**DEBER DE LEGISLACION**

**Tema**: Coca Cola Light

**Objetivo**: Descubrir si la marca coca cola light cumple con las normas INEN que pide el ministerio de Salud.

**1.- Los**[**alimentos**](http://www.monografias.com/trabajos7/alim/alim.shtml)**Light son alimentos reducidos en**[**carbohidratos**](http://www.monografias.com/trabajos15/carbohidratos/carbohidratos.shtml)**y**[**grasas**](http://www.monografias.com/trabajos28/grasas-en-la-alimentaciom/grasas-en-la-alimentaciom.shtml)**principalmente, que pueden cumplir dos**[**funciones**](http://www.monografias.com/trabajos7/mafu/mafu.shtml)**; la principal es que permite el**[**control**](http://www.monografias.com/trabajos14/control/control.shtml)**de peso y mejora la**[**nutrición**](http://www.monografias.com/Salud/Nutricion/)**; y otras de las funciones es que adicionan un nuevo segmento a la**[**industria**](http://www.monografias.com/trabajos16/industria-ingenieria/industria-ingenieria.shtml)**de alimentos, muy rentables para el**[**mercado**](http://www.monografias.com/trabajos13/mercado/mercado.shtml)**moderno (Astiasarán, 2000).**

**1.1.**[**Historia**](http://www.monografias.com/Historia/index.shtml)**de la aparición de los Alimentos Light.- Los alimentos light surgieron en la década de los 80. En estos años comenzó a emplearse la sacarina como edulcorante en lugar del**[**azúcar**](http://www.monografias.com/trabajos15/cana-azucar/cana-azucar.shtml)**en alimentos dirigidos a personas diabéticas o que querían bajar de peso. Los primeros alimentos light fueron bebidas refrescantes sin azúcar, que llevaban su propio nombre, este es el caso de la bebida Tab, de la factoría de**[**Coca-cola**](http://www.monografias.com/trabajos31/coca-cola/coca-cola.shtml)**, que fue rápidamente sustituida por la**[**Coca cola**](http://www.monografias.com/trabajos31/coca-cola/coca-cola.shtml)**diet, que luego pasó a llamarse Light (Carson, 1990).**

**Durante esta década la**[**población**](http://www.monografias.com/trabajos/explodemo/explodemo.shtml)**comenzó a tomar**[**conciencia**](http://www.monografias.com/trabajos11/estacon/estacon.shtml)**de la relación entre**[**salud**](http://www.monografias.com/Salud/index.shtml)**y**[**alimentación**](http://www.monografias.com/Salud/Nutricion/)**, sobre todo en lo relativo a la**[**obesidad**](http://www.monografias.com/trabajos15/obesidad/obesidad.shtml)**. En consecuencia, los alimentos light empezaron a tener un auge imparable. Se publicitaban y vendían como alimentos a los que se les habían eliminado nutrientes, cuyo aporte excesivo podía tener efectos perjudiciales para la salud de los consumidores. Toda una generación de nuevos alimentos cuyo contenido en grasas y azúcares había sido modificado comenzó a hacerse presente en el mercado. Hoy en día estos alimentos reciben diversas denominaciones: "light", "aligerados", "ligeros", "bajos en grasa", "bajos en azúcar", "sin azúcar" o "bajos en**[**calor**](http://www.monografias.com/trabajos15/transf-calor/transf-calor.shtml)**ías" (Bruhn, 1992; Marine, 2006).**

**En los años noventa se llevaron a cabo importantes estudios e**[**investigaciones**](http://www.monografias.com/trabajos11/norma/norma.shtml)**sobre diferentes aspectos relacionados con el**[**diseño**](http://www.monografias.com/trabajos13/diseprod/diseprod.shtml)**y la elaboración de los alimentos Light (Pszczola, 1992). Es decir la industria alimentaria tuvo que realizar un esfuerzo máximo para**[**poder**](http://www.monografias.com/trabajos35/el-poder/el-poder.shtml)**alcanzar el nivel de**[**desarrollo**](http://www.monografias.com/trabajos12/desorgan/desorgan.shtml)**tecnológico y productivo que la situación de mercado requería.**

**Se analizaron los posibles sustitutos de la grasa, y por tanto también los cambios necesarios en el procesamiento de los alimentos para conseguir que fueran aceptados por parte de un**[**consumidor**](http://www.monografias.com/trabajos5/comco/comco.shtml#aspe)**más exigente, el vertiginoso crecimiento de la industria alimentaria obligó a definir unos criterios relacionados con los alimentos light, lo que supuso un importante paso al frente en el etiquetado nutricional de los alimentos, algo que beneficia especialmente al consumidor (Valenzuela, 1994; Villarroe, 2000).**

**En la actualidad, los alimentos light siguen presentes de manera destacada en el mercado, y cada vez son más numerosos y variados.**

**La creciente preocupación por seguir una dieta equilibrada y el excesivo culto a la delgadez son algunas de las razones que explican el creciente**[**consumo**](http://www.monografias.com/trabajos35/consumo-inversion/consumo-inversion.shtml)**de este tipo de alimentos. Su adquisición no tiene lugar sólo durante la temporada de verano (época de mayor preocupación por el aspecto físico) y muchos de estos alimentos Light, forman parte de la dieta habitual de un buen número de familias. Por ello, es de gran importancia que el consumidor sepa interpretar la**[**información**](http://www.monografias.com/trabajos7/sisinf/sisinf.shtml)**que le aporta el etiquetado nutricional, ya que existe una gran variedad de**[**productos**](http://www.monografias.com/trabajos12/elproduc/elproduc.shtml)**bajos en calorías y algunos de ellos en realidad no son tan ligeros como intentan parecer (Yañez, 1999; Renjifo, 2002).**

**Cuando comenzaron a fabricarse los alimentos light no se conocían tantos compuestos y sustitutos de grasas y azúcar como los que se conocen hoy en día. En los años 80, los alimentos más representativos y producidos dentro del**[**grupo**](http://www.monografias.com/trabajos14/dinamica-grupos/dinamica-grupos.shtml)**de los light eran las bebidas refrescantes "sin azúcar", en las que se empleaba sacarina en lugar del azúcar común. Actualmente se dispone de muchos más edulcorantes (Carson, 1990; Olson, 1995).**

**Se conocen diversas sustancias y aditivos que consiguen aportar a los alimentos light un sabor y una textura muy similar a las de sus equivalentes de referencia. Además, los**[**procesos**](http://www.monografias.com/trabajos14/administ-procesos/administ-procesos.shtml#PROCE)**de fabricación, del mismo modo que los aplicados a cualquier otro tipo de alimento procesado, han avanzado de forma notable en los últimos años, por lo que la**[**calidad**](http://www.monografias.com/trabajos11/conge/conge.shtml)**en la elaboración de los alimentos light es elevada (Pszczola, 1992). Sin embargo, es el consumidor quien finalmente decide adquirir este tipo de alimentos según los considere necesarios en su alimentación o no.**

**Según**[**datos**](http://www.monografias.com/trabajos11/basda/basda.shtml)**procedentes de la**[**Encuesta**](http://www.monografias.com/trabajos12/recoldat/recoldat.shtml#quees)**Continua de**[**Presupuestos**](http://www.monografias.com/trabajos3/presupuestos/presupuestos.shtml)**Familiares, realizada por el ASPEC, Asociación peruana en defensa del consumidor, reportó que alrededor de un 6% de las personas encuestadas afirmó adquirir alimentos bajos en calorías para mantener la línea o mejorar la salud. De esta encuesta también se deduce que las mujeres son quienes más se preocupan por los temas relacionados con la alimentación, y por tanto las que más tienden a consumir este tipo de alimentos.**

**1.3.- Requisitos que deben cumplir los alimentos Light o ligeros.- En nuestro país no existen especificaciones legales respecto a las**[**normas**](http://www.monografias.com/trabajos4/leyes/leyes.shtml)**de calidad que deben cumplir estos alimentos Light, tampoco existe un organismo que se encargue de la**[**supervisión**](http://www.monografias.com/trabajos13/conce/conce.shtml)**del etiquetado de estos alimentos Light.**

**En la actualidad la única referencia que tienen las**[**empresas**](http://www.monografias.com/trabajos11/empre/empre.shtml)**del sector alimentario para calificar sus productos como Light es el acuerdo elaborado para la Ordenación Alimentaria (CIOA) (Kuklinski, 2003). Se trata de una serie de recomendaciones, por lo que no existe un marco legal que obligue por el momento a cumplir con los requisitos propuestos, como por ejemplo, que la reducción del**[**valor**](http://www.monografias.com/trabajos14/nuevmicro/nuevmicro.shtml)**energético respecto al**[**producto**](http://www.monografias.com/trabajos12/elproduc/elproduc.shtml)**de referencia sea al menos del 30%. Esto ha propiciado que no todas las empresas cumplan con dicho acuerdo, por lo que se encuentran en el mercado productos light o ligeros cuyo aporte energético apenas difiere de su equivalente de referencia, pero con un**[**precio**](http://www.monografias.com/trabajos16/fijacion-precios/fijacion-precios.shtml#ANTECED)**notablemente superior (Kantor, 1990; Carson, 1990).**

**Según el acuerdo elaborado para la Ordenación Alimentaria (CIOA) y el Codex Alimentario, para calificar a un alimento como light debe cumplir los siguientes requisitos (Kuklinski, 2003):**

* **Los alimentos Light se caracterizan por su bajo contenido de sodio, o que contengan menos calorías que el alimento original (50% menos de grasa y de carbohidratos).**
* **Deben tener productos de referencia en el mercado**
* **Presentar una reducción como mínimo del 30% del valor energético respecto al producto de referencia**
* **En el etiquetado debe constar que es un alimento Light o ligero y que el porcentaje de reducción de los ingredientes está disminuido.**
* **En el etiquetado debe constar el contenido calórico porcentual del producto ligero y del producto de referencia.**
* **No puede hacerse alguna referencia en el etiquetado a ninguna indicación para la salud que pueda llevar a error al consumidor, no puede haber indicación que atribuya al alimento una**[**utilidad**](http://www.monografias.com/trabajos4/costo/costo.shtml)**de adelgazamiento.**
* **Si son platos preparados, deben aportar de 300 kcal por ración y deben llevar obligatoriamente el etiquetado nutricional.**

**2.1.- Alimentos modificados en su composición de Carbohidratos.- Se denominarán "Alimentos de Contenido de carbohidratos Reducidos" aquellos productos que contienen como máximo el 50 % p/p del contenido carbohidratos de los alimentos corrientes correspondientes listos para el consumo. Esta reducción corresponderá a los contenidos de los siguientes carbohidratos asimilables: Mono, Di, Oligo y Polisacáridos. Para el caso particular (SNC, 2003).**

* **a) Alimentos que pertenecen al grupo de los cereales, como lo son (pan, fideos, harinas, productos de panadería y pastelería y otros similares): deberán presentar una reducción no menor del 30% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumo (SNC, 2003)**

## *Conclusiones*

* **En nuestro país no existe un organismo regulador, que establezca un reglamento Sanitario de los alimentos Light o ligeros, específicamente en lo relativo a las exigencias de información, rotulación y publicidad de alimentos que declaran características nutricionales especiales, estableciendo descriptores precisos para identificarlos y diferenciarlos de los productos tradicionales.**
* **El 84% de la población conocen los productos Light, y lo asocian a productos o alimentos que no engordan; debido a que se ha realizado una enorme campaña publicitaria en los últimos años en nuestro país, que difunden esta información inadecuada.**
* **Los alimentos con la denominación Light tienen un número de calorías por unidad de peso inferior a los del alimento de referencia, pero en ningún caso significa que no engordan, confusión que hace que estos alimentos sean consumidos sin límite ni control, olvidando que estos alimentos no son adelgazantes.**
* **Más de la tercera parte de los alimentos tipo light que se encuentran en las estanterías de los principales supermercados de nuestro país (Ciudad de Lima) no pueden ser considerados como tales, porque la reducción del aporte calórico respecto de su alimento de referencia convencional no alcanza el 30% que establece la única recomendación en vigor al respecto para los alimentos light en el Perú; el 100% de estos alimentos no realiza una comparación de su información nutricional con la del alimento de referencia, siendo esto un requisito indispensable de todo alimento que se denomina Light y que debe estar presente en el etiquetado.**
* **Al comparar el valor calórico de un alimento Light con el alimento de referencia se pudo observar que en algunos casos el aporte calórico era el mismo, es así que se da la paradoja de que muchos de los productos que se encuentran en los supermercados, presumen de ser alimentos Light; sin serlo y generalmente son los que aumentan más de precio respecto a los no Light, generando un engaño al consumidor.**