformular los sistemas de advertencia en los empaques de alimentos, los cuales deben ser accesibles y precisos para facilitar decisiones informadas.

En este contexto, surge la marca blanca ficticia "Coma", diseñada para ser un ejemplo en etiquetado nutricional en Ecuador. Basada en la transparencia sobre el contenido nutricional, utiliza también el sistema propuesto en este proyecto: los Octógonos Nutricionales y el sistema NOVA de clasificación de alimentos, además de rediseñar el empaque para priorizar la información nutricional sobre la publicidad. La marca busca educar a los consumidores y facilitar decisiones alimentarias informadas, resaltando el contenido real de los productos y promoviendo así la salud pública y el empoderamiento del consumidor.

Este proyecto aspira a mejorar la alimentación y el derecho del consumidor con un etiquetado claro y accesible, fomentando transparencia en la industria alimentaria y aumentando la confianza del consumidor. A lo largo de esta tesis, se abordarán en detalle cada uno de los puntos fundamentales que sustentan este proyecto, incluyendo el análisis del contexto actual de la nutrición y el etiquetado en el país, la creación de la marca "Coma", y la exploración de los prototipos desarrollados para su implementación.

## DESARROLLO DEL TEMA

En el complejo panorama de la nutrición en Ecuador, se enfrenta una doble carga de malnutrición que exige atención y acción inmediata. Según los datos de la última Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) de 2018, realizada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), aproximadamente el 23 % de los niños menores de 5 años sufren de desnutrición crónica, mientras que un 64,4 % de adultos de 19 a 59 años enfrentan problemas de sobrepeso y obesidad. Según Aguirre (2019), las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) son la principal causa de fallecimiento en el país, encabezadas por las enfermedades isquémicas del corazón y la diabetes. En este contexto, la industria de alimentos procesados desempeña un papel fundamental en el consumo y la demanda de productos que contribuyen a la malnutrición y al consumo excesivo de alimentos altos en calorías, grasas, azúcares refinados y sal.

El etiquetado Semáforo Nutricional para alimentos en Ecuador fue implementado como parte de programas gubernamentales destinados a abordar la malnutrición en el país, complementando medidas como la alimentación escolar. Los datos de ENSANUT también revelan una respuesta mixta a este sistema. Aunque un significativo 84.3% de la población redujo el consumo de alimentos con etiqueta roja, indicando una conciencia positiva, persiste un 47.06% que aún los consume. A nivel nacional, el 62.71% de la población mayor de 10 años reconoce y utiliza el etiquetado nacional, sugiriendo un entendimiento generalizado. Estos datos, aunque reflejan cambios positivos, subrayan la necesidad de una actualización y refuerzo continuo de la educación nutricional, especialmente frente al persistente consumo de alimentos con etiqueta roja. En el contexto actual, se destaca la urgencia de revisar y evolucionar el sistema de etiquetado para abordar las dinámicas cambiantes y garantizar un impacto efectivo en la salud pública.

En este contexto, el Semáforo Nutricional ha sido objeto de diversos estudios que han señalado tanto su impacto inicial como sus limitaciones para influir en las decisiones de compra, destacando la necesidad de mejoras significativas. Una evaluación cualitativa liderada por la USFQ en colaboración con otras instituciones y UNICEF (Waters et al., 2021) enfatizó la importancia de ubicar el semáforo en la parte frontal de los envases, incluir grasas trans y detallar más los componentes críticos. Por otro lado, Riofrío y Torres (2022) argumentan que, aunque el etiquetado es clave para proteger la salud del consumidor y reducir la prevalencia de enfermedades no transmisibles, es esencial que sea confiable y facilite decisiones informadas (p. 280). En este contexto, sugieren la transición a un sistema de Advertencia Octogonal, respaldado por evidencia científica y adoptado como estándar regional según la OPS (2020), para señalar claramente productos con excesos de azúcares, grasas y sodio. Este enfoque, complementado con educación y políticas de salud pública, busca abordar tanto la malnutrición como la desnutrición, reforzando el derecho del consumidor a información clara y precisa.

Por otro lado, el Sistema NOVA, una iniciativa de la Universidad de São Paulo (Monteiro et al., 2012), comprometido con regular la malnutrición y reducir el consumo de alimentos ultraprocesados, clasifica los alimentos en cuatro categorías según su grado de procesamiento: alimentos sin procesar o mínimamente procesados, ingredientes culinarios procesados, alimentos procesados y ultraprocesados. Este sistema destaca los riesgos de los alimentos ultraprocesados, que incluyen ingredientes industriales vinculados a enfermedades como obesidad y diabetes. NOVA ayuda a los consumidores a diferenciar los alimentos con mayor manipulación, típicamente orientada a mejorar apariencia, sabor o conservación, y fomenta el consumo de alimentos frescos o mínimamente procesados, clave para la salud pública. En 2015, la Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud enfatizaron la urgencia de políticas para limitar el consumo de ultraprocesados y

recomendaron regulaciones en etiquetado y publicidad (OPS & OMS, 2015). En línea con estas recomendaciones, Ecuador adoptó en 2023 la RESOLUCIÓN Núm. 00034-2023, que implementa mecanismos para clasificar alimentos según el sistema NOVA, buscando reducir el consumo de ultraprocesados y mejorar la nutrición de la población. La resolución, hasta la fecha de este informe, aún no ha sido aplicada masivamente como parte de las normativas de etiquetado para productos alimenticios destinados al consumo humano.

Es evidente que la implementación de una regulación más estricta, actualizada y recomendada por expertos es esencial para enfrentar la problemática del etiquetado nutricional. La aplicación de un sistema de etiquetado claro, accesible y transparente en los empaques de alimentos en supermercados no solo proporcionará información nutricional precisa, sino que también fomentará una mayor confianza del consumidor en la calidad de los productos para promover una alimentación más saludable, fortaleciendo el derecho del consumidor a tomar decisiones informadas.

## **Confirmación del problema**

### ***Datos cuantitativos***

En un contexto de creciente preocupación por la salud y la nutrición, se realizó una encuesta en Quito para evaluar el sistema de Semáforo Nutricional. La encuesta, aplicada a 28 personas a través de Google Forms (Anexo A), se dirigió a aquellos que influyen en las decisiones de compra en sus hogares, brindando una visión sobre el impacto del etiquetado en sus elecciones alimenticias. Los resultados muestran que el 92.9% de los participantes están familiarizados con el semáforo nutricional, y un 96.4% apoya su obligatoriedad en todos los productos, lo que refleja una percepción positiva de su utilidad. Sin embargo, existe incertidumbre sobre la procedencia de la información que sustenta este sistema, ya que solo el 25% afirma conocer su origen. La claridad del semáforo es bien valorada, aunque un

42.9% considera necesario un desglose más detallado sobre azúcares, y un 32.1% sobre grasas. La preferencia del 57.1% por ubicar el semáforo en la parte frontal del envase sugiere que la visibilidad es importante para su efectividad. Estos resultados se interpretan como una aceptación del sistema, acompañada de una demanda por mayor transparencia y detalle en la información nutricional proporcionada.

Se realizó otra encuesta a 27 participantes, quienes también habían participado en la encuesta anterior, a través de Google Forms, para evaluar la "Percepción y Prioridades de los Consumidores en la Información de Empaques de Alimentos" (Anexo B). Los resultados indicaron que solo un 1.3% confía plenamente en la veracidad de la información en los empaques, mientras que el 59.3% la calificó con un 3 en una escala de 1 a 5, reflejando una preocupación significativa por la transparencia. El semáforo nutricional y el precio fueron considerados muy importantes por 16 participantes cada uno, seguidos por los ingredientes y advertencias (12 cada uno) y la caducidad (19). En términos de preferencias para la salud, el semáforo nutricional obtuvo un 29.6% y la caducidad un 22.2%. Los elementos que más generaron dudas fueron el procesamiento y la tabla de información nutricional (18.5% cada uno). Esta inquietud sobre el procesamiento de los alimentos resalta la necesidad de presentar la información de manera clara y accesible. Para el rediseño del empaque, es ideal enfatizar el uso de herramientas visuales y proporcionar descripciones claras de ingredientes y procesos. Abordar estas preocupaciones puede fomentar decisiones de compra más informadas y saludables, mejorando la relación entre el consumidor y el producto.

### ***Datos cualitativos***

Para corroborar la problemática del proyecto relacionada con la falta de información y la ineficiencia de los sistemas de advertencias nutricionales, se realizó una entrevista a un experto. Esta entrevista proporcionó valiosas perspectivas para comprender la complejidad de

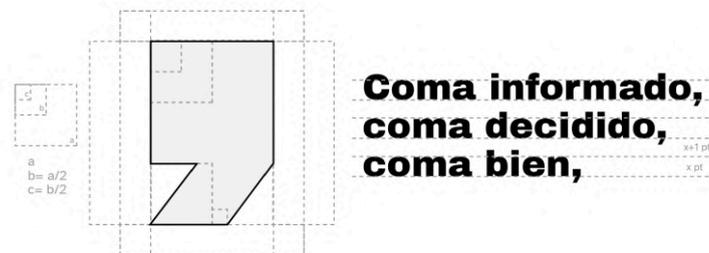
la situación y la necesidad de abordarla de manera integral. Se resaltó la importancia de diseñar estrategias innovadoras que aborden las barreras para promover decisiones alimentarias informadas y saludables en la población, (Anexo C). María Belén Ocampo Ordoñez, Coordinadora de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad San Francisco de Quito, mencionó que el Ministerio de Salud Pública se acercó a ella y varios miembros de la academia para comunicar su preocupación por la relación entre las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT), los productos procesados y nutrientes críticos, así como su interés en la aplicación del sistema de advertencias nutricionales octogonales en un futuro próximo. En Ecuador, se han identificado cuatro problemas de salud prioritarios, cada una asociada a un nutriente crítico específico: Así, el azúcar está relacionado con la diabetes, las grasas saturadas y trans con enfermedades cardiovasculares, la sal con la hipertensión, y el exceso de calorías con la obesidad. Esto subraya la urgencia de implementar estrategias efectivas de advertencias nutricionales más estrictas para dichas preocupaciones.

### **Propuesta de Diseño**

Dada la problemática de malnutrición en Ecuador y el aumento de enfermedades crónicas relacionadas con el consumo de productos procesados, surge el proyecto “Coma”: Empaques Transparentes y Eficaces para Decisiones Alimentarias Informadas y Derecho al Consumidor. Este proyecto aborda las deficiencias en la comunicación nutricional utilizando el empaque como herramienta principal para transmitir información clara y accesible. A través de la creación de una marca blanca ficticia, “Coma” ejemplifica cómo organizar y jerarquizar la información nutricional, promoviendo la transparencia y el derecho del consumidor a conocer el contenido real de los productos que adquiere. Esta propuesta busca ser una referencia para fomentar hábitos alimentarios más saludables en la población

ecuatoriana. Todas las decisiones para el desarrollo visual de esta marca se explicarán a detalle a continuación.

## Nombre e Isotipo



*Figura 1 Construcción del Isotipo.*

El nombre "Coma" se origina en el imperativo de "comer", estableciendo una conexión directa con la acción de alimentarse. Este término permite el uso de homófonos y juegos de palabras, como en la pregunta "¿Cómo comes?" cuya respuesta podría ser "Cómo, como como". Además, el símbolo de la coma se convierte en un recurso valioso para enlistar características y elementos, desempeñando un papel crucial en las gráficas de la marca, donde se busca hacer explícitos los contenidos de los productos.

La simplicidad y claridad del nombre "Coma" le confieren flexibilidad, permitiendo que los mensajes del proyecto se adapten a distintos contextos y formatos. El símbolo, una coma estilizada con terminaciones cuadradas basada en la tipografía Archivo Black, busca ser memorable y visualmente impactante. Su presencia en los prototipos de empaques se acompaña del lema "Coma informado, coma decidido, coma bien". La marca tiene como objetivo resaltar los mensajes nutricionales en lugar de la publicidad tradicional, adoptando una estrategia modular en el empaque que actúa como un visor del contenido del producto.

## Cromática y Fotografías

La cromática de la marca Coma es igualmente modular, adaptándose al diseño del empaque para cada alimento del prototipo. Se seleccionaron tres colores principales

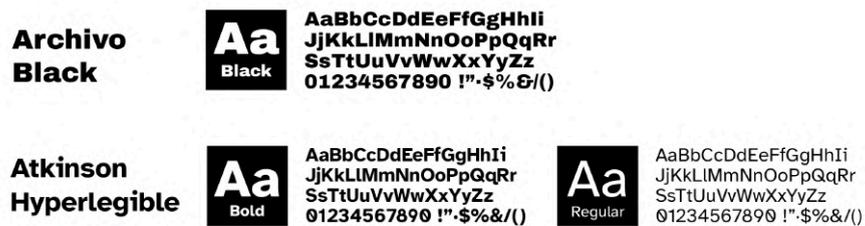
derivados del producto: un tono característico que actúa como color base de la etiqueta, un tono más oscuro para resaltar elementos clave como sus características, y un tono mucho más claro para listar los ingredientes correspondientes. Las fotos utilizadas provienen de bancos de imágenes gratuitos, como Freepik y Pixabay, y su cromática fue ligeramente retocada para unificarla con el color principal del producto. En cuanto a la señalética nutricional, su cromática se explicará en el apartado correspondiente.



Figura 2 Cromática y aplicación de identidad modular.

## Tipografía

Para la tipografía, se eligió para los títulos, al igual que para el logotipo, la letra Display Archivo Black, que tiene definiciones cuadradas, ideales para resaltar. Esta fuente también se utilizó como base para el identificador gráfico de la marca. Por otra parte, todo el proyecto, tanto los elementos dentro del empaque como los distintos sistemas de señalética nutricional, utiliza la letra Atkinson Hyperlegible Bold y Regular, diseñada por el Braille Institute. Esta tipografía fue optimizada para ser hiper-legible, mejorando la diferenciación y lectura entre caracteres. Ambas fuentes están disponibles y son de uso libre en Google Fonts.



*Figura 3 Tipografía de la marca.*

## **Octógonos Nutricionales**

Este proyecto tiene como objetivo diseñar un sistema de advertencias octogonales adaptado al contexto ecuatoriano, más estricto en su diseño y en los nutrientes incluidos al propuesto actualmente en el semáforo nutricional. Los prototipos y pruebas desarrolladas se basan en referencias regionales y recomendaciones de salud pública, y se detallan a continuación.

### ***Prototipos Iniciales de Octógonos y Pruebas de Percepción del Usuario***

Los primeros prototipos de etiquetas octogonales en Ecuador consistieron en advertencias de dos niveles de riesgo: alto y medio, eliminando el nivel bajo del sistema de semáforo para simplificar el mensaje y evitar sesgos a favor de estas etiquetas, a pesar de tener advertencias altas y moderadas al mismo tiempo. Las evaluaciones se realizaron mediante una prueba digital, con mockups de etiquetas aplicadas en productos de consumo habitual (Anexo D), y una prueba física en grupos focales (Anexo E). Los participantes de la encuesta percibieron los octógonos como una advertencia más clara y efectiva al clasificar alimentos, mientras que en el grupo focal destacaron la mayor rigurosidad de esta nueva propuesta e hicieron hincapié en la necesidad de socialización de este sistema.

### ***Propuesta de Sistema de Advertencias Octogonales***

La versión presente en este escrito de las advertencias octogonales simplificó el diseño, destacando solo las leyendas "ALTO" y "MEDIO", con colores rojo y amarillo para

una rápida interpretación visual. Este sistema actualizado amplió la lista de nutrientes críticos con umbrales más estrictos en relación al semáforo nutricional actual (Anexo F). Además, se definieron tamaños mínimos para las advertencias, basados en guías de la OPS y adaptados de los manuales de etiquetado de INACAP (2022) y de la Ley Argentina N.º 27.642 (Ministerio de Salud Argentina, 2023) para asegurar la visibilidad en distintos tipos de empaques. Esta implementación busca fomentar una alimentación saludable en Ecuador, utilizando señales visuales claras y consistentes que ayuden a la población a tomar decisiones informadas.

### Octógonos Nutricionales

**Aplicación**

Solo en Alimentos Procesados (NOVA 3) y Ultra-procesados (NOVA 4)

**Categorización**

Por cada 100 gramos de alimento

**Sistema de color**

Dos niveles, Medio (Amarillo-Precaución) y Alto (Rojo-Peligro)



### Medidas y Posición

**Medida**

Se determinan según el volumen del empaque, utilizando un factor de escala (X) que permite adaptarlas proporcionalmente

**Ubicación**

En empaque, cara frontal, parte superior derecha, zona despejada

**Margen**

2,5 mm desde los bordes superior e derecho

**Legibilidad**

1-Umbrales alto 2-Umbrales medio, secuencia de Nutrientes Críticos: Según el nivel de presencia en el producto

**Legibilidad**

Garantizar contraste suficiente entre el fondo del empaque y las etiquetas para mantener la visibilidad

**Compatibilidad**

Integrar las etiquetas sin interferir con otros elementos gráficos esenciales del empaque



Figura 4 Rediseño de Octógonos Nutricionales.

## **Sistema NOVA**

El Sistema NOVA clasifica los alimentos según su nivel de procesamiento, desde no procesados hasta ultraprocesados, con el objetivo de mejorar la claridad en el etiquetado y promover una alimentación más saludable. Su clasificación se homologa con un sistema de color similar al del semáforo nutricional: Los alimentos no procesados o mínimamente procesados, NOVA 1, se representan con el color verde, indicándolos como los más recomendados. El NOVA 2 es un caso especial porque incluye ingredientes como sal, azúcar, aceites y harinas, cuya recomendación de consumo es moderada. Sin embargo, esta recomendación varía según la cantidad utilizada en la preparación de los alimentos. Por esta razón, se eligió el color gris para identificar esta categoría. Los productos procesados, NOVA 3, se identifican con el color amarillo, sugiriendo moderación, mientras que los ultraprocesados, NOVA 4, se asocian con el color rojo, advirtiendo que su consumo debe ser limitado o evitado.

La elección de estos colores no es arbitraria: busca crear asociaciones rápidas en la mente del consumidor sobre el nivel de procesamiento y las recomendaciones de consumo. Esta codificación cromática se alinea con el sistema de octógonos de advertencia, que utiliza colores similares para señalar niveles de nutrientes críticos. Para garantizar la efectividad de la información, tanto el Sistema NOVA como los octógonos deben estar ubicados en la parte frontal del empaque, con tamaños proporcionales al volumen del producto, asegurando así que la información nutricional sea accesible y visible.

## Sistema NOVA

### Aplicación

Siempre en alimentos envasados

### Categorización

Nivel de procesamiento (ingredientes, composición y elaboración)

### Sistema de color

Cuatro niveles: NOVA 1 (Verde-Seguro), NOVA 2 (Gris-Especial), NOVA 3 (Amarillo-Precaución), NOVA 4 (Rojo-Peligro)



## Medidas y Posición

### Medida

Se determinan según el volumen del empaque, utilizando un factor de escala (X) que permite adaptarlas proporcionalmente

### Ubicación

En empaque, cara frontal, parte superior izquierda, zona despejada

### Margen

2,5 mm desde los bordes superior e izquierdo

### Legibilidad

Garantizar contraste suficiente entre el fondo del empaque y las etiquetas para mantener la visibilidad

### Compatibilidad

Integrar las etiquetas sin interferir con otros elementos gráficos esenciales del empaque

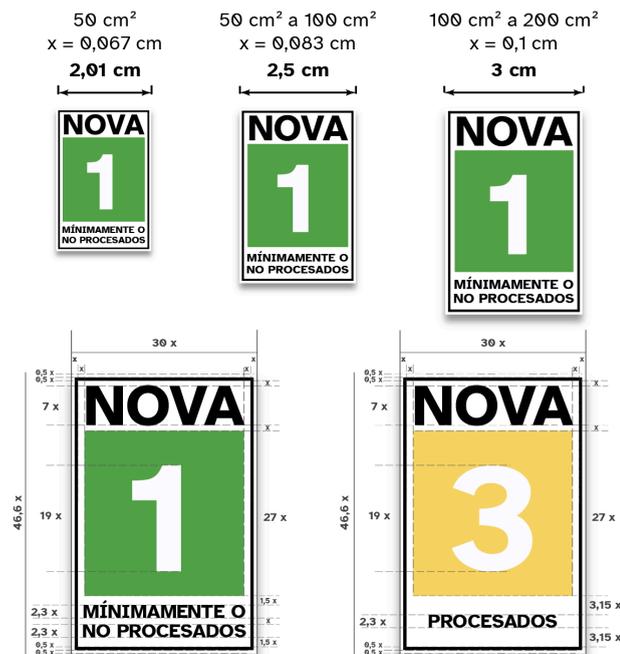


Figura 5 Sistema NOVA.

## Tabla de Información Nutricional

Con el compromiso de presentar la información nutricional de manera más accesible, se diseñó una tabla nutricional para el proyecto. Aunque el informe de Evaluación cualitativa del reglamento sanitario de alimentos procesados en Ecuador recomienda que las etiquetas expresen la información nutricional por cada 100 g o ml y por porción para mejorar la claridad (Waters et al., 2021, p. 66), se optó por mostrar los valores por porción recomendada y el total del empaque. Esta decisión se basa en que el formato por porción es más familiar y utilizado en productos internacionales, mientras que la información total del empaque proporciona una referencia visual más directa sobre el contenido completo. La medida de 100 gramos puede resultar abstracta, especialmente en productos con menos de esa cantidad. En

cuanto al diseño, se implementaron recursos visuales que facilitan la interpretación, como barras que muestran porcentajes sobrepuestos para cada porción y el total. Además, las calorías se resaltan visualmente, y se diferencian los porcentajes utilizando dos niveles de color: negro para la porción y gris para el total del empaque.

## Información Nutricional

### Aplicación

Siempre en alimentos envasados

### Categorización

Contenido nutricional por porción y total

### Sistema de color

Dos niveles, Porción (Negro-Italic), Total (Gris-Italic Regular)

### Ubicación

En empaque, parte trasera, zona despejada

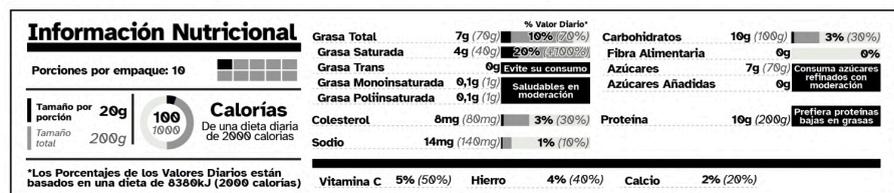


Figura 6 Rediseño de Tabla Nutricional.

## Fecha de Consumo Preferente

Se consideró relevante incluir un apartado sobre la caducidad para fomentar decisiones de consumo responsables. Así, se diseñó un prototipo de Fecha de Consumo Preferente que aborda problemas comunes en los códigos de caducidad, como la variedad de formatos y la baja visibilidad, que contribuyen al desperdicio de alimentos. Según Oña, Viteri, Cadillo y Buenaño (2024), aproximadamente el 65 % de los residuos sólidos urbanos en el Distrito Metropolitano de Quito proviene de restos de alimentos, y la falta de comprensión de las fechas de caducidad agrava este problema.

El prototipo incluye tres niveles de durabilidad (larga, media y corta), representados por un ícono de reloj que indica el tiempo de vida del producto. También se especifica la necesidad de verificar la fecha exacta de caducidad en el código de lote y se añaden recomendaciones de conservación y consumo tras la apertura. Esta señalética tiene como objetivo que los consumidores comprendan mejor la durabilidad de los productos y planifiquen sus compras de manera más informada y responsable.

## Tiempo de Consumo

### Aplicación

Siempre en alimentos envasados

### Categorización

Mejor tiempo para consumo

### Sistema de color

Tres niveles: Larga Duración (Reloj Largo-Seguro), Media Duración (Reloj Medio-Precaución), Corta Duración (Reloj Corto-Peligro)

### Ubicación

En empaque, parte trasera o laterales

 <b>ALIMENTO SELLADO DE LARGA DURACIÓN</b>	<b>MEJOR ANTES DE 1 AÑO</b> *Revisar fecha exacta en el código del lote.	 <b>ALIMENTO SELLADO DE MEDIA DURACIÓN</b>	<b>MEJOR ANTES DE 6 MESES</b> *Revisar fecha exacta en el código del lote.
<b>CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco. Una vez preparado consumir al instante o refrigerar en otro envase.</b>		<b>CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco. Una vez preparado consumir al instante o refrigerar en otro envase.</b>	

 <b>ALIMENTO SELLADO DE CORTA DURACIÓN</b>	<b>MEJOR ANTES DE 1 SEMANA</b> *Revisar fecha exacta en el código del lote.
<b>CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco. Una vez preparado consumir al instante o refrigerar en otro envase.</b>	

Figura 7 Sistema de Fecha de Consumo Preferente.

## Disposición de elementos en empaque

La disposición de los elementos en el empaque se ha diseñado para establecer un modelo que facilita decisiones informadas por parte de los consumidores. Este diseño establece una jerarquía visual que resalta los contenidos alimenticios, asegurando que la información esencial sea fácilmente accesible y que la imagen del producto corresponda con su contenido real.



Figura 8 Prototipo de organización de elementos de empaque.

En la parte frontal y superior, se destacan el Sistema NOVA (izquierda) y los Octógonos Nutricionales (derecha), nombre del producto y una breve descripción. En

respuesta a las encuestas, se organizan ingredientes y advertencias en recuadros con la cromática del producto, permitiendo a los consumidores identificar los componentes y posibles alérgenos a distancia. La parte posterior contiene una tabla nutricional rediseñada, además de los códigos de lote y el membretado de regulaciones en un espacio separado. Las caras adyacentes incluyen información sobre el tiempo óptimo de consumo y detalles extras dependiendo de la necesidad del producto (preparación, etc).

La disposición de los elementos ha sido estandarizada para establecer una guía de ubicación de la información. Si bien este prototipo ilustra un diseño sugerido, se omiten algunos elementos como certificaciones y consejos, ya que no están presentes en todos los productos. El objetivo es mostrar cómo las decisiones de diseño pueden priorizar la transparencia nutricional. Este diseño no representa un producto final, sino un ejemplo que busca generar reflexión sobre la claridad en el etiquetado y cómo los empaques en supermercados podrían comunicar su contenido de manera más precisa y accesible.

### **Exhibición del proyecto**

La exhibición del proyecto consistió en un módulo diseñado para simular una góndola o espacio de compra, con el objetivo de visualizar los prototipos del proyecto que ejemplifican las decisiones de diseño propuestas. El módulo recibe a los visitantes con el nombre del proyecto y su isotipo en la cara frontal. En la primera cara lateral, se presenta una infografía que resume la problemática, los objetivos del proyecto y los elementos integrados: los Octógonos Nutricionales, el Sistema NOVA y el rediseño de contenidos a través de una marca blanca. Los contenidos de la infografía también se explican a detalle en la página web del proyecto en el Anexo G.

En la siguiente cara, se materializan las propuestas. Los octógonos se representaron en forma de empaques colgantes que simulaban la idea de "adquirir" excesos de cada nutriente

crítico. Este display incluye un folleto que explicaba los cambios en la señalética nutricional, descritos en el Anexo F (ver Figura F1). Junto a este, la señalética del Sistema NOVA organiza la góndola en cuatro repisas, alineadas con los niveles de procesamiento de los alimentos. Cada nivel está acompañado de un folleto que detalla su composición (Anexos H); con un diseño inspirado en la lista de ingredientes de los empaques, los niveles más procesados se presentaban con una saturación visual progresiva.

Finalmente, en las repisas se exhiben 12 ejemplos, 3 por cada nivel NOVA, de productos reales rediseñados bajo la propuesta de marca blanca. Estos productos, ubicados en un área iluminada, incorporan el diseño explícito y transparente, y sus planos abiertos se detallan en el Anexo I, representando los resultados finales del proyecto.



Figura 9 Módulo de Exhibición del Proyecto Coma.

## CONCLUSIONES

En conclusión, este proyecto demuestra el poder del diseño como una herramienta clave en la transmisión de información nutricional, resaltando su responsabilidad en un contexto nacional marcado por altos índices de malnutrición y enfermedades crónicas no transmisibles. Al estructurar un modelo de empaque que da prioridad a la transparencia, claridad y accesibilidad de los contenidos, el proyecto invita a reflexionar sobre cómo una comunicación honesta y organizada puede facilitar elecciones más conscientes y responsables en la alimentación. La propuesta busca establecer una nueva visión en la disposición de los elementos informativos, permitiendo que los consumidores se familiaricen con una estructura consistente y, de esta manera, puedan encontrar la información que necesitan de forma más intuitiva.

Este esfuerzo también abre la puerta a futuras mejoras, destacando la importancia de la colaboración entre diseño, industria alimentaria y sectores de salud. Dicha cooperación permitiría afinar el empaque para que no solo venda, sino que inspire un cambio en los hábitos de consumo, alineado con el derecho del consumidor a estar bien informado. Finalmente, aunque el proyecto es un producto ficticio y no un producto de venta, su valor reside en ser un ejemplo de concientización que invita a repensar la comunicación visual en los empaques. A través de este ejercicio, se establece una base que puede crecer con nuevas perspectivas y factores, contribuyendo a un sistema alimentario más responsable, donde el diseño ayuda a empoderar a los consumidores en sus decisiones diarias sobre la salud y el bienestar.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 8photo. (s.f.). *Pink Himalayan salt*. [Fotografía]. Freepik. Recuperado de [https://www.freepik.com/free-photo/pink-himalayan-salt\\_7417531.htm#fromView=search&page=2&position=6&uuiid=39936a55-c772-4bdc-94f2-b04fb3f10429](https://www.freepik.com/free-photo/pink-himalayan-salt_7417531.htm#fromView=search&page=2&position=6&uuiid=39936a55-c772-4bdc-94f2-b04fb3f10429)
- asier\_relampagoestudio. (s.f.). *Open tuna can seen from above*. [Fotografía]. Freepik. Recuperado de [https://www.freepik.com/free-photo/open-tuna-can-seen-from\\_1014435.htm#fromView=search&page=1&position=4&uuiid=eee8c252-9df5-407f-9e98-89843bf7a197](https://www.freepik.com/free-photo/open-tuna-can-seen-from_1014435.htm#fromView=search&page=1&position=4&uuiid=eee8c252-9df5-407f-9e98-89843bf7a197)
- Cadenazzi, D. B., Carena, N. A., & Marcato, M. S. *Ojos Cerrados. El etiquetado frontal y su influencia en la intención de compra de gaseosas de millennials y centennials en la Ciudad de Córdoba* (Bachelor's thesis).
- Chris\_and\_Ralph. (2023). *Atún y pez*. [Imagen generada por IA]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/illustrations/ai-generado-at%C3%BAAn-pez-animal-mar-8383628/>
- Congerdesign. (2016). *Imagen de harina, grano y pico*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/harina-grano-pico-tallos-de-ma%C3%ADz-1528338/>
- Couleur. (2016). *Imagen de Huevos, Huevos de gallina y Huevos crudos*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/huevos-huevos-de-gallina-1510449/>
- Couleur. (2016). *Tomatoes, fruit, food image*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/photos/tomatoes-fruit-food-harvest-1280859/>
- Freepik. (s.f.). *High angle delicious chocolate composition on dark cloth close-up*. [Fotografía]. Recuperado de [https://www.freepik.com/free-photo/high-angle-delicious-chocolate-composition-dark-cloth-close-up\\_8381189.htm#fromView=search&page=2&position=37&uuiid=a2aa9ac6-1653-46d3-ae78-dcd3f06ba393](https://www.freepik.com/free-photo/high-angle-delicious-chocolate-composition-dark-cloth-close-up_8381189.htm#fromView=search&page=2&position=37&uuiid=a2aa9ac6-1653-46d3-ae78-dcd3f06ba393)
- Freepik. (s.f.). *Oranges still life in baroque style*. [Fotografía]. Recuperado de [https://www.freepik.com/free-photo/oranges-still-life-baroque-style\\_31262155.htm#fromView=search&page=1&position=39&uuiid=3b9cdea-57ca-496b-8f11-ff1a030a64c3](https://www.freepik.com/free-photo/oranges-still-life-baroque-style_31262155.htm#fromView=search&page=1&position=39&uuiid=3b9cdea-57ca-496b-8f11-ff1a030a64c3)
- Hansbenn. (2016). *Imagen de duraznos, melocotonero y fruta*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/duraznos-melocotonero-fruta-comida-1586953/>
- INACAL (Instituto Nacional de Calidad). (2022). "GP 110:2022. Alimentos envasados. Guía de implementación de octógonos en el etiquetado de alimentos procesados".
- INACAL (Instituto Nacional de Calidad). (2022). *Guía para la implementación de etiquetado en alimentos procesados*. Recuperado de

<https://alertas.directoriolegislativo.org/wp-content/uploads/2022/12/Gu%C3%ADa-peruana-110.pdf>

- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2018). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición – ENSANUT 2018*. Quito, Ecuador: Instituto Nacional de Estadística y Censos.
- Jcesar2015. (2019). *Imagen de girasoles, girasol y sunflower*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/girasoles-girasol-sunflower-4154152/>
- jcomp. (s.f.). *Asian bamboo log*. [Fotografía]. Freepik. Recuperado de [https://www.freepik.com/free-photo/asian-bamboo-log\\_4690112.htm#fromView=search&page=2&position=9&uuid=8d4be32b-395c-4d76-ad02-9c4cb8f5553e](https://www.freepik.com/free-photo/asian-bamboo-log_4690112.htm#fromView=search&page=2&position=9&uuid=8d4be32b-395c-4d76-ad02-9c4cb8f5553e)
- Lernestorod. (2017). *Imagen de coffee grains, coffee y brown*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/coffe-grains-coffee-brown-2642228/>
- Manfredrichter. (2019). *Imagen de pollo, gallus y granja de pollos*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/pollo-gallus-granja-de-pollos-4047081/>
- Ministerio de Salud Argentina. (2023). *Manual de Aplicación Rotulado Nutricional Frontal*. Recuperado de [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat\\_manual\\_rotulado\\_nutricional\\_frontend.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_rotulado_nutricional_frontend.pdf)
- Ministerio de Salud. (2019). *EVALUACIÓN LEY DE ALIMENTOS No20.606*. [https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/08/EVALUACION-LEY-DE-ALIMENTOS\\_julio-2019\\_02.pdf](https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/08/EVALUACION-LEY-DE-ALIMENTOS_julio-2019_02.pdf)
- Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Claro, R. M., & Moubarac, J. C. (2012). The food system. Ultra-processing. The big issue for nutrition, disease, health, well-being. *World Nutrition*, 3(12), 527–569. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/279178848\\_The\\_Food\\_System\\_Processing\\_the\\_big\\_issue\\_for\\_nutrition\\_disease\\_health\\_well-being\\_Position\\_paper\\_1](https://www.researchgate.net/publication/279178848_The_Food_System_Processing_the_big_issue_for_nutrition_disease_health_well-being_Position_paper_1)
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2020). *El etiquetado frontal como instrumento de política para prevenir enfermedades no transmisibles en la región de las Américas*. Washington, D.C.: Organización Panamericana de la Salud. Recuperado de <https://iris.paho.org/handle/10665.2/53013>
- Organización Panamericana de la Salud (OPS), & Organización Mundial de la Salud (OMS). (2015). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. Washington, DC: OPS.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2016). *Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud*.
- Oña, X., Viteri, O., Cadillo, J. J., & Buenaño, X. (2024). Gestión de residuos sólidos urbanos y factores de desperdicio de alimentos en Quito. *Estudios de la Gestión*, (16).

- Peggy\_Marco. (2016). *Imagen de arbusto, plátano y planta de banano*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/arbusto-pl%C3%A1tano-planta-de-banano-1185664/>
- Stevepb. (2015). *Imagen de durazno, fruta y comida*. [Fotografía]. Pixabay. Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/durazno-fruta-comida-rodajas-1074997/>
- Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFeGA). (2022). Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (N° 27.642) y su Decreto reglamentario (N° 151/2022). Argentina.
- Riofrío, D. V., & Torres, D. F. D. (2022). Análisis del impacto del etiquetado de alimentos tipo semáforo en Ecuador evaluación de la necesidad de actualización. *Derecho, comercio y etiquetado nutricional: Reflexiones y experiencias desde América Latina*.
- Vizcaíno, F. V., & Velasco, A. (2019). The battle between brands and nutritional labels: How brand familiarity decreases consumers' alertness toward traffic light nutritional labels. *Journal of Business Research*, 101, 637-650.
- Waters, W. F., Ochoa Aviles, A. M., Peñafiel, D., Castillo Miñaca, M. E., Freire Zaldumbide, W. B., Centeno Villavicencio, M. L., & Belmont, P. (2021). Evaluación cualitativa del sistema de reglamento sanitario de alimentos procesados en Ecuador. *Revista Bitácora Académica USFQ*. Recuperado de <https://revistas.usfq.edu.ec/index.php/bitacora/issue/view/181>

**ANEXO A: PRIMER ANÁLISIS PARA EVALUAR EL SISTEMA DE ADVERTENCIAS NUTRICIONALES:  
SEMÁFORO NUTRICIONAL.**

**OBJETIVOS (QUÉ SE QUIERE CONOCER):**

Público Objetivo (Consumidores-Toma de decisiones Alimenticias)

1. Incorporar la revisión del semáforo nutricional como parte del proceso de compra de productos.
2. Evaluar la importancia del valor nutricional de un producto en el momento de la compra, utilizando una escala.
3. Determinar la frecuencia de adquisición de productos con semáforo nutricional.
4. Analizar la relevancia del semáforo nutricional en la toma de decisiones de compra.
5. Investigar cómo la información del semáforo nutricional afecta las decisiones de compra.
6. Plantear posibles mejoras al sistema actual del semáforo nutricional para optimizar su efectividad en la toma de decisiones de compra.

**INTRODUCCIÓN Y DATOS DEMOGRÁFICOS**

**¿En qué rango de edad te encuentras?**

Menos de 18 años

18-24 años

25-34 años

35-44 años

45-54 años

55 años o más

**Ocupación:**

Estudiante

Empleado/a a tiempo completo

Empleado/a a tiempo parcial

Trabajador/a autónomo/a

Desempleado/a

Jubilado/a

**¿Quién realiza las compras en su hogar?**

Soy quien realiza las compras

Otra persona en mi hogar realiza las compras

A veces yo, a veces otra persona

**¿Tienes responsabilidades familiares o de dependencia? (Hijos, hermanos, adultos mayores, persona con discapacidad, etc.)**

Sí  
No

**Escriba en qué ciudad vive en la actualidad**  
(Escribe una respuesta)

**¿Qué tan importante consideras el valor nutricional de un producto en una escala del 1 al 10?**

Poco importante								Extremadamente importante	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Al comprar un producto, ¿revisas la información nutricional?**

Siempre  
Frecuentemente  
Ocasionalmente  
Nunca

**¿Entiende completamente las etiquetas nutricionales en los productos?**

Sí, completamente  
En parte  
No del todo  
No entiendo nada

**Cuando buscas información nutricional, ¿a qué elemento te diriges primero?**

Semáforo nutricional  
Tabla nutricional  
Ingredientes  
Advertencias  
Otros:

**Según la pregunta anterior, ¿Cuál es el motivo de tu respuesta?**

(Escribe una respuesta)

**¿Consideras transparentes y verídicas las etiquetas nutricionales de los productos que consumes?**

Sí, siempre  
En la mayoría de los casos  
En algunos casos  
No confío en ellas

**¿Qué factores considera para la compra y consumo de alimentos?**

Preferencias  
Precio  
Necesidad  
Disponibilidad  
Calidad  
Marca

Etiquetado de semáforo o tablas nutricionales  
Otros:

## SEMÁFORO ALIMENTICIO

¿Estás familiarizado/a con el semáforo nutricional en los productos alimenticios?

Sí

No

No estoy seguro/a

En una escala del 1 al 10, ¿qué tan fácil comprendes el semáforo nutricional?

Poco claro

Extremadamente claro

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

¿Sabes de dónde/cómo se obtiene la información que se utiliza para establecer el semáforo nutricional?

Sí

No

No estoy seguro/a

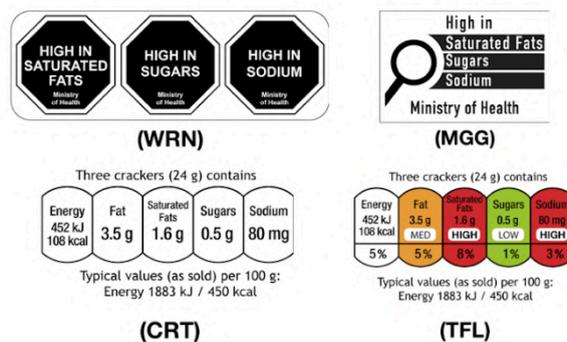
¿Crees que el semáforo nutricional debería ser obligatorio en todos los productos alimenticios?

Sí

No

No estoy seguro/a

¿Conoces otros sistemas de advertencia nutricional que cumplan una función similar al semáforo?



WRN

MGG

CRT

TFL

Ninguno, solo el semáforo nutricional

Otros:

**¿Qué crees que le hace falta al semáforo nutricional actual?**

Desglose de grasas trans

Información sobre azúcares procesados

No creo que le falte nada

Otros:

**¿Dónde crees que sería la ubicación más efectiva para el semáforo en un envase?**

Parte frontal

Parte posterior

Lateral

No estoy seguro/a

**¿Cuál de los siguientes productos considera PEOR para la salud?**



Gaseosa sin azúcar

Barra de frutos secos

Yogurt de mora

Gaseosa sin Azúcar

Barra de frutos secos

Yogurt de mora

**¿Cuál de los siguientes tres es el considera MEJOR para la salud?**



Gaseosa sin azúcar

Barra de frutos secos

Yogurt de mora

Gaseosa sin azúcar

Barra de frutos secos

Yogurt de mora

## ANEXO B: PERCEPCIÓN Y PRIORIDADES DE LOS CONSUMIDORES EN LA INFORMACIÓN DE EMPAQUES DE ALIMENTOS

### OBJETIVOS (QUÉ SE QUIERE CONOCER):

1. Identificar cómo perciben los consumidores la transparencia y veracidad de la información proporcionada en los empaques de productos alimenticios.
2. Evaluar la importancia relativa de diferentes aspectos del empaque (marca, precio, semáforo nutricional, ingredientes, entre otros) al momento de la compra.
3. Determinar cuáles elementos específicos de la información del empaque son considerados más relevantes para la salud y el bienestar nutricional de los consumidores.
4. Recoger datos sobre la preferencia de los consumidores en cuanto a materiales y diseño visual de los empaques.
5. Analizar la valoración de las certificaciones y sellos de calidad en la decisión de compra de alimentos.
6. Explorar aspectos adicionales que los consumidores consideren importantes en el empaque, no incluidos en la lista inicial de opciones.

### ¿Qué tan TRANSPARENTE/VERÍDICA considera la información proporcionada en los empaques de los productos alimenticios?

Poco claro

Extremadamente claro

1

2

3

4

5

### ¿Cuánto valoras cada uno de los siguientes aspectos del EMPAQUE al momento de hacer una compra?

- Muy importante
- Importante
- Poco importante
- Nada importante

Aspectos a valorar:

- Marca
- Semáforo Nutricional
- Precio
- Ingredientes

- Tabla de Información Nutricional
- Advertencias (Contiene: gluten, lactosa, etc.)
- Procesamiento (orgánico, sin aditivos, etc.)
- Es Vegano
- Certificaciones y Sello de Calidad
- Caducidad
- Transparencia (Contenido es visible)
- Diseño y Atractivo Visual
- Material del Empaque (plástico, vidrio, etc.)
- Origen del Producto
- Recetas / Cómo preparar

**¿De la lista anterior, qué aspecto de la información del empaque consideras más importante para TU SALUD Y BIENESTAR NUTRICIONAL al momento de hacer la compra?**

*(Marca solo una opción)*

**¿Hay algún aspecto más que consideres importante y que no esté en la lista?**

*(Opcional: Escribe tu respuesta)*

## ANEXO C: GUIÓN PARA ENTREVISTAS

### OBJETIVOS (QUÉ SE QUIERE CONOCER):

1. Comprender el concepto de semáforos nutricionales.
2. Identificar la principal función de los semáforos nutricionales desde una perspectiva individual.
3. Evaluar la utilidad de los semáforos nutricionales en el ámbito del consumidor.
4. Analizar el grado de conciencia del consumidor al adquirir productos con semáforos nutricionales.
5. Evaluar la eficiencia de la señalética nutricional desde un punto de vista nutricional.
6. Proponer mejoras para optimizar la comprensión de los consumidores respecto a los semáforos nutricionales.

### PREGUNTAS:

#### 1. Nutrición y Problemas Actuales

- **Problemas Nutricionales y Desafíos del País:** ¿Cuáles considera usted que son los problemas nutricionales más críticos que enfrenta la población y que requieren mayor atención informativa?
- **Percepción Pública de la Nutrición:** ¿Cómo percibe la población ecuatoriana (encuestada) la información nutricional actual? • ¿Existen percepciones erróneas o malentendidos comunes que deben abordarse?
- **Análisis Nutricional Efectivo:** ¿Cuáles son los elementos clave para realizar un análisis nutricional efectivo de los alimentos? • ¿Cómo se puede garantizar una evaluación precisa de los productos alimenticios?

#### 2. Semáforo, Diseño y Transparencia

- **Problemas/Aciertos del Semáforo Actual:** ¿cuáles son los aspectos más evidentes del diseño del semáforo que podrían mejorarse para aumentar su eficiencia y transparencia? • ¿Hay aspectos positivos?

- **Advertencia Octógonos Cambios de Diseño:** Se ha planteado la posibilidad de cambiar el semáforo a un sistema frontal tipo octógono. ¿Qué ventajas percibe en este tipo de diseño en comparación con el sistema actual?



- **Normativas y Posicionamiento:** ¿Cómo percibe la efectividad de las normativas actuales que rigen el etiquetado de alimentos en Ecuador? • ¿Existen posibles ajustes o mejoras necesarias para fortalecer la aplicación y el cumplimiento?

### 3. Industria y Cumplimiento Normativo

- **Reacción de la Industria:** ¿Cómo ha sido la reacción de la industria alimentaria ante las normativas de etiquetado, particularmente el sistema semáforo? • ¿Se observa aceptación general o resistencia significativa?
- **Tergiversación de la Información:** Según su experiencia, ¿en qué medida la industria tiende a tergiversar la información en el etiquetado de alimentos? • ¿Existen prácticas comunes que deberían abordarse?
- **Cumplimiento de la Ley:** ¿Cómo evaluaría el cumplimiento de la industria con las normativas de etiquetado existentes? • ¿Se enfrentan a sanciones por incumplimiento y cómo se podrían fortalecer estas medidas?

### 4. Promoción y Comunicación

- **Promoción y Proyecto de Comunicación:** ¿Qué estrategias de promoción considera esenciales para fomentar la buena nutrición en la población, en complemento con la aplicación del semáforo? • ¿Qué temas específicos debería abordar un proyecto de comunicación?
- **Comunicación sobre Problemas de Nutrición:** Además del semáforo, ¿qué esfuerzos de comunicación considera importantes para abordar los problemas de nutrición y desinformación en la población?

## 5. Diseño de Empaque

- **Impacto de Normativas de Etiquetado en el Diseño:** ¿Cómo afectaría una normativa más estricta de etiquetado, como un posible cambio al sistema frontal tipo octágono, en el diseño de empaques?
- **Consideración de Normativas por Parte de los Clientes:** ¿Los clientes para los que diseña empaques son conscientes de las normativas de etiquetado, más allá del sistema semáforo? • ¿Consideran estas normativas en sus solicitudes de diseño?
- **Adaptación a Cambios Normativos:** En caso de que se implementen cambios significativos en las normativas de etiquetado, ¿cómo se adaptaría su enfoque de diseño para garantizar el cumplimiento y al mismo tiempo satisfacer las necesidades y expectativas del cliente?

**ANEXO D: PROTOTIPOS Y ANÁLISIS PARA EVALUAR EL SISTEMA DE ADVERTENCIAS NUTRICIONALES:  
REDISEÑO CON OCTÓGONOS NUTRICIONALES.**

**OBJETIVOS (QUÉ SE QUIERE CONOCER):**

1. Determinar el nivel de comprensión del nuevo sistema de advertencias nutricionales utilizando octógonos nutricionales.
2. Evaluar la percepción de los consumidores sobre la efectividad del rediseño con octógonos nutricionales en comparación con el sistema anterior.
3. Identificar si el nuevo sistema de octógonos nutricionales influye en las decisiones de compra de los consumidores.
4. Analizar si el sistema de octógonos nutricionales es percibido como más claro y fácil de entender que el sistema anterior de semáforos nutricionales.
5. Investigar si el nuevo sistema de octógonos nutricionales genera una mayor conciencia sobre los aspectos nutricionales de los productos.
6. Determinar si la implementación de los octógonos nutricionales ha provocado cambios en los hábitos de consumo de los encuestados.

**INTRODUCCIÓN Y DATOS DEMOGRÁFICOS**

**¿En qué rango de edad te encuentras?**

- Menos de 18 años
- 18-24 años
- 25-34 años
- 35-44 años
- 45-54 años
- 55 años o más

**Ocupación:**

- Estudiante
- Empleado/a a tiempo completo
- Empleado/a a tiempo parcial
- Trabajador/a autónomo/a
- Desempleado/a
- Jubilado/a

**¿Quién realiza las compras en su hogar?**

- Soy quien realiza las compras
- Otra persona en mi hogar realiza las compras
- A veces yo, a veces otra persona

**¿Qué tan importante consideras el valor nutricional de un producto en una escala del 1 al 10?**

Poco importante

Extremadamente importante

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

**¿Estás familiarizado/a con el semáforo nutricional actual en los productos alimenticios?**



Sí  
No  
No estoy seguro/a

**¿En una escala del 1 al 10, ¿qué tan fácil comprendes el semáforo nutricional?**

Poco claro      Extremadamente claro

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

**¿Qué crees que le hace falta al semáforo nutricional actual? (Puede escoger más de una)**

- Cantidad de calorías
- Desglose de grasas (saturadas y trans)
- Uso de edulcorantes artificiales
- Contenido de cafeína
- Presencia de lactosa
- Contenido de maní (alergia)
- Presencia de gluten
- No creo que le falte nada
- Otros:

**¿Conoces el sistema de Advertencias Nutricionales Octogonales para alimentos procesados?**



Sí  
No  
No estoy seguro/a

En una escala del 1 al 10, ¿qué tan fácil comprendes este sistema (Advertencias nutricionales Octogonales)?

Poco claro

Extremadamente claro

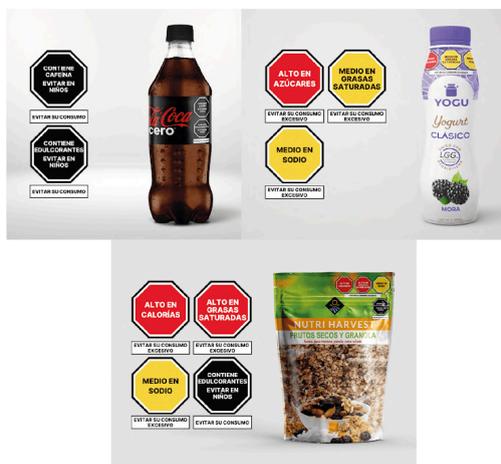
1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

¿Cuál de los siguientes productos considera PEOR para la salud?



Gaseosa sin Azúcar  
 Yogurt de mora  
 Frutos secos

¿Cuál de los siguientes tres es el considera MEJOR para la salud?



Gaseosa sin azúcar  
 Yogurt de mora  
 Frutos secos

**(Pregunta Opcional) ¿Qué aspecto(s) consideras que podrían mejorarse en el sistema de Advertencia Nutricional Octogonal?**

(Escribe una respuesta)

**ANEXO E: GRUPO FOCAL PARA EVALUACIÓN DEL REDISEÑO DE ADVERTENCIAS NUTRICIONALES.****OBJETIVOS (QUÉ SE QUIERE CONOCER):**

1. Evaluar la percepción y comprensión del nuevo sistema de octógonos nutricionales en comparación con el sistema anterior de semáforos nutricionales.
2. Analizar la efectividad del diseño de los octógonos nutricionales, incluyendo el uso de colores específicos, para comunicar información nutricional de manera clara y rápida.
3. Determinar la utilidad del nuevo sistema de octógonos nutricionales en la toma de decisiones de compra de alimentos entre los participantes del grupo focal.
4. Identificar las áreas de mejora en el diseño y la aplicación de los octógonos nutricionales para hacerlos más accesibles y comprensibles para los consumidores.
5. Explorar cualquier cambio en los hábitos de compra o consumo de alimentos de los participantes del grupo focal desde la implementación de los octógonos nutricionales.
6. Obtener retroalimentación sobre la percepción de la obligatoriedad de los octógonos nutricionales en todos los productos alimenticios y posibles implicaciones de política pública.

**PREGUNTAS:**

1. ¿Qué opinan sobre el nuevo sistema de octógonos nutricionales en comparación con el sistema anterior de semáforos nutricionales?
2. ¿Encuentran que los octógonos nutricionales son más fáciles de entender que los semáforos nutricionales? ¿Por qué?
3. ¿Cómo perciben la efectividad del nuevo sistema de octógonos nutricionales en términos de ayudarles a tomar decisiones más saludables al comprar alimentos?
4. ¿Consideran que el diseño de los octógonos nutricionales es claro y fácil de interpretar? ¿Por qué o por qué no?
5. ¿Qué opinan sobre el uso de colores específicos en el sistema de octógonos nutricionales, como el rojo para indicar alto contenido, amarillo para medio y negro para productos especiales?
6. ¿Encuentran que los octógonos nutricionales están ubicados de manera adecuada en los empaques de los productos para que sean fácilmente visibles?
7. ¿Creen que el nuevo sistema de octógonos nutricionales les proporciona la información nutricional necesaria de manera rápida y eficiente?

8. ¿Han experimentado algún cambio en sus hábitos de compra o consumo de alimentos desde que se implementaron los octógonos nutricionales? Si es así, ¿pueden describirlo?
9. ¿Consideran que los octógonos nutricionales deberían ser obligatorios en todos los productos alimenticios? ¿Por qué o por qué no?
10. ¿Qué sugerencias tienen para mejorar aún más el diseño y la aplicación de los octógonos nutricionales para hacerlos más útiles y efectivos para los consumidores?

### CORRECCIONES Y EVIDENCIA DE LA REALIZACIÓN DEL GRUPO FOCAL:



## ANEXO F: UMBRALES DEL NUEVO SISTEMAS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL.

## Rediseño de Advertencias Octogonales

NUTRIENTE	MEDIO (SÓLIDOS)	ALTO (SÓLIDOS)	MEDIO (LÍQUIDOS)	ALTO (LÍQUIDOS)
<b>Azúcares</b>	5-10 g/100 g	>10 g/100 g	2.5-5 g/100 ml	>5 g/100 ml
<b>Grasas Totales</b>	10-20% de calorías	>20% de calorías	10-20% de calorías	>20% de calorías
<b>Grasas Saturadas</b>	1.5-3 g/100 g	>3 g/100 g	0.75-1.5 g/100 ml	>1.5 g/100 ml
<b>Grasas Trans</b>	-	Contiene Grasas Trans	-	Contiene Grasas Trans
<b>Sodio</b>	120-500 mg/100 g	>500 mg/100 g	60-200 mg/100 ml	>200 mg/100 ml
<b>Calorías</b>	70-275 kcal/100 g	>275 kcal/100 g	35-70 kcal/100 ml	>70 kcal/100 ml

Tabla F1 Rediseño de Advertencias Octogonales.

## Semáforo Nutricional de Ecuador Vigente

NUTRIENTE	BAJO (SÓLIDOS)	MEDIO (SÓLIDOS)	ALTO (SÓLIDOS)	BAJO (LÍQUIDOS)	MEDIO (LÍQUIDOS)	ALTO (LÍQUIDOS)
<b>Azúcares</b>	<5 g/100 g	5-15 g/100 g	>15 g/100 g	<2.5 g/100 ml	2.5-5 g/100 ml	>5 g/100 ml
<b>Grasas</b>	<3 g/100 g	3-20 g/100 g	>20 g/100 g	<1.5 g/100 ml	1.5-3 g/100 ml	>3 g/100 ml
<b>Sodio</b>	<120 mg/100 g	120-600 mg/100 g	>600 mg/100 g	<60 mg/100 ml	60-200 mg/100 ml	>200 mg/100 ml

Tabla F2 Semáforo Nutricional de Ecuador Vigente.

### Ventajas del Sistema Propuesto

- 1. Mayor Protección al Consumidor:** Utiliza umbrales más estrictos para nutrientes críticos.
- 2. Información Más Completa:** Desglosa las grasas en saturadas, y totales, e incluye calorías y grasas trans, proporcionando una visión más detallada del contenido nutricional.
- 3. Claridad y Facilidad de Uso:** Combina etiquetas claras y colores, facilitando la comprensión rápida y efectiva por parte de los consumidores.
- 4. Actualización Basada en Recomendaciones Especializadas:** El sistema se basa en recomendaciones de instituciones especializadas como la Organización Panamericana de la Salud (PAHO), asegurando que esté alineado con las mejores prácticas y estándares internacionales.
- 5. Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT):** Este sistema es más riguroso y detallado para la prevención y control de estas enfermedades.

### Folleto de cambios en la Señalética Nutricional



Semáforo Nutricional Vigente en Ecuador						Nuevo Sistema de Advertencias Octogonales																																																																								
<p>Un sistema nutricional desactualizado a nivel regional y que no responde a las dinámicas de alimentación que enfrenta el país.</p> <p><b>No ha cambiado desde 2014</b> Impacto limitado</p>						<p>Proporciona información clara y precisa sobre nutrientes críticos para mejorar la toma de decisiones alimentarias y fomentar el derecho a estar informado.</p> <p><b>Rigor y cobertura completa</b> Respaldado científico</p>																																																																								
<p><b>Umbral del semáforo nutricional</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nutriente</th> <th>BAJO</th> <th>MEDIO</th> <th>ALTO</th> <th>BAJO</th> <th>MEDIO</th> <th>ALTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcar</td> <td>&lt; 5g / 100g</td> <td>5-10g / 100g</td> <td>&gt; 10g / 100g</td> <td>&lt; 2.5g / 100g</td> <td>2.5-5g / 100g</td> <td>&gt; 5g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>&lt; 3g / 100g</td> <td>3-20g / 100g</td> <td>&gt; 20g / 100g</td> <td>&lt; 1.5g / 100g</td> <td>1.5-3g / 100g</td> <td>&gt; 3g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>&lt; 10mg / 100g</td> <td>10-100mg / 100g</td> <td>&gt; 100mg / 100g</td> <td>&lt; 0.5mg / 100g</td> <td>0.5-100mg / 100g</td> <td>&gt; 100mg / 100g</td> </tr> </tbody> </table>						Nutriente	BAJO	MEDIO	ALTO	BAJO	MEDIO	ALTO	Azúcar	< 5g / 100g	5-10g / 100g	> 10g / 100g	< 2.5g / 100g	2.5-5g / 100g	> 5g / 100g	Grasa	< 3g / 100g	3-20g / 100g	> 20g / 100g	< 1.5g / 100g	1.5-3g / 100g	> 3g / 100g	Sodio	< 10mg / 100g	10-100mg / 100g	> 100mg / 100g	< 0.5mg / 100g	0.5-100mg / 100g	> 100mg / 100g	<p><b>Umbral del Sistema de Advertencias Octogonales</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nutriente</th> <th>BAJO</th> <th>ALTO</th> <th>MEDIO</th> <th>ALTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcar</td> <td>5-10g / 100g</td> <td>&gt; 10g / 100g</td> <td>2.5-5g / 100g</td> <td>&gt; 5g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>3-20g / 100g</td> <td>&gt; 20g de calorías</td> <td>1.5-3g / 100g</td> <td>&gt; 3g de calorías</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>10-100mg / 100g</td> <td>&gt; 100mg / 100g</td> <td>0.5-100mg / 100g</td> <td>&gt; 100mg / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td>1.5-3g / 100g</td> <td>&gt; 3g / 100g</td> <td>6.75-15g / 100g</td> <td>&gt; 15g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans</td> <td>-</td> <td>Contiene Grasa Trans</td> <td>-</td> <td>Contiene Grasa Trans</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>10-100mg / 100g</td> <td>&gt; 100mg / 100g</td> <td>0.5-100mg / 100g</td> <td>&gt; 100mg / 100g</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>70-275kcal / 100g</td> <td>&gt; 275kcal / 100g</td> <td>25.75kcal / 100g</td> <td>&gt; 25kcal / 100g</td> </tr> </tbody> </table>					Nutriente	BAJO	ALTO	MEDIO	ALTO	Azúcar	5-10g / 100g	> 10g / 100g	2.5-5g / 100g	> 5g / 100g	Grasa	3-20g / 100g	> 20g de calorías	1.5-3g / 100g	> 3g de calorías	Sodio	10-100mg / 100g	> 100mg / 100g	0.5-100mg / 100g	> 100mg / 100g	Grasa Saturada	1.5-3g / 100g	> 3g / 100g	6.75-15g / 100g	> 15g / 100g	Grasa Trans	-	Contiene Grasa Trans	-	Contiene Grasa Trans	Sodio	10-100mg / 100g	> 100mg / 100g	0.5-100mg / 100g	> 100mg / 100g	Calorías	70-275kcal / 100g	> 275kcal / 100g	25.75kcal / 100g	> 25kcal / 100g
Nutriente	BAJO	MEDIO	ALTO	BAJO	MEDIO	ALTO																																																																								
Azúcar	< 5g / 100g	5-10g / 100g	> 10g / 100g	< 2.5g / 100g	2.5-5g / 100g	> 5g / 100g																																																																								
Grasa	< 3g / 100g	3-20g / 100g	> 20g / 100g	< 1.5g / 100g	1.5-3g / 100g	> 3g / 100g																																																																								
Sodio	< 10mg / 100g	10-100mg / 100g	> 100mg / 100g	< 0.5mg / 100g	0.5-100mg / 100g	> 100mg / 100g																																																																								
Nutriente	BAJO	ALTO	MEDIO	ALTO																																																																										
Azúcar	5-10g / 100g	> 10g / 100g	2.5-5g / 100g	> 5g / 100g																																																																										
Grasa	3-20g / 100g	> 20g de calorías	1.5-3g / 100g	> 3g de calorías																																																																										
Sodio	10-100mg / 100g	> 100mg / 100g	0.5-100mg / 100g	> 100mg / 100g																																																																										
Grasa Saturada	1.5-3g / 100g	> 3g / 100g	6.75-15g / 100g	> 15g / 100g																																																																										
Grasa Trans	-	Contiene Grasa Trans	-	Contiene Grasa Trans																																																																										
Sodio	10-100mg / 100g	> 100mg / 100g	0.5-100mg / 100g	> 100mg / 100g																																																																										
Calorías	70-275kcal / 100g	> 275kcal / 100g	25.75kcal / 100g	> 25kcal / 100g																																																																										
<p><b>Notas</b></p> <p>Para interpretar correctamente siga los ejemplos de cómo leer las advertencias:                  &lt; 8g/100g de NaCl en 5 gramos por cada 100 gramos.                  &gt; 10g/100g de NaCl en 10 gramos por cada 100 gramos.</p> <p>Fuente: ANECA, INEEL, INACFP &amp; Ministerio de Salud Argentina</p>																																																																														

Figura F1 Folleto de Cambios en la Señalética Nutricional.

### ANEXO G: PÁGINA WEB.

Link de página web: <https://www.exhibiciondedisenio.net/coma>

PROBLEMATICA

91

“

**La Malnutrición y las Enfermedades Crónicas No Transmisibles** están en aumento en Ecuador.

Los **Alimentos Procesados** contribuyen grandemente a la problemática alimentaria.

Los **Empaques** no siempre priorizan y jerarquizan la información nutricional más relevante y crítica.

“

El etiquetado de alimentos es una herramienta eficaz para proteger la salud y reducir la prevalencia de enfermedades no transmisibles, si permite **elecciones más saludables**, siempre que las etiquetas sean **confiables y no engañosas**.

— FAO (2022), Rofino & Torres (2022)

El empaque debe garantizar decisiones claras y responsables, promoviendo una alimentación saludable y honesta.



En la Exhibición

Coma recreó un espacio donde la información nutricional explícita y accesible fue lo primordial. A través de una marca ficticia, creó como un sistema de etiquetado centrado en el derecho del consumidor y la salud pública podría aplicarse a productos reales y cotidianos.



94

PULSO 2924

02

## Coma

EMPAQUES TRANSPARENTES Y EFICACES PARA DECISIONES ALIMENTARIAS INFORMADAS.

**¿Qué es Coma?**

Un proyecto que rediseña empaques para ofrecer información **explícita y accesible**.

**¿Para qué?**

Empoderar a los consumidores a tomar decisiones alimentarias **informadas y responsables**.

**¿Cómo?**

Con **rigor** y alineado con **normativas reconocidas**, mejora la comunicación nutricional.

PROYECTO

**ALTO EN AZÚCAR**

ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN SODIO

**ALTO EN AZÚCAR Y GRASAS SATURADAS**

ALTO EN GRASAS TRANS

ALTO EN SODIO

**ALTO EN GRASAS TRANS**

ALTO EN SODIO

ALTO EN CALORÍAS

**Octógonos Nutricionales**

Umbrales más rigurosos que el semáforo actual, enfocados en alertar excesos de nutrientes críticos.

**Sistema NOVA**

Advertencias según el nivel de procesamiento para facilitar una evaluación nutricional más completa.

NOVA  
**1**  
MÍNIMAMENTE O NO PROCESADOS

NOVA  
**2**  
INGREDIENTES BÁSICOS

NOVA  
**3**  
PROCESADOS

NOVA  
**4**  
ULTRA PROCESADOS



**Rediseño Informativo**

Etiquetas que priorizan el contenido real del producto y jerarquizan la información esencial.

¿QUÉ IMPLEMENTAR?

Figura G1 Página Web.

ANEXO H: FOLLETOS NOVAS.



Figura H1 Folleto NOVA 1.



Figura H2 Folleto NOVA 2.



Figura H3 Folleto NOVA 3.

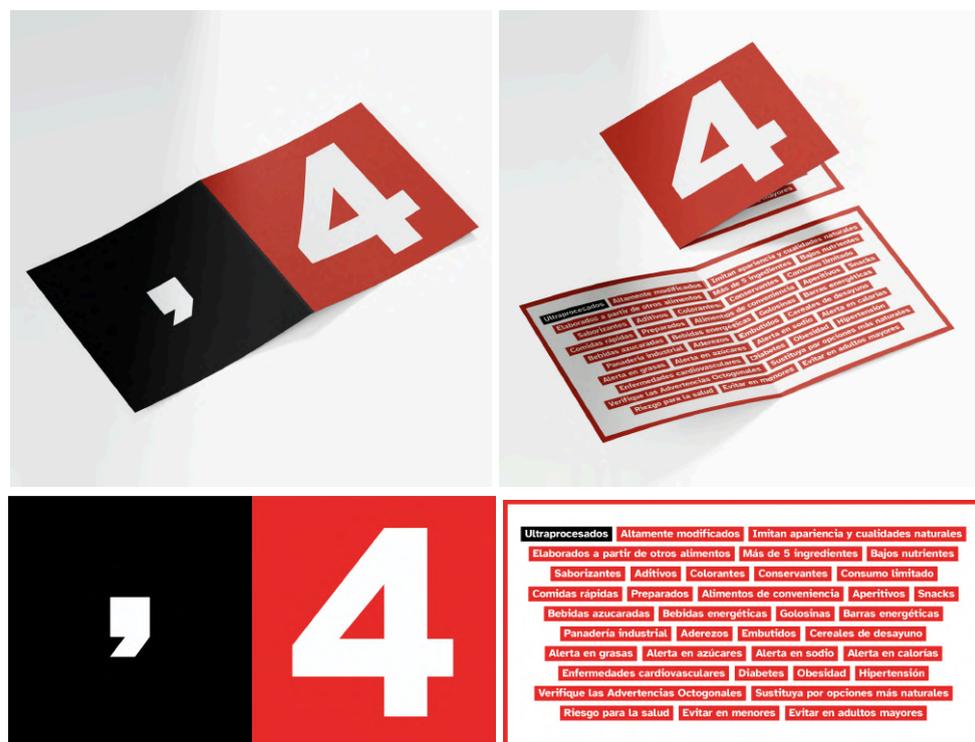


Figura H4 Folleto NOVA 4.

ANEXO I: EMPAQUES Y PLANOS ABIERTOS.

Café Liofilizado



Figura 11 Empaque de Café Liofilizado NOVA 1. Imagen de granos de café adaptada de Lernestorod (2017), Pixabay.

Jugo de Naranja



Figura 12 Empaque de Jugo de Naranja NOVA 1. Imagen de naranjas adaptada de Freepik (s.f.).

Huevos Medianos



Figura 13 Empaque de Huevos Medianos NOVA 1. Imagen de pollo adaptada de manfredrichter (2019), Pixabay. Imagen de huevos adaptada de Couleur (2016), Pixabay.

Aceite de Girasol



Figura 14 Empaque de Aceite de Girasol NOVA 2.  
Imagen de girasoles adaptada de jcesar2015 (2019), Pixabay.

Panela



Figura 15 Empaque de Panela NOVA 2.  
Imagen de bambú asiático adaptada de jcomp (s.f.), Freepik.

## Sal del Himalaya

**NOVA 2**  
INGREDIENTES BÁSICOS

**Sal del Himalaya**  
SAL ROSADA YODADA

300g Cont. Neto | 0 Calorías por Porción | 200 Porciones

INGREDIENTES  
Sal rosada fina Yodato de potasio (20-40mg/kg)

ADVERTENCIAS  
NO EXCEDA MÁS 5g DE SAL AL DÍA

ALIMENTO SELLADO DE LARGA DURACIÓN  
MEJOR ANTES DE 3 AÑOS  
\*Revisar fecha exacta en el código del lote.

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco. Mantener el envase bien cerrado o guardar en otro envase.

**Información Nutricional**  
Porciones por empaque: 200

Tamaño por porción	Tamaño total	Calorías	% Valor Diario*
1,5g	300g	0	De una dieta diaria de 2000 calorías
Grasa Total	0g	0%	0%
Grasa Saturada	0g	0%	0%
Grasa Trans	0g	0%	Evite su consumo
Grasa Monoinsaturada	0g	0%	Saludables en moderación
Grasa Poliinsaturada	0g	0%	Saludables en moderación
Colesterol	0g	0%	0%
Sodio	570mg (114g)	24%	300/920
Carbohidratos	0g	0%	0%
Fibra Alimentaria	0g	0%	0%
Azúcares	0g	0%	Consuma azúcares refinados con moderación
Azúcares Añadidas	0g	0%	Consuma azúcares refinados con moderación
Proteína	0g	0%	Prefiera proteínas bajas en grasas

\*Los Porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 6380kJ (2000 calorías)

Elaborado y Distribuido por  
Coma S.A.  
Av. General Oe1-23  
info@coma.ec  
+593 987654321  
Quito - Ecuador

Código BPM  
0007-BMP-AN-0216

Norma INEN  
0057

ELABORADO: 13-SEP-2024  
MEJOR ANTES: 29-OCT-2027  
LOTE: 25724  
PUP: \$4,13

7 862116 520048

Figura I6 Empaque de Sal del Himalaya NOVA 2.  
Imagen de sal rosada adaptada de 8photo (s.f.), Freepik.

## Chifles

**NOVA 3**  
PROCESADOS

ALTO EN GRASAS TOTALES | ALTO EN GRASAS SATURADAS  
ALTO EN SODIO | ALTO EN CALORÍAS

**Chifles**  
CHIPS DE PLÁTANO VERDE FRITO

100g Cont. Neto | 550 Calorías por Porción | 1 Porción

INGREDIENTES  
Plátano maqueño Aceite de palma Sal

ALIMENTO SELLADO DE CORTA DURACIÓN  
MEJOR ANTES DE 2 MESES  
\*Revisar fecha exacta en el código del lote.

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir al instante o guardar en otro envase.

**Información Nutricional**  
Porciones por empaque: 1

Tamaño por porción	Tamaño total	Calorías	% Valor Diario*
100g	100g	550	De una dieta diaria de 2000 calorías
Grasa Total	34g	52%	52%
Grasa Saturada	14g	70%	70%
Grasa Trans	0g	0%	Evite su consumo
Grasa Monoinsaturada	16g	0%	Saludables en moderación
Grasa Poliinsaturada	5g	0%	Saludables en moderación
Colesterol	0mg	0%	0%
Sodio	25mg	1%	1%
Carbohidratos	50g	19%	19%
Fibra Alimentaria	0g	0%	0%
Azúcares	<1g	0%	Consuma azúcares refinados con moderación
Azúcares Añadidas	0g	0%	Consuma azúcares refinados con moderación
Proteína	3g	0%	Prefiera proteínas bajas en grasas

\*Los Porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 6380kJ (2000 calorías)

Elaborado y Distribuido por  
Coma S.A.  
Av. General Oe1-23  
info@coma.ec  
+593 987654321  
Quito - Ecuador

Código BPM  
9997-BMP-AN-0216

Norma INEN  
2561

ELABORADO: 18-NOV-2024  
MEJOR ANTES: 18-ENE-2025  
LOTE: 56GH-2004  
PUP: \$4,00

7 862116 520048

Figura I7 Empaque de Chifles en Almibar NOVA 3.  
Imagen de arbusto de plátano adaptada de Peggy\_Marco (2016), Pixabay.

Duraznos en Almíbar



Figura I8 Empaque de Duraznos en Almíbar NOVA 3.

Imágenes de duraznos. Primera imagen adaptada de stevepb (2015), Pixabay. Segunda imagen adaptada de hansbenn (2016), Pixabay.

Atún Lomitos

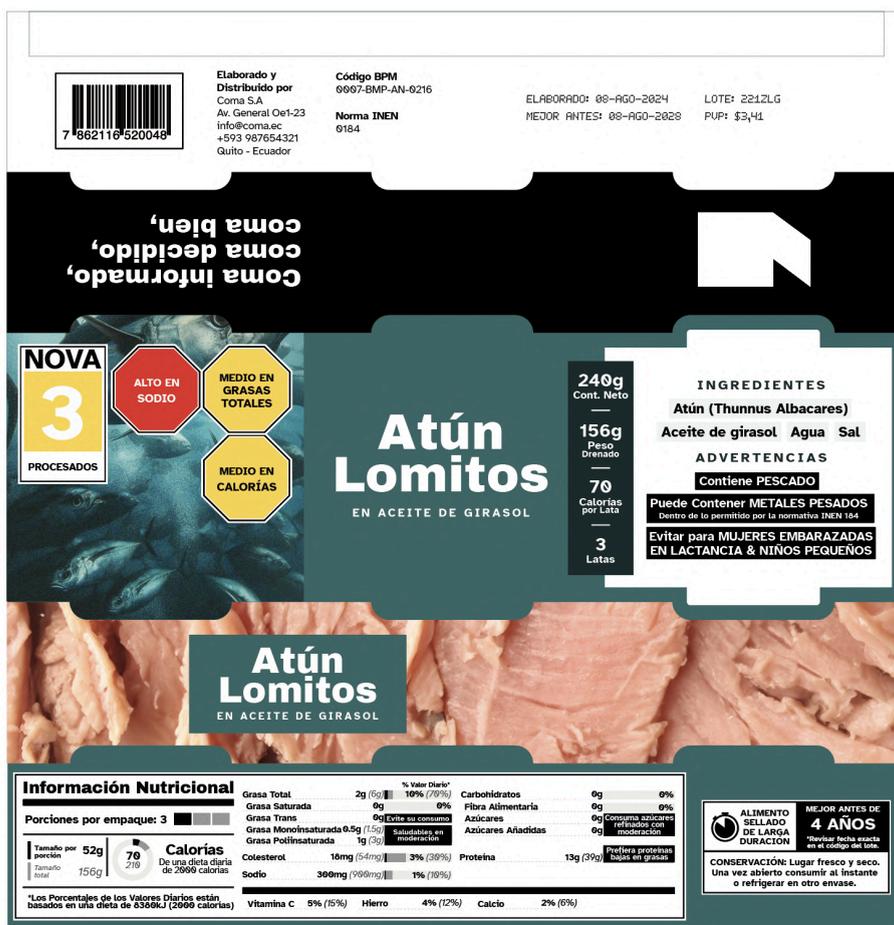


Figura I9 Empaque de Atún Lomitos NOVA 3.

Imágenes de atún. Imagen superior adaptada de Chris\_and\_Ralph (2023), Pixabay. Imagen inferior adaptada de asier\_relampagoestudio (s.f), Freepik.

# Mac & Cheese



**Información Nutricional**

Porciones por empaque: 4

Tamaño por porción	65g	Calorías	170
Tamaño total	260g	De una dieta diaria	660
		de 2000 calorías	
Grasa Total	3.5g (7.4g)	% Valor Diario	5% (20%)
Grasa Saturada	2g (8g)		19% (40%)
Grasa Trans	0g	Evite su consumo	
Grasa Monoinsaturada	1.5g (6g)	Saludables en moderación	
Grasa Poliinsaturada	0g		
Colesterol	17mg (68mg)		6% (24%)
Sodio	500mg (2g)		20% (29%)
Carbohidratos	29g (115g)		16% (40%)
Fibra Alimentaria	0g		0%
Azúcares	2g (8g)	Consuma azúcares refinados con moderación	
Azúcares Añadidas	0g		
Proteína	7g (28g)	Prefera proteínas bajas en grasas	
Hierro			23% (92%)

\*Los Porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 8360kJ (2000 calorías)

**Preparación**

- 1 En una olla mediana hervir 1½ litros de agua (6 tazas) con sal a gusto.
- 2 Agregar los macarrones y revolver durante 8 minutos.
- 3 Una vez listos, escurrir los macarrones y revolver durante 1 minuto.
- 4 Verter el contenido del sobre y 120 ml de leche (½ taza).
- 5 Mezclar hasta incorporar.

Para resaltar el sabor del queso, añadir una cucharada de mantequilla.

Elaborado y Distribuido por COMA S.A.  
 Av. General Oe1-23  
 1608090000  
 +593 987854321  
 Guano - Ecuador

Código BPM  
 6667BPM-AN-4216  
 Norma INEN  
 1375

7 862116 520048

ELABORADO: 22-ENE-2024 LOTE: 14-818-104  
 MEJOR ANTES: 22-ENE-2025 PUP: \$3,15

**NOVA 4**  
 ULTRA-PROCESADOS

ALTO EN SODIO  
 ALTO EN GRASAS SATURADAS  
 MEDIO EN CALORÍAS

**Mac & Cheese**  
 PASTA CON SALSA SABOR A QUESO

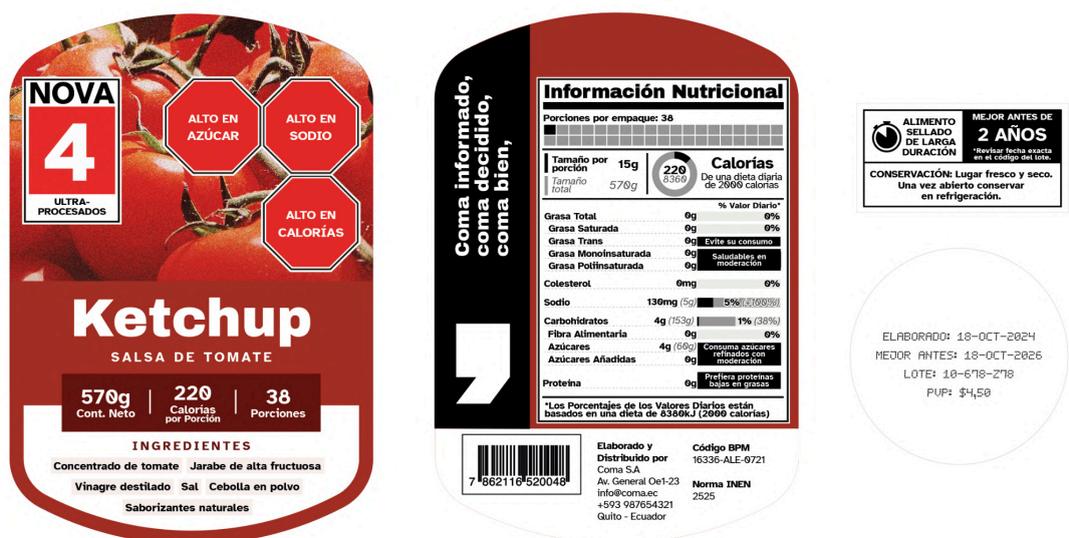
260g Cont. Neto | 170 Calorías por Porción | 4 Porciones | 12 Minutos

**INGREDIENTES**  
 Semolina de trigo fortificada Hierro Niacina Vitamina B1 y B2 Ácido Fólico Agua Suero de leche en polvo Leche en polvo Maltodextrina Sabor natural y artificial a queso cheddar Sabor idéntico a queso parmesano Ácido Cítrico Trifosfato de sodio CMC Amarillo No. 5 y 6

**ADVERTENCIAS**  
 Contiene GLUTEN Contiene LACTOSA Contiene LECHE Contiene TARTRAZINA

Figura 110 Empaque de Mac & Cheese NOVA 4. Imagen de harina y grano adaptada de congerdesign (2016), Pixabay.

# Ketchup



**Información Nutricional**

Porciones por empaque: 38

Tamaño por porción	15g	Calorías	220
Tamaño total	570g	De una dieta diaria	8360
		de 2000 calorías	
Grasa Total	0g	% Valor Diario	0%
Grasa Saturada	0g		0%
Grasa Trans	0g	Evite su consumo	
Grasa Monoinsaturada	0g	Saludables en moderación	
Grasa Poliinsaturada	0g		
Colesterol	0mg		0%
Sodio	130mg (5g)		5% (20%)
Carbohidratos	4g (15.3g)		1% (3%)
Fibra Alimentaria	0g		0%
Azúcares	4g (6g)	Consuma azúcares refinados con moderación	
Azúcares Añadidas	0g		
Proteína	0g	Prefera proteínas bajas en grasas	

\*Los Porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 8360kJ (2000 calorías)

**ALIMENTO SELLADO DE LARGA DURACIÓN**  
 MEJOR ANTES DE 2 AÑOS  
 \*Revisar fecha exacta en el código del lote.  
**CONSERVACIÓN:** Lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración.

ELABORADO: 18-OCT-2024  
 MEJOR ANTES: 18-OCT-2026  
 LOTE: 18-678-278  
 PUP: \$4,50

Elaborado y Distribuido por COMA S.A.  
 Av. General Oe1-23  
 info@coma.ec  
 +593 987854321  
 Guano - Ecuador

Código BPM  
 16336-ALE-6721  
 Norma INEN  
 2525

7 862116 520048

Figura 111 Empaque de Ketchup NOVA 4. Imagen de tomates adaptada de Couleur (2016), Pixabay.

# Brownies de Chocolate

CONSERVACION LUGAR fresco y seco.  
Una vez abierto consumir al momento.

MEJOR ANTES DE 18-DIC-2024  
LOTES: 6-123-T1  
Pur: \$5.01

ELABORADO EN: 01-DIC-2024  
LOTES: 6-123-T1  
Pur: \$5.01

Elaborado y Distribuido por: **COMA S.A.**  
Código BPM: 607-8MP-AN-216  
Norma INEN: 621  
Rta. General: 06-1-23  
Info@coma.pe  
+593 987654321  
Quito - Ecuador

**NOVA**  
**4**  
ULTRA-PROCESADOS

ALTO EN AZÚCAR

ALTO EN GRASAS TOTALES

ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN CALORÍAS

## Brownies de Chocolate

MINI PASTELES SUAVES DE CHOCOLATE

220g  
Cont. Neto

110  
Calorías por Porción

11  
Porciones

**INGREDIENTES**

Huevos Harina de trigo fortificada Niacina Hierro Riboflavina Tiamina Ácido fólico Chocolate 56% Pasta de cacao Azúcar Manteca de cacao Azúcar morena Emulsificante (Lectina de girasol) Azúcar Cacao en polvo Mantequilla Margarina Humectante (Glucosa) Aceite vegetal. Saborizante artificial Vanilina Colorante (Caramelo) Sustancia conservadora (E282) Sal. Leudante (E500ii)

**ADVERTENCIAS**

Contiene **GLUTEN** | Contiene **LECHE** | Contiene **LACTOSA**

Hecho en una planta que procesa HUEVO NUECES DE ÁRBOL, SOYA & TARTRAZINA

**Coma informado,  
coma decidido,  
coma bien,**

Información Nutricional	
Porciones por empaque: 11	
Tamaño por porción: 20g	<b>110</b> Calorías
Tamaño total: 220g	De una dieta diaria de 2000 calorías
<b>Grasa Total</b> 7g (7%)	15% (30%)
<b>Grasa Saturada</b> 4g (4%)	20% (40%)
<b>Grasa Trans</b> 0g	Evita su consumo
<b>Grasa Monoinsaturada</b> 2g (2%)	Saludables en moderación
<b>Grasa Poliinsaturada</b> 0.5g (0.5%)	
<b>Colesterol</b> 0mg (0mg)	3% (3%)
<b>Sodio</b> 14mg (14g)	1% (1%)
<b>Carbohidratos</b> 10g (10g)	3% (3%)
<b>Fibra Alimentaria</b> 0g	0%
<b>Azúcares</b> 7g (7%)	Consuma azúcares refinados con moderación
<b>Azúcares Añadidas</b> 0g	Prefiera proteínas bajas en grasas
<b>Proteína</b> 10g (20%)	

\*Los Porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 8386kJ (2000 calorías)

Figura I12 Empaque de Brownies de Chocolate NOVA 4. Imagen de chocolate adaptada de Freepik (s.f.).