



Oferta alimentaria en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos en el departamento de Montevideo

Gastón Ares¹, Lucía Antúnez¹, Gerónimo Brunet², Florencia Alcaire¹, Leticia Vidal¹, Soledad Castro³

¹ Sensometría y Ciencia del Consumidor, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Universidad de la República

² Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República

³ Escuela de Nutrición, Universidad de la República



Por cuestiones de simplificación en la redacción y de comodidad en la lectura, en el informe se optó por utilizar términos genéricos como *los entrevistados* o *los responsables*, sin que ello implique discriminación de género.



RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue realizar un diagnóstico de la oferta alimentaria en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos en el Departamento de Montevideo. Se consideró como universo de estudio todos los organismos estatales con inciso en el presupuesto nacional que poseen funcionarios que desempeñan funciones en el Departamento de Montevideo. En una primera etapa se identificaron aquellos organismos que ofrecen algún tipo de servicio de alimentación. En una segunda etapa, entre agosto y noviembre de 2020, se realizó una caracterización de una muestra de 26 servicios de alimentación a través de una entrevista al encargado y una observación del salón comedor. Se identificaron servicios de alimentación en 20 de los 45 organismos públicos con inciso propio en el presupuesto nacional. Varios de los organismos poseen más de un servicio de alimentación. A partir de la caracterización de una muestra de 26 servicios de alimentación en organismos públicos se constató una gran heterogeneidad en sus características de funcionamiento. En lo que respecta a la oferta de alimentos, se identificó una gran variedad. Los menús ofrecidos para los distintos tiempos de comida eran elaborados mayoritariamente en los servicios de alimentación a partir de ingredientes naturales, mínimamente procesados e ingredientes culinarios. Sin embargo, se ofertaban frecuentemente productos ultra-procesados, principalmente a través de la venta de refrescos o snacks. Los resultados obtenidos permitieron identificar estrategias que podrían contribuir a mejorar la oferta de alimentos en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos del departamento de Montevideo.



ÍNDICE

RESUMEN

3

1. INTRODUCCIÓN

6

3. METODOLOGÍA

7

3.1. Relevamiento de la existencia de servicios de alimentación en organismos estatales

8

3.2. Caracterización de servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos

8

3.3. Análisis de datos

10

4. RESULTADOS

11

4.1. Servicios de alimentación en organismos estatales

11

4.2. Caracterización de servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos

14

4.3. Análisis de los pliegos de licitación

34

5. DISCUSIÓN Y RECOMENDACIONES

37

REFERENCIAS

40



ANEXO 1. Formulario de entrevista al encargado del servicio de alimentación.

42

ANEXO 2. Formulario de observación.

48



1. INTRODUCCIÓN

Las enfermedades no transmisibles (ENT), en particular las enfermedades cardiovasculares, el cáncer y la diabetes, son la principal causa de enfermedad y morbimortalidad, así como de la pérdida de años de vida saludables en la población uruguaya.^{1,2} Estas enfermedades representan la mayor parte de los costos evitables del sistema de salud, así como una elevada carga social y económica para el país.³

La alimentación no saludable constituye el principal factor de riesgo de las ENT⁴, lo que hace necesaria la implementación de estrategias multisectoriales orientadas a promover hábitos alimentarios saludables.⁵ Una de estas estrategias consiste en la creación de entornos alimentarios que promuevan elecciones saludables y desmotiven el consumo de productos ultra-procesados con excesivo contenido de nutrientes asociados con la ENT.⁵⁻⁷ En este sentido, el desarrollo de políticas orientadas a mejorar la disponibilidad de alimentos saludables en instituciones que venden o proveen alimentos a sus empleados han cobrado atención a nivel mundial.^{8,9} Existe evidencia empírica de que este tipo de estrategias puede generar cambios positivos en los hábitos alimentarios.¹⁰⁻¹³ Por otra parte, este tipo de políticas tiene potencial para contribuir a una mejora del estado de salud, así como a una reducción del ausentismo laboral y un aumento de la productividad.^{9,14,15}

Una de las estrategias que ha sido utilizada para mejorar la oferta alimentaria dirigida a trabajadores es la definición de estándares nutricionales, es decir la definición de criterios sobre la composición nutricional de los alimentos que son comprados, vendidos o servidos en una institución.¹⁶ Esta estrategia busca convertir a los alimentos saludables en la elección "por defecto" para los individuos.¹⁷

Hasta el momento, no existen en Uruguay estándares nutricionales para la preparación y venta de alimentos en el servicio de alimentación del ámbito laboral de los organismos públicos. Las disposiciones existentes se limitan a las condiciones que los empleadores deben ofrecer para que los trabajadores puedan alimentarse en sus lugares de trabajo.¹⁸ En este contexto, el presente trabajo busca contribuir a la definición de estándares nutricionales a través de la caracterización de la oferta alimentaria en servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos.



2. OBJETIVOS

El objetivo general del presente trabajo fue realizar un diagnóstico de la oferta alimentaria en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos en el Departamento de Montevideo. Para ello, se definieron los siguientes objetivos específicos:

- Relevar la existencia de servicios de alimentación en organismos estatales del Departamento de Montevideo.
- Caracterizar la oferta de alimentos en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos.
- Relevar las características de los salones comedores asociados a los servicios de alimentación.
- Identificar la existencia de publicidad de alimentos en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos.
- Identificar las especificaciones nutricionales contenidas en los pliegos de licitación de los servicios de alimentación

3. METODOLOGÍA

Se consideró como universo de estudio todos los organismos estatales con inciso en el presupuesto nacional que poseen funcionarios que desempeñan funciones en el Departamento de Montevideo. En una primera etapa se identificaron aquellos organismos que poseen algún tipo de servicio de alimentación. A partir de la lista de organismos que cuentan con este servicio, se muestrearon 38 servicios de alimentación. En la Figura 1 se esquematizan las etapas utilizadas en el estudio para seleccionar los servicios de alimentación. Entre agosto y noviembre de 2020, se contactó a cada uno de los servicios seleccionados para verificar si se encontraban desarrollando funciones. En caso afirmativo, se solicitó autorización para una entrevista al encargado y una observación del salón comedor. El estudio fue aprobado por el Comité de ética de la Facultad de Química de la Universidad de la República (Exp. N° 101900-000085-20).



Figura 1. Representación esquemática de las etapas utilizadas para realizar un diagnóstico de la oferta de servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos en el Departamento de Montevideo.

3.1. Relevamiento de la existencia de servicios de alimentación en organismos estatales

Se partió de la lista de organismos estatales con inciso propio identificados en el presupuesto nacional.¹⁹ Se contactó telefónicamente a 43 de los 45 organismos para indagar si contaban con servicios de alimentación para funcionarios en el Departamento de Montevideo. En caso afirmativo se indagó el número de servicios y el tipo de gestión de los mismos. Considerando que el presente trabajo se enfocó en servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos, no se relevó el número de servicios de alimentación en la Administración Nacional de Educación Pública ni en la Universidad de la República debido a que en ambos organismos los servicios de alimentación están dirigidos principalmente a estudiantes.

3.2. Caracterización de servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos

A partir de la lista de servicios de alimentación relevados, se muestrearon 38 servicios de alimentación. Debido al énfasis del trabajo, se seleccionaron 31 servicios de alimentación orientados a funcionarios públicos y únicamente 7 servicios que ofertan alimentación tanto a estudiantes como a funcionarios, dentro de la Administración Nacional de Educación Pública y la Universidad de la República. En el caso de la Administración Nacional de Educación Pública no se consideraron los servicios de alimentación del Consejo de Educación Inicial y Primaria por estar incluidos dentro del Programa de Alimentación Escolar.

Se seleccionó un servicio de alimentación dentro de cada organismo, con excepción de los Ministerios del Interior y de Defensa Nacional, la Administración Nacional de Educación Pública y la Universidad de la República. Los Ministerios del Interior y de Defensa Nacional nucleaban el 57% de los funcionarios públicos que desempeñan funciones en el Departamento de



Montevideo (32% y 25%, respectivamente), por lo que para estos organismos se seleccionaron 7 y 6 servicios de alimentación, respectivamente. Por su parte, se seleccionaron 4 servicios de alimentación dentro de la Administración Nacional de Educación Pública y 3 servicios en la Universidad de la República. Los servicios de alimentación dentro de cada organismo fueron seleccionados aleatoriamente. Se sustituyeron los servicios de alimentación que no autorizaron la realización del relevamiento o que no respondieron a los contactos realizados.

En cada uno de los servicios de alimentación en los que se obtuvieron las autorizaciones correspondientes, se realizó un relevamiento de la oferta de alimentos, de las características del salón comedor y de la publicidad de alimentos a través de la observación visual del salón comedor y la realización de una entrevista en profundidad al responsable del servicio. El trabajo de campo se realizó entre agosto y noviembre de 2020, en el contexto de la pandemia de coronavirus (COVID-19).

3.2.1. Entrevista al responsable del servicio de alimentación

Se realizó una entrevista al responsable del servicio de alimentación en la que se indagó la forma de funcionamiento del servicio, el número de comensales, los tipos de comida ofrecidos, los tipos de menú disponibles, la forma en la que se define el menú y los alimentos vendidos, y la existencia de asesoramiento para la definición del menú. Se evaluó, además, la existencia de pliegos de licitación, identificándose las especificaciones nutricionales en ellos contenidos.

En la entrevista se solicitaron las opciones de menú de toda la semana. Se registraron todos los alimentos o preparaciones que componen cada uno de los menús disponibles. Para cada uno de los componentes del menú, se indagó sobre el tipo de preparación (elaboración propia a partir de alimentos naturales o mínimamente procesados, uso de productos procesados o ultra-procesados), métodos de cocción, así como el agregado de sal y azúcar. Se indagó también sobre el tipo de preparación, los métodos de cocción y el agregado de sal y azúcar en todas las preparaciones relevadas. La pauta de entrevista se presenta en el Anexo 1. Los entrevistados firmaron un consentimiento informado.

3.2.2. Observación del servicio de alimentación

Se realizó un relevamiento de todos los alimentos y bebidas ofertados por el servicio mediante observación, y se evaluó la disponibilidad de sal, aderezos, condimentos, azúcar y



edulcorantes. Además, se relevó todo tipo de publicidad de alimentos y bebidas, incluyendo la exhibición de los productos, promociones, precios promocionales, cartelería, etc. Adicionalmente, se realizó un relevamiento de las características del salón comedor asociado al servicio de alimentación mediante observación en el lugar. Se tuvieron en cuenta la capacidad del salón en relación a la disponibilidad de puestos para comer (mesas y sillas), así como aspectos vinculados a la iluminación, la temperatura, la ventilación, la higiene, el mobiliario, disponibilidad de dispensadores de agua, entre otros. En el Anexo 2 se presentan los formularios utilizados para el registro de datos durante la observación.

3.3. Análisis de datos

Se utilizó estadística descriptiva para analizar las respuestas a cada una de las preguntas. Se calculó el porcentaje de servicios de alimentación que presentaron distintas características. En el caso de los menús, se realizó una clasificación inductiva de las preparaciones identificadas y se calculó el porcentaje de servicios de alimentación que las ofrecían. Para cada una de las preparaciones, se analizó si habían sido elaboradas íntegramente en el servicio de alimentación, la presencia de ingredientes ultra-procesados, el agregado de sal y si las verduras ocupaban el 50% del volumen de la preparación. Para los productos envasados se analizó la composición nutricional declarada en las etiquetas para definir si debían llevar rotulado nutricional frontal de acuerdo con el Decreto 246/020.²⁰



4. RESULTADOS

4.1. Servicios de alimentación en organismos estatales

Como se observa en la Tabla 1, el relevamiento permitió identificar algún tipo de servicio de alimentación orientado a funcionarios en 20 de los 45 organismos con inciso presupuestal. Adicionalmente, la Administración Nacional de Educación Pública y la Universidad de la República poseen servicios de alimentación en varias de sus dependencias, los cuales están orientados tanto a estudiantes como a funcionarios. Debido al énfasis del trabajo, en estos dos organismos no se relevó el número de servicios de alimentación.

El número de servicios por organismo estuvo comprendido entre 1 y 39. En su mayoría, los servicios de alimentación eran tercerizados. Los servicios provistos por la institución se identificaron únicamente en 4 organismos: Ministerio del Interior, Ministerio de Defensa, Administración de Servicios de Salud del Estado y Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland. En el caso de este último organismo, al momento del relevamiento el servicio estaba funcionando en una modalidad diferente a la habitual a través de la compra de viandas a una empresa.



Tabla 1. Organismos estatales que poseen servicios de alimentación en el Departamento de Montevideo.

Organismo	Número de funcionarios públicos en Montevideo	Número de servicios orientados a funcionarios	Tipo de servicio
Poder Legislativo	1267	1	Tercerizado
Presidencia de la República	1603	1	Tercerizado
Ministerio de Defensa	15999	39	Tercerizados y provistos por la institución
Ministerio del Interior	20866	20	Tercerizados y provistos por la institución
Ministerio de Economía y Finanzas	2871	3	Tercerizado
Ministerio de Transporte y Obras Públicas	1320	1	Tercerizado
Ministerio de Educación y Cultura	1581	2	Tercerizado
Ministerio de Salud Pública	686	1	Tercerizado
Ministerio de Desarrollo Social	1168	1	Tercerizado
Administración Nacional de Educación Pública	26896	N/A	N/A
Universidad de la República	16539	N/A	N/A
Administración de Servicios de Salud del Estado	11800	1	Institucional
Banco Central del Uruguay	618	1	Tercerizado
Banco Hipotecario del Uruguay	285	1	Tercerizado
Banco de Seguros del Estado	1662	3	Tercerizado
Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland	1912	4	Institucional*
Administración Nacional de Usinas y Transmisiones Eléctricas	3540	1	Tercerizado
Administración Nacional de Puertos	825	2	Tercerizado
Administración Nacional de Telecomunicaciones	3959	1	Tercerizado
Administración de Obras Sanitarias del Estado	1544	2	Tercerizado
Intendencia de Montevideo	8399	1	Tercerizado



Nota: Debido al énfasis del trabajo no se relevó el número de servicios de alimentación existentes en la Administración Nacional de Educación Pública ni en la Universidad de la República ya que no están orientados de forma exclusiva a funcionarios. * Al momento del relevamiento el servicio de alimentación estaba funcionando a través de una empresa tercerizada debido a los cambios implementados durante la pandemia de coronavirus (COVID-19).



4.2. Caracterización de servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos

Al momento del relevamiento, 3 de los 38 servicios de alimentación incluidos en la muestra no se encontraban funcionando como consecuencia de la pandemia de coronavirus (COVID-19), mientras que únicamente uno de los servicios de alimentación dentro de la Universidad de la República se encontraba en funcionamiento. Por otra parte, el servicio de alimentación de la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland había modificado su modalidad de funcionamiento, pasando de ser un servicio provisto por la institución a un servicio tercerizado. Entre agosto y noviembre de 2020, se logró concretar el relevamiento en 26 servicios de alimentación.

4.2.1. Características de los servicios de alimentación

El 69% de los servicios relevados eran tercerizados, mientras que el restante 31% eran provistos por la institución (Tabla 2). Cabe destacar que 4 de los 18 servicios tercerizados eran provistos por cooperativas o asociaciones de funcionarios mediante asignación directa del organismo. Adicionalmente, uno de los servicios era provisto por una cooperativa no vinculada con los funcionarios del organismo. En el caso de las empresas tercerizadas, la licitación fue la forma de asignación por la cual comenzaron a proveer el servicio de alimentación en los organismos. Todos los entrevistados vinculados a servicios tercerizados manifestaron contar con habilitación bromatológica.

En el momento del relevamiento, los servicios empleaban entre 1 y 18 personas, promediando 6,7 empleados por servicio. En 22 de los 26 servicios parte del personal trabajaba en la cocina, mientras que en los restantes la elaboración de los alimentos se realizaba en otro establecimiento. El promedio de empleados que trabajaba en la cocina de los servicios correspondió a 4,5.



Tabla 2. Características de los servicios de alimentación relevados (n=26).

Característica	Número de servicios	Porcentaje de los servicios (%)
<i>Tipo de servicio</i>		
Tercerizado	18	69
Provisto por la institución	8	31
<i>Encargado de la planificación de los menús</i>		
Cocinero	5	19
Nutricionista	6	23
Encargado/Dueño	15	58
<i>Tiempo de comida en el que se ofrece alimentación</i>		
Desayuno	20	77
Almuerzo	26	100
Merienda	14	54
Cena	5	19

4.2.2. Funcionamiento de los servicios

La gran mayoría de los servicios relevados (81%) funcionaban de lunes a viernes, mientras que los restantes funcionaban todos los días de la semana. La principal comida ofrecida fue el almuerzo, seguido del desayuno. Como se observa en la Tabla 2, todos los servicios ofrecían alimentación durante el almuerzo, mientras que 77% lo hacía durante el desayuno y 54% durante la merienda. En lo que respecta a la cena, únicamente 5 servicios, todos ellos provistos por las instituciones durante los 7 días de la semana, ofrecían alimentación durante este tiempo de comida.

El 61% de los servicios estaba destinado exclusivamente a funcionarios del organismo, mientras que los restantes estaban dirigidos tanto a funcionarios como a otro tipo de público: público general, estudiantes, o pacientes hospitalarios. En lo que respecta al número de comensales por tiempo de comida, los servicios presentaron una gran heterogeneidad (Figura 2). El número de comensales promedio fue 46 para el desayuno y 123 para el almuerzo. En el caso de los servicios que ofrecían merienda y cena, el número de comensales promedio correspondió a 60 y 69, respectivamente.



Figura 2. Distribución del número de comensales atendidos por los servicios durante los distintos tiempos de comida: (a) desayuno (n=20), (b) almuerzo (n=26), (c) merienda (n=14), (d) cena (n=5).



10





En las siguientes secciones se describen las principales características de los menús, los alimentos no envasados y los productos envasados ofrecidos por los servicios.

4.2.4.1. Características de los menús

Al momento del relevamiento, 24 de los 26 servicios ofrecían menús a los funcionarios. Los restantes dos servicios habían discontinuado la oferta de menús debido a la emergencia sanitaria generada por el coronavirus (COVID-19). Respecto al tipo de menús ofrecidos, 24 de los 26 servicios ofrecían menús preestablecidos, mientras que 4 ofrecían menú a la carta y únicamente uno ofrecía menú buffet.

Los 24 servicios ofrecían menús para el almuerzo, mientras que 10 lo hacían además para el desayuno, 7 lo hacían para la merienda y únicamente 4 ofrecía menús para la cena. El número de menús ofrecidos en este tiempo de comida estuvo comprendido entre 1 y 10 menús. En el caso de los servicios provistos por la institución únicamente se ofrecía un único tipo de menú para todos los tiempos de comida, mientras que los servicios tercerizados ofrecían un promedio de 3,7 (DE=2,3) opciones de menú para el almuerzo y 1,8 opciones de menú para el desayuno y cena. El 73% de los servicios ofrecía menús especiales, principalmente vegetarianos, sin sal, para celíacos o para diabéticos.

Se relevaron un total de 254 menús de almuerzo, 24 menús de cena y 21 menús de desayuno y merienda. En la Tabla 3 se presentan las preparaciones identificadas en los menús de almuerzo relevados.



Tabla 3. Porcentaje de servicios en los que se registró oferta de distintas preparaciones en el menú de almuerzo.

Componente	Categoría	Número de servicios	Porcentaje de los servicios (%)
Plato principal	<i>Carne de vaca, pollo o cerdo al horno/a la plancha</i>	20	77
	<i>Pasta</i>	20	77
	Tallarines o ñoquis	13	50
	Canelones, crepes o lasaña	11	42
	Pasta rellena	5	15
	<i>Milanesas o croquetas</i>	18	69
	Milanesas de carne o pollo	13	50
	Milanesas de pescado	5	19
	Milanesas de verdura	5	19
	Milanesas de jamón y queso	3	12
	Croquetas de papa	2	8
	<i>Preparaciones a base de carne (p.ej. albóndigas, pastel de carne)</i>	13	50
	<i>Preparaciones a base de huevo</i>	10	38
	Souffle	6	23
	Tortilla	5	19
	Omelette	3	12
	<i>Pescado a la plancha/horno</i>	9	35
	<i>Preparaciones a base de legumbres</i>	8	31
	Guisos o cazuelas	6	23
	Ensalada	1	4
	Medallones	1	4
	<i>Preparaciones a base de verdura (p.ej. pasteles, zapallitos rellenos)</i>	8	31
	<i>Tartas o tortas</i>	6	23
	Tartas o tortas de verdura	4	15
	Tartas o tortas con queso	2	8
	Tartas de pescado	6	23
	<i>Preparaciones a base de verduras y carne (p.ej. chop suey)</i>	5	19
	<i>Ensaladas</i>	4	16
	<i>Preparaciones a base de arroz (p.ej. risotto, arroz con atún)</i>	3	12
	<i>Chivitos</i>	1	4
	Chivito de carne o pollo	2	8
	Chivito vegetariano	1	4
	<i>Empanadas</i>	3	12
	Empanadas de carne	2	8
	Otras empanadas	1	4
	<i>Sandwiches, pizza y fainá</i>	2	8
	Sandwiches y bocattas	1	4
	Pizza y fainá	1	4
	<i>Polenta con tuco</i>	2	8



	<i>Ensalada</i>	20	77
	<i>Papas fritas, al horno y hervidas</i>	19	73
	<i>Arroz</i>	18	69
Guarnición	<i>Verduras</i>	4	15
	<i>Puré mixto</i>	3	12
	<i>Ensalada de legumbres</i>	2	8
	<i>Huevo frito</i>	1	4

Tabla 3 (cont.). Porcentaje de servicios en los que se registró oferta de distintas preparaciones en el menú de almuerzo.

Componente	Categoría	Número de servicios	Porcentaje de los servicios (%)
	<i>Fruta/ensalada de frutas</i>	19	73
	<i>Postres lácteos y flan</i>	13	50
	<i>Tortas y postres</i>	5	19
	<i>Gelatina</i>	4	15
Postre	<i>Martín fierro</i>	3	12
	<i>Arroz con leche</i>	3	12
	<i>Compota/fruta en almíbar</i>	2	8
	<i>Helado</i>	1	4
	<i>Alfajor</i>	1	4

Como se observa en la Tabla 3, los platos principales más frecuentemente ofrecidos correspondieron a carne de vaca, pollo o cerdo al horno o a la plancha con guarnición, pastas y milanesas con guarnición. En lo que respecta a la guarnición, las ensaladas fueron las más frecuentes, seguidas de papas fritas, al horno o hervidas, y arroz (Tabla 3). El 51% de los menús de almuerzo relevados incluían postre, siendo las categorías frutas y ensalada de frutas, postres lácteos y flan los más frecuentes.

En lo que respecta a la cena, las preparaciones más frecuentemente identificadas fueron la pasta, la carne de vaca, pollo o cerdo al horno o a la plancha, las preparaciones a base de carne y las milanesas de carne o pollo (Tabla 4). En el caso de las milanesas, el 44% eran fritas y el 21% al horno. En el resto de los casos los comensales tenían la opción de elegir la forma de cocción. La guarnición más frecuente fue el arroz, mientras que las frutas y los postres lácteos fueron los postres más presentes en los menús de cena relevados.



Tabla 4. Porcentaje de servicios en los que se registró oferta de distintas preparaciones en el menú de cena.

Componente	Categoría	Número de servicios	Porcentaje de los servicios (%)
Plato principal	<i>Pasta</i>	4	15
	<i>Tallarines</i>	4	15
	<i>Carne de vaca, pollo o cerdo al horno/a la plancha</i>	2	8
	<i>Preparaciones a base de carne (p.ej. albóndigas, pastel de carne)</i>	2	8
	<i>Milanesas</i>	2	8
	<i>Milanesas de carne o pollo</i>	1	4
	<i>Pescado a la plancha/horno</i>	1	4
	<i>Preparaciones a base de legumbres</i>	1	4
	<i>Guisos o cazuelas</i>	1	4
	<i>Preparaciones a base de verdura (p.ej. pasteles, zapallitos rellenos)</i>	1	4
	<i>Tartas o tortas</i>	1	4
	<i>Tartas o tortas de verdura</i>	1	4
	<i>Preparaciones a base de verduras y carne (p.ej. chop suey)</i>	1	4
	<i>Preparaciones a base de arroz (p.ej. arroz con atún)</i>		
<i>Polenta con tuco</i>			
Guarnición	<i>Arroz</i>	3	12
	<i>Ensalada</i>	1	4
	<i>Puré de papa/mixto</i>	1	4
	<i>Papas hervidas/al horno</i>	1	4
	<i>Verduras</i>	1	4
Postre	<i>Fruta/ensalada de frutas</i>	3	12
	<i>Postres lácteos</i>	3	12
	<i>Martín fierro</i>	2	8
	<i>Budín de pan</i>	2	8
	<i>Compota/fruta en almíbar</i>	1	4

El tamaño de la porción de los platos principales de los menús de almuerzo y cena correspondió en todos los casos a un plato llano de 20 o 23 cm de diámetro, en el cual la guarnición ocupaba la mitad. El 82% de los menús de almuerzo y cena incluían pan, mayoritariamente preparado en el servicio de alimentación.

En la Tabla 5 se presentan las características de las preparaciones incluidas en los menús de almuerzo y cena relevadas. Para todas las categorías las preparaciones fueron mayoritariamente elaboradas de forma íntegra en los servicios de alimentación. Sin embargo,



en varias categorías se identificó la utilización frecuente de ingredientes ultra-procesados, en particular fiambres y embutidos, papas pre-fritas, purés deshidratados y masas pre-elaboradas. Más de la mitad de las preparaciones en las categorías más frecuentemente identificadas cumplían con la recomendación de la guía alimentaria para la población uruguaya de que la mitad del plato corresponda a verduras.²² Sin embargo, es importante destacar que en la mayoría de las preparaciones con guarnición los comensales podían seleccionar entre distintas opciones, varias de las cuales correspondían a arroz o preparaciones a base de papa. Por otra parte, la mayoría de las preparaciones eran elaboradas con agregado de sal. En este sentido, únicamente en el 50% de los servicios de alimentación no se elaboraban menús sin sal agregada.

Tabla 5. Características de las preparaciones incluidas en los menús de almuerzo y cena relevados.

Preparación	Preparación íntegra en el servicio (%)	Porcentaje de preparaciones en las que las verduras corresponden al 50% del plato (%) (*)	Porcentaje de preparaciones con agregado de sal (%)	Preparaciones con ingredientes ultra-procesados (%)
<i>Carne de vaca, pollo o cerdo al horno/a la plancha</i>	93	57	73	30
<i>Pasta</i>	73	51	76	27
<i>Milanesas o croquetas</i>	87	51	69	21
<i>Preparaciones a base de carne (p.ej. albóndigas, pastel de carne)</i>	93	57	59	11
<i>Preparaciones a base de huevo</i>	87	100	50	7
<i>Pescado a la plancha/horno</i>	82	73	60	9
<i>Preparaciones a base de legumbres</i>	90	100	100	0
<i>Preparaciones a base de verdura (p.ej. pasteles, zapallitos rellenos)</i>	79	100	44	0
<i>Tartas o tortas</i>	81	69	29	31
<i>Preparaciones a base de verduras y carne (p.ej. chop suey)</i>	100	100	100	0
<i>Ensaladas</i>	100	100	20	21
<i>Preparaciones a base de arroz (p.ej. risotto, arroz con atún)</i>	100	17	100	0
<i>Chivitos</i>	100	78	57	11
<i>Empanadas</i>	75	25	25	50
<i>Sandwiches, pizza y fainá</i>	67	67	100	67
<i>Polenta con tuco</i>	100	0	100	0



Notas: (*) Cuando los platos incluían guarnición a elección, se consideró únicamente la opción con verduras.

En lo que respecta a los menús para el desayuno y la merienda, en todos los casos se componían de leche o bebidas con café (capuccino, café con leche) y un panificado. En los servicios provistos por la institución el panificado correspondía generalmente a pan con dulce (dulce de corte o dulce de leche), mientras que en los servicios tercerizados las opciones de menú de desayuno y merienda podían incluir bizcochos, scones, medialunas de jamón y queso, alfajores o tortas.

4.2.4.2. Características de los alimentos y bebidas no envasados

Se registró venta de alimentos y bebidas no envasados en 20 de los 26 servicios de alimentación (77%). Como se observa en la Tabla 6, los sandwiches, las tartas y las empanadas fueron las categorías más frecuentemente vendidas en los servicios de alimentación relevados. Además, se registró venta frecuente de preparaciones a base de fruta, postres, alfajores, bizcochos y galletas y bebidas a base de café.

El 60% de los alimentos y bebidas no envasados identificados eran elaborados en los servicios de alimentación, mientras que el 40% restante era elaborado por otra empresa. En la mayoría las categorías los alimentos y bebidas eran preparados a partir de alimentos naturales, ingredientes culinarios y alimentos procesados (Tabla 6). Sin embargo, en algunas categorías se identificó la utilización frecuente de ingredientes ultra-procesados, tales como fiambres, embutidos, papas pre-fritas o puré instantáneo.



Tabla 6. Porcentaje de servicios en los que se registró oferta de distintas categorías de alimentos y bebidas no envasados.

Categoría	Número de servicios	Porcentaje de los servicios (%)		Porcentaje de alimentos o bebidas con ingredientes ultraprocesados (%)	
<i>Sandwiches y pizzas</i>	13	50		82	
Sandwiches/bocattas/pita	11		42		85
Medialunas de jamón y queso	7		27		100
Pizza/Fainá	3		12		0
<i>Tartas</i>	12	46		38	
Tartas de verdura	12		46		12
Otras tartas	12		46		75
<i>Empanadas</i>	10	38		34	
Empanadas de carne	10		38		7
Empanadas de verdura	8		31		0
Empanadas de queso	4		15		63
Empanadas de atún	1		4		0
<i>Minutas</i>	9	35		17	
Milanesas	5		19		17
Papas fritas	2		8		100
Croquetas	1		4		0
Hamburguesas	1		4		100
<i>Ensaladas</i>	5	19		0	
<i>Preparaciones a base de huevo</i>	4		15	0	
Tortilla	4		15		0
Omelette	1		4		0
<i>Preparaciones a base de fruta</i>	13	50		0	
Frutas	7		27		0
Ensaladas de frutas (con azúcar)	7		27		0
Ensalada de frutas (sin azúcar)	2		8		0
<i>Postres</i>	14	53		0	
Tortas dulces	10		38		22
Masitas	6		23		33
Postres lácteos y cremas	6		23		11
Flan	5		19		0
Arroz con leche	4		15		0
Gelatina	3		12		100
Otros postres	5		19		59
<i>Alfajores, bizcochos y galletas</i>	11	42		20	
Alfajores	7		27		50
Bizcochos	4		15		14
Galletas dulces	4		15		0
Scones	4		15		0
Galletas saladas y grisines	2		8		0
Pan y medialunas	3		12		0
<i>Bebidas</i>	11	42		0	
Café y bebidas a base de café	7		27		0
Jugos de fruta y limonadas	6		23		0
Té	3		12		0



4.2.4.3. Características de los productos envasados

Se registró venta de productos envasados en 21 de los 26 servicios relevados (81%), correspondientes a todos los servicios tercerizados y a 3 de los 8 servicios provistos por las instituciones. El número de productos ofrecidos estuvo comprendido entre 4 y 223 (M=56, DS=58), correspondientes a 788 productos diferentes en 21 categorías.

La mayoría de los productos envasados vendidos por los servicios de alimentación correspondieron a productos ultra-procesados, siendo los refrescos la categoría de productos más extensamente ofrecida (Tabla 7).

Tabla 7. Porcentaje de servicios en los que se registró venta de distintas categorías de productos envasados.

Categoría	Número de servicios	Porcentaje de los servicios (%)
<i>Bebidas</i>		
Refrescos	21	81
Jugos	17	65
Agua mineral	16	62
Aguas saborizadas	12	46
Malta	1	4
<i>Snacks</i>		
Alfajores	15	58
Barras de cereal	14	53
Galletas dulces y saladas	12	46
Tortas y budines	7	27
Frutos secos	6	23
Snacks salados (p.ej. papas chips)	5	19
<i>Productos lácteos</i>		
Yogur	12	46
Leche saborizada	11	42
Postres lácteos	9	35
Helado	6	23
Leche	1	4
Manteca	1	4
<i>Chocolates y golosinas</i>		
Golosinas	11	42
Chocolates	5	19
<i>Otros</i>		
Yerba, té, café instantáneo o cocoa	10	38
Gelatina	12	12
Dulces (mermelada, dulce de leche)	8	8



Como se observa en la Tabla 7, se registró venta de refrescos en todos los servicios de alimentación que vendían productos envasados. La venta de productos envasados se enfocó principalmente en bebidas, snacks, productos lácteos, chocolates y golosinas. En este sentido, las categorías de productos envasados más frecuentemente disponibles en los servicios fueron jugos, agua mineral, alfajores, barras de cereal, galletas dulces y saladas, yogur, leche saborizada, golosinas y postres lácteos (Tabla 7). Cada servicio de alimentación ofrecía productos de 1 a 18 de las categorías identificadas. El número promedio de categorías ofrecidas por cada servicio correspondió a 9,0 (DE=5,2).

En total, se identificaron 788 productos envasados diferentes en los servicios de alimentación relevados. La mayor variedad de productos se registró en las categorías galletas dulces y saladas, alfajores y golosinas.

De los productos identificados, un 12% tenía rotulado nutricional de exceso de azúcares, grasas, grasas saturadas y/o sodio en el frente del envase. El mayor porcentaje de productos con rotulado frontal se encontró en las categorías refrescos, jugos, postres lácteos y chocolates (Tabla 8). Cabe destacar que en el momento del relevamiento la obligatoriedad del rotulado nutricional frontal había sido suspendida.²¹ De acuerdo a las disposiciones del Decreto 246/020, se comenzará a fiscalizar el rotulado nutricional frontal en febrero de 2021 con modificaciones en el perfil de nutrientes.²⁰ El porcentaje de productos que debería llevar etiquetado nutricional frontal de exceso cuando las disposiciones del decreto entren en plena vigencia se presenta en la Tabla 8. Como se observa, más del 60% de los productos deberán llevar rotulado frontal en la mayoría de las categorías.



Tabla 8. Número de productos identificados en los servicios de alimentación relevados, porcentaje de productos con rotulado nutricional frontal y porcentaje de productos que deberían llevar el rotulado cuando la regulación entre en plena vigencia.

Categoría	Número de productos identificados	Porcentaje de productos con rotulado nutricional frontal de exceso (%)	Porcentaje de productos que deberían llevar rotulado nutricional frontal de exceso (%)
<i>Bebidas</i>			
Refrescos	64	45	62
Jugos	64	11	61
Agua mineral	11	0	0
Aguas saborizadas	18	0	22
Malta	1	0	0
<i>Snacks</i>			
Alfajores	100	10	100
Barras de cereal	67	3	-
Galletas dulces y saladas	152	12	97
Tortas y budines	12	0	92
Frutos secos	12	8	75
Snacks salados (p.ej. papas chips)	13	0	100
<i>Chocolates y golosinas</i>			
Golosinas	83	5	78
Chocolates	20	10	100
<i>Productos lácteos</i>			
Yogur	55	7	19
Leche saborizada	9	11	67
Postres lácteos	22	32	81
Helados	41	15	100
Leche	1	0	0
Manteca	1	0	0
<i>Otros</i>			
Yerba, té, café instantáneo o cocoa	30	0	3
Gelatina	7	29	71
Dulces (mermelada, dulce de leche)	5	0	100

Notas: En aquellos productos que no incluían declaración de contenido de azúcar en la tabla nutricional, se realizó una estimación considerando las características de los productos de la categoría que declaraban contenido de azúcar. En el caso de las barras de cereal, no se pudo calcular el porcentaje de productos que deberían llevar rotulado nutricional frontal de exceso debido a que las etiquetas no declaran el contenido de frutos secos.



4.2.5. Alimentos y bebidas más vendidos en los servicios

Los entrevistados de los servicios tercerizados fueron consultados por los alimentos y bebidas más vendidos. En la Figura 3 se representan las comidas más vendidas en los servicios utilizando una nube de palabras. El tamaño de las palabras representa la frecuencia con la que fueron mencionadas por los entrevistados. Como se observa, las minutas (p.ej. milanesa, papas fritas, hamburguesas, chivitos) y los platos a base de carne fueron los platos más frecuentemente identificados como los más vendidos por los entrevistados, seguidos por el pescado y la pasta.



En lo que respecta a los productos envasados más vendidos, los alfajores, las barritas de cereal y las galletas fueron los más frecuentemente mencionados por los entrevistados, junto con los refrescos (principalmente refrescos cola) en la categoría de bebidas.



(a)



(b)



Figura 4. Productos envasados (a) y bebidas (b) más vendidos en los servicios tercerizados relevados.



4.2.6. Características de los salones comedores

El 77% (20 de los 26) servicios poseían salón comedor en funcionamiento al momento de realizar el relevamiento. A excepción de dos servicios, los salones comedores eran responsabilidad de los servicios de alimentación.

La capacidad de los comedores presentó gran heterogeneidad. El número de mesas en los salones estuvo comprendido entre 2 y 25, mientras que el número de sillas estuvo comprendido entre 0 y 72. Cabe destacar que el número de sillas y mesas de los salones comedores fueron menores a los habituales debido a los protocolos sanitarios vigentes al momento de la realización del relevamiento debido a la pandemia de coronavirus (COVID-19).

El 65% de los salones comedores tenían iluminación mixta (natural y artificial), mientras que el restante 35% contaba únicamente con iluminación artificial. En lo que respecta a las ventanas, el 45% de los salones tenía ventanas al exterior, el 25% ventanas a un patio interior o al interior de los edificios, mientras que el restante 30% no tenía ventanas a la altura de la vista. Por otra parte, todos los salones tenían calefacción y el 85% capacidad de refrigerar el ambiente. La temperatura de los salones al momento del relevamiento estuvo comprendida entre 16°C y 24.5°C (M=20.7, DS=2.4), mientras que la humedad relativa estuvo comprendida entre 49% y 67% (M=57%, DS=7.1%). Por otra parte, el 75% de los servicios tenía televisión y el 45% radio o música ambiente al momento del relevamiento.

El estado de la limpieza de las instalaciones de todos los salones comedores era adecuado, así como el estado y la limpieza del mobiliario. El 80% de los servicios que poseían salón comedor en funcionamiento proveían cubiertos, vasos y tazas a los funcionarios, mientras que en el 20% restante cada funcionario utilizaba sus propios cubiertos, vasos y tazas. Los cubiertos entregados por los servicios de alimentación eran de metal, mientras que las tazas eran de cerámica. En lo que respecta a los vasos, eran mayoritariamente de vidrio. En únicamente dos de los servicios de alimentación se entregaban vasos de plástico biodegradable a los comensales.

El 80% de los salones comedor podían ser utilizados por los funcionarios que llevaban sus propias viandas. En lo que respecta a las características de las instalaciones disponibles para



dichos funcionarios, todos los servicios tenían microondas de uso libre, el 30% heladera y el 35% pileta para el lavado de los utensilios personales.

4.2.7. Disponibilidad de agua, sal, azúcar, pan y condimentos

Se indagó la disponibilidad de agua, sal, azúcar y condimentos. El 90% de los servicios de alimentación con salón comedor tenían disponibilidad de agua potable, principalmente a través de dispensadores o en su defecto a través de jarras o botellas (Tabla 9).

En lo que respecta a la disponibilidad de sal, el 20% de los servicios tenían los saleros sobre las mesas, mientras que el 40% los tenían en un lugar centralizado en el salón comedor al alcance de los comensales (Tabla 9). Por otra parte, el 35% de los servicios únicamente hacían disponibles los saleros si los comensales los solicitaban. En restante 5% no existía disponibilidad de saleros en el salón comedor. Los aderezos (principalmente mayonesa y ketchup) se encontraban en las mesas o en un lugar centralizado al alcance de los comensales en el 30% de los servicios (Tabla 9). En uno de los servicios de alimentación se cobra un precio simbólico por los aderezos como una estrategia para reducir su consumo. En el caso del aceite o vinagre, la disponibilidad en las mesas o lugares centralizados alcanzó al 60% de los servicios (Tabla 9).

El 85% de los servicios proveía pan a los comensales, en paneras o como parte del menú. Únicamente uno de los servicios de alimentación proveía grisines envasados.

La disponibilidad de azúcar fue similar a la encontrada para la sal (Tabla 9). En el 20% de los servicios se encontraba disponible sobre las mesas, mientras que en el 25% de los servicios se encontraba en un lugar centralizado. Por otra parte, en el 45% de los servicios el azúcar se ponía a disposición sólo frente al pedido de los comensales y en el restante 10% no había azúcar disponible. En el 35% de los servicios no existía disponibilidad de edulcorantes.



Tabla 9. Disponibilidad de agua, sal, condimentos, azúcar y edulcorante en los servicios de alimentación con salón comedor en funcionamiento (n=20).

	Número de servicios	Porcentaje de los servicios (%)
<i>Agua potable</i>		
Dispensador	13	65
Jarras/botellas	5	25
No hay disponibilidad	2	10
<i>Sal</i>		
En las mesas	4	20
En lugar centralizado	8	40
Al solicitarla	7	35
No hay	1	5
<i>Aderezos</i>		
En las mesas	3	15
En lugar centralizado	3	15
Al solicitarla	9	45
No hay	5	25
<i>Aceite o vinagre</i>		
En las mesas	6	30
En lugar centralizado	6	30
Al solicitarla	6	30
No hay	2	10
<i>Azúcar</i>		
En las mesas	4	20
En lugar centralizado	5	25
Al solicitarla	9	45
No hay	2	10
<i>Edulcorante</i>		
En las mesas	1	5
En lugar centralizado	4	20
Al solicitarla	8	40
No hay	7	35

4.2.8. Publicidad de productos ultra-procesados en los servicios de alimentación

De acuerdo al Decreto N°60/014 que reglamenta la Ley N°19.140 de promoción de hábitos alimentarios saludables en niños, niñas y adolescentes, se entiende por publicidad "toda clase de comunicación o mensaje comercial concebido para, o que tiene el efecto de, aumentar el reconocimiento, la atracción o el consumo de productos y servicios".²³ Considerando esta

definición, se registró algún tipo de publicidad de productos ultra-procesados en todos los servicios que vendían este tipo de productos (21 de los 26 servicios relevados, 81%).

La exhibición de productos ultra-procesados fue la forma más prevalente de publicidad (Figura 5), siendo registrada en 20 de los 21 servicios que presentaron algún tipo de publicidad. La otra forma de publicidad frecuentemente registrada fueron las heladeras con logos de marcas de productos ultra-procesados (refrescos y helados). Adicionalmente, en el 19% de los servicios relevados se registraron ubicaciones destacadas de productos ultra-procesados, principalmente exhibidores de alfajores, golosinas, barras de cereales, y galletas o grisines. Otras formas de publicidad identificadas en los servicios incluyeron la utilización de pósteres, logos en los mobiliarios o máquinas expendedoras de refrescos (Figura 5).

No se registró publicidad de productos ultra-procesados a través de descuentos u otras promociones. Este tipo de estrategia de promoción se registró en 7 de los 26 servicios únicamente para promocionar menús u otro tipo de alimentos elaborados en el lugar.

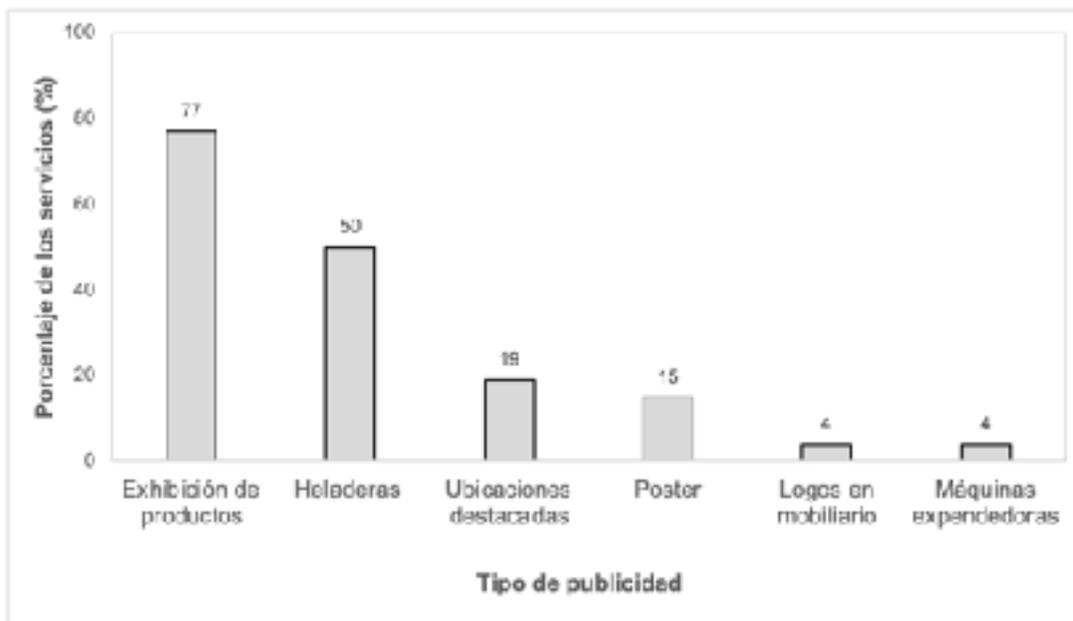


Figura 5. Porcentaje de servicios de alimentación en los cuales se registraron distintas formas de publicidad de productos ultra-procesados.



4.3. Análisis de los pliegos de licitación

En el caso de los servicios tercerizados, el 67% de los entrevistados mencionó la existencia de requisitos sobre la oferta de alimentos y bebidas, definidos por los organismos en los pliegos de licitación. De acuerdo a los entrevistados, estos requisitos se vinculaban con la oferta de menús especiales (p.ej. vegetariano o para diabéticos), el gramaje de los platos, y la disponibilidad de fruta.

Se logró acceder a 11 pliegos de licitación, identificándose gran heterogeneidad en el tipo de requisitos vinculados a la oferta de alimentos. A continuación, se presenta un análisis de los requisitos identificados en los pliegos.

Características de los menús

De los 11 pliegos de licitación analizados, 10 establecían que debía ofrecerse menús, uno o varios dependiendo del organismo. El pliego restante mencionaba únicamente las categorías de productos que debían ofrecerse, así como un listado de comidas calientes.

Los pliegos incluyeron exigencias sobre las características de los platos principales incluidos en el menú. En la mayoría de los casos se exigía que las opciones de menús diarios no se repitieran dentro de una misma semana de modo de promover y garantizar una dieta balanceada. Sin embargo, los pliegos difirieron marcadamente en el nivel de detalle con el que se especificaba el tipo de alimentos que debe incluirse en los menús. El 40% de los pliegos analizados incluía lineamientos relativos al tipo de alimentos que debe incluir el menú y la frecuencia mínima con la que debían ofrecerse. En tres de ellos, se establecían lineamientos generales (p.ej. carnes rojas enteras 2 veces/semana, pescado 1-2 veces/semana, vegetales crudos y/o cocidos 4 veces /semana, fruta natural 3 veces/ semana, etc). En uno de los pliegos se proporcionaba un listado de composición de menús que establece las características mínimas que debe cumplirse para que el servicio sea satisfactorio, lo que incluye un listado de opciones para plato principal, guarnición que acompaña al plato principal y postre.

La oferta de opciones nutricionalmente balanceadas fue otra de las características exigidas y especialmente valoradas en los pliegos. El 70% de los pliegos analizados contemplaban la inclusión de una opción de menú saludable y valoraban la capacidad de responder a necesidades nutricionales especiales. Entre las exigencias identificadas, se destacan la



obligatoriedad de incluir menú hipocalórico, menú saludable (hiposódico e hipograso), otros exigen comida dietética que contemple distintas patologías (sin sal, sin fritos, sin picante) o bien ofrecer un mínimo de opciones de almuerzos para celíacos, diabéticos e hipertensos.

El 40% de los pliegos analizados establecía exigencias relativas al peso del menú. Sin embargo, se observó gran heterogeneidad en el peso mínimo exigido para el menú, variando desde 450 g hasta 700 g. Uno de los pliegos establecía exigencias de peso mínimo según cuál fuera el plato principal (p.ej. milanesas: 200 g, pasta rellena: 250 g, asado al horno (de novillo) con guarnición: 400 g). La variedad de opciones es una de características exigida en todos los pliegos analizados. En este sentido el 60% de los pliegos exigían un mínimo de opciones de menú diarios entre 2 y 5 opciones. Uno de los pliegos establecía la exigencia de ofertar un menú buffet y otro de los pliegos la oferta de un menú al peso.

El 30% de los pliegos exigía que hubiera disponibilidad de condimentos y aderezos a disposición de los comensales. Dos de ellos, incluían explícitamente la mayonesa dentro de la lista de aderezos y en particular uno incluye también ketchup, mostaza y salsa de soja.

En la mayoría de los casos, los pliegos establecían que el menú debía componerse de plato principal, pan y postre. El 80% de los pliegos especificaban que debía incluirse pan dentro del menú y sólo uno establecía que el comensal debía poder optar entre pan o galletas. Los dos pliegos que no mencionaban la obligatoriedad de incluir pan dentro del menú aclaraban que éste debe incluirse para acompañar platos calientes. En lo que refiere al postre, uno de los pliegos establecía directamente que el mismo debe ser fruta, mientras el resto mencionaba que la fruta debe ser una de las opciones disponibles.

Únicamente uno de los pliegos incluía también sopa de verduras como parte del menú mientras que dos de ellos incluían guarnición/acompañamiento como parte del menú. En lo que respecta a las bebidas, dos de los pliegos incluían agua mineral (con o sin gas) y un tercero establecía la posibilidad de elegir entre leche o agua.

Productos ofrecidos

Solamente uno de los pliegos se especificaba que el servicio de alimentación se limitaba exclusivamente a un servicio de viandas que se hacen llegar al organismo. El resto de los



pliegos (10) hacían referencia a un servicio tipo cafetería/sandwichería con opciones de comida rápida, tipo minutas.

En el 60% de los pliegos se establecía un listado tentativo o listado mínimo de productos que debían ofrecerse, el grado de detalle variaba según el pliego. En este sentido se destaca, con una única excepción, que todos los pliegos contemplaban la posibilidad de comercializar refrescos. Adicionalmente, la mayoría de estos listados incluía productos ultra-procesados o productos preparados a partir de éstos (p.ej. productos de sandwichería con jamón).

En las cantinas de los centros educativos relevados, los pliegos hacían referencia a la Ley N°19.140 (Decreto N°60/2014).^{24,25} Se establecía la obligatoriedad de ofrecer al menos una de las opciones listadas dentro de una serie de categorías. Sin embargo, varias categorías incluían productos ultra-procesados o con ingredientes ultra-procesados. Por ejemplo, dentro de la categoría “Lácteos” se incluían yogures de todos los tipos, postres de leche y helados, mientras que dentro de la categoría “Postres” se incluían barritas de cereal como posible opción. Se destaca que, a diferencia de los demás servicios, en este caso los pliegos establecían que no se permite la comercialización de refrescos. Sin embargo, los servicios de alimentación relevados dentro de centros educativos ofertaban esta categoría de productos y la publicitaban a través de la exhibición de los productos.

Otros requisitos identificados

En la mayoría de los pliegos se hacía mención al precio a través de términos como “precios razonables”, “precio acorde a remuneración de funcionarios”. En algunos se aclaraba que el organismo subvencionaba parte (40%-50%) del costo del servicio. En uno de los pliegos se fijaba directamente el precio del menú económico y se establecía un precio máximo por kilo para la opción de menú al peso. Por otra parte, los pliegos establecían que los precios de los productos que se expendan debían presentarse en forma visible dentro del local.

En lo que respecta a la publicidad, dos de los pliegos establecían la prohibición de incorporar elementos publicitarios de cualquier tipo dentro del local. Por otra parte, uno de los pliegos indicaba que la inclusión de publicidad debe contar con el visto bueno de la institución. Adicionalmente, uno de los pliegos mencionaba la posibilidad de instalar máquinas expendedoras de bebidas calientes, refrescos o alimentos envasados dentro del espacio asignado para la cafetería.



5. DISCUSIÓN Y RECOMENDACIONES

Una de las estrategias que puede implementarse para mejorar la alimentación de los trabajadores es la mejora de la oferta alimentaria. En este contexto, el presente trabajo tuvo como objetivo realizar un diagnóstico de la oferta alimentaria en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos en el Departamento de Montevideo.

Se identificaron servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos, tanto de forma exclusiva como no exclusiva, en 22 de los 45 organismos con inciso propio en el presupuesto nacional. Se encontraron grandes diferencias en el número y características de los servicios de alimentación de los distintos organismos. Si bien la mayoría de los organismos posee servicios tercerizados, cuatro organismos poseen servicios provistos por la institución.

En la caracterización de una muestra de 26 servicios de alimentación se observó una gran heterogeneidad en el tamaño y forma de funcionamiento de los servicios. Se destaca que la gran mayoría de los servicios afirmaron contar con habilitación bromatológica y procedimientos estandarizados de sanitización. Las únicas excepciones correspondieron a servicios provistos por las instituciones.

En lo que respecta a la oferta de alimentos, todos los servicios ofrecían diversidad de opciones a lo largo de la semana. En el caso de los servicios tercerizados se ofrecía diariamente una diversidad de opciones de menú de almuerzo, la mayoría de las cuales cumplía con las recomendaciones de la guía alimentaria referidas a la proporción de verduras que la componen. La mayoría de las preparaciones ofrecidas en los servicios eran preparadas íntegramente por ellos a partir de alimentos naturales e ingredientes culinarios.

A pesar de la predominancia de las preparaciones culinarias caseras, se identificó frecuentemente oferta de productos ultra-procesados. En primer lugar, se identificaron preparaciones elaboradas con ingredientes ultra-procesados, principalmente fiambres y embutidos, así como papas pre-fritas, purés deshidratados y masas pre-elaboradas. En segundo lugar, todos los servicios tercerizados y algunos de los servicios provistos por las instituciones vendían productos ultra-procesados a los comensales, principalmente refrescos y snacks. La mayoría de estos productos deberán llevar rotulado nutricional frontal de exceso de



al menos un nutriente (azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio) cuando la regulación entre en plena vigencia, en febrero de 2021. La implementación de esta política pública podría contribuir a reducir la venta de productos ultra-procesados con exceso de nutrientes críticos. Por otra parte, la extensión del rotulado nutricional de exceso a productos no envasados y las opciones de menú disponibles en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos podría representar una herramienta adicional para desfavorecer el consumo de preparaciones con exceso de azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio.

Si bien la disponibilidad de productos ultra-procesados puede explicarse a través de las preferencias de los comensales, uno de los factores que influye son las exigencias incluidas en los pliegos de licitación de los servicios tercerizados. En particular, es interesante destacar que los pliegos especificaban la venta de productos ultra-procesados, principalmente refrescos y preparaciones con fiambres y embutidos. En este sentido, la introducción de restricciones sobre la comercialización de productos ultra-procesados en los pliegos de licitación contribuiría a reducir su disponibilidad en los servicios de alimentación dirigidos a funcionarios públicos.

Por otra parte, es importante destacar de los resultados obtenidos que la planificación de los menús donde se incluye la definición de la oferta de alimentos y bebidas estaba a cargo mayoritariamente del dueño o encargado y poco más de la mitad de los servicios mencionaron contar con asesoramiento esporádico de nutricionistas. La integración de Licenciados en Nutrición en la definición de la oferta alimentaria en el proceso de elaboración de los pliegos de licitación, sería un elemento clave para lograr una planificación adecuada y saludable de los alimentos, preparaciones y bebidas ofrecidas.

En lo que respecta a las características de los salones comedores de los servicios de alimentación relevados, se destaca su buen estado general y limpieza, así como su iluminación y ventilación adecuadas. Estas características incentivan a que los funcionarios utilicen los salones comedores para realizar sus comidas, contribuyendo a la construcción de entornos laborales saludables, teniendo en cuenta que el acto de comer cumple funciones más allá de cubrir los requerimientos energéticos y de nutrientes y que tienen que ver con el rol social que cumplen los alimentos y preparaciones que se consumen.

Los salones comedores presentaron heterogeneidad en lo que respecta a la disponibilidad de agua, sal, azúcar y condimentos. Se destaca que en el 10% de los salones comedor no existía disponibilidad de agua potable para los comensales, mientras que aproximadamente el 60% de



los servicios no cumplían con la Resolución N°1694/14 de la Intendencia de Montevideo al tener saleros o condimentos con contenido de sodio superior a 80 mg/50 g sobre las mesas o en un lugar centralizado al alcance de los comensales.²⁶ Este resultado sugiere la necesidad de reforzar el cumplimiento de las disposiciones de la resolución para desincentivar el uso de sal discrecional en los servicios de alimentación. En este sentido, cabe resaltar que el 30% de los pliegos exigía la disponibilidad de condimentos con excesivo contenido de sal. Esto sugiere la necesidad de alinear los pliegos con las disposiciones vigentes orientadas a reducir el consumo de sal a nivel poblacional. Las disposiciones la Resolución N°1694/14 podrían extenderse a la disponibilidad de azúcar y los edulcorantes de forma de reducir su consumo.

La publicidad de productos ultra-procesados fue frecuente en los servicios de alimentación relevados, principalmente a través de la exhibición de los productos. También se registró publicidad a través de heladeras, ubicaciones destacadas y pósteres. La introducción de restricciones a la publicidad de productos ultra-procesados en los pliegos de licitación podría contribuir a reducir su prevalencia. Sin embargo, es importante destacar que si bien la Ley N°19.140 prohíbe la publicidad de productos no recomendados en los centros educativos, los centros incluidos incumplían con dicha disposición. Este resultado concuerda con lo reportado en un estudio anterior²⁷ y refuerza la necesidad de fortalecer los sistemas de fiscalización en lo referido al cumplimiento de normativas sobre comercialización de productos con exceso de nutrientes asociados con enfermedades no transmisibles en los servicios de alimentación.

Los resultados del presente trabajo sugieren que establecer una serie de disposiciones generales para las licitaciones de organismos públicos referidas a servicios de alimentación en base a la normativa vigente y recomendaciones de la guía alimentaria para la población uruguaya, podría contribuir a uniformizar las orientaciones respecto a las condiciones de funcionamiento de los servicios tercerizados. Dichas disposiciones deberían estar asociadas a mecanismos de fiscalización para asegurar su cumplimiento.



REFERENCIAS

1. Ministerio de Salud Pública. *Mortalidad por enfermedades no transmisibles Uruguay, Diciembre 2019*. Montevideo: Ministerio de Salud Pública; 2019.
2. Ministerio de Salud Pública. *Morbilidad por enfermedades no transmisibles Uruguay, Diciembre 2019*. Montevideo: Ministerio de Salud Pública; 2019.
3. Ministerio de Salud Pública (2019) *Interpelaciones y respuestas a las enfermedades no transmisibles en Uruguay: Documento de actualización sobre la situación de las ENT en Uruguay*. Montevideo: Ministerio de Salud Pública.
4. GBD 2017 Diet Collaborators (2019) Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *Lancet* **393**, 1958-1972.
5. Mozaffarian D, Angell SY, Lang T, et al. Role of government policy in nutrition—barriers to and opportunities for healthier eating. *BMJ*. 2018; **361**: k2426.
6. Story M, Kaphingst KM, Robinson-O’Brien R, Glanz K. Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches. *Annu Rev Public Health*. 2008;29:253–272.
7. Ashe M, Graff S, Spector C. Changing places: policies to make a healthy choice the easy choice. *Public Health*. 2011;125:889–895.
8. Kimmons J, Jones S, McPeak HH, Bowden B. Developing and Implementing Health and Sustainability Guidelines for Institutional Food Service. *Adv Nutr*. 2012;3:337–342.
9. Wanjek C. *Food at work. Workplace solutions for malnutrition, obesity and chronic diseases*. Geneva: International Labour Organization; 2005.
10. Gase LN, Kuo T, Dunet D, Schmidt SM, Simon PA, Fielding JE. Estimating the potential health impact and costs of implementing a local policy for food procurement to reduce the consumption of sodium in the County of Los Angeles. *Am J Public Health*. 2011;101:1501–1507.
11. Seymour JD, Yaroch AL, Serdula M, Blanck HM, Khan LK. Impact of nutrition environmental interventions on point-of-purchase behavior in adults: a review. *Prev Med*. 2004;39:S108–36.
12. Joshi A, Azuma A. Do farm-to-school programs make a difference? Findings and future research needs. *J Hunger Environ Nutr*. 2008;3: 2–3.
13. Bassett MT, Dumanovsky T, Huang C, Silver LD, Young C, Nonas C, Matte TD, Chideya S, Frieden TR. Purchasing behavior and calorie information at fast-food chains in New York City, 2007. *Am J Public Health*. 2008;98:1457–9.



14. Organización Mundial de la Salud. *Entornos laborables saludables. Fundamentos y modelo de la OMS: Contextualización, practicas y literatura de apoyo*. Ginebra: OMS; 2010.
15. Shi Y, Sears L, Coberley C, Pope J. The association between modifiable well being risks and productivity. A longitudinal study in Pooled employer simple. *JOEM* 2013; 55 (4) : 353_64
16. Robles B, Wood M, Kimmons J, Kuo T. Comparison of Nutrition Standards and Other Recommended Procurement Practices for Improving Institutional Food Offerings in Los Angeles County, 2010–2012. *Adv Nutr.* 2013; 4: 191-202.
17. Booth SL, Sallis JF, Ritenbaugh C, Hill JO, Birch LL, Frank LD, Glanz K, Himmelgreen DA, Mudd M, Popkin BM, Rickard KA, St Jeor S, Hays NP. Environmental and societal factors affect food choice and physical activity: rationale, influences, and leverage points. *Nutr Rev.* 2001;59: S21–39.
18. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. *Decreto 406/88. Prevención de accidentes de trabajo*. Montevideo: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social; 1988.
19. Oficina Nacional del Servicio Civil. *Vínculos laborales con el Estado*. Montevideo: Presidencia de la República; 2018.
20. Ministerio de Salud Pública. *Decreto 246/020*. Montevideo: IMPO; 2020.
21. Presidencia de la República. *Decreto 091/020*. Montevideo: IMPO; 2020.
22. Ministerio de Salud Pública. *Guía alimentaria para la población uruguaya*. Montevideo: Ministerio de Salud Pública; 2016.
23. Ministerio de Salud Pública. *Decreto N° 60/014. Reglamentación de la ley 19.140 relativo a la protección de la salud de la población infantil y adolescente a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables*. Montevideo: IMPO; 2014.
24. Poder Legislativo. *Ley N° 19140*. Montevideo: IMPO; 2014.
25. Ministerio de Salud Pública. *Decreto N° 60/014*. Montevideo: IMPO; 2014.
26. Junta Departamental de Montevideo. *Resolución N° 1694/14*. Montevideo: Junta Departamental de Montevideo.
27. Girona A, Iragola V, Alcaire F, et al. Factors underlying compliance with a healthy snacking initiative in the school environment: accounts of school principals in Montevideo (Uruguay). *Public Health Nutr.* 2019; 22: 726-737.



ANEXO 1. Formulario de entrevista al encargado del servicio de alimentación.

RELEVAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA FUNCIONARIOS PÚBLICOS DEL MONTEVIDEO 2020. ENCUESTA

Fecha:
Hora:
Organismo:
Investigadora:
Encuestador:

1. DATOS SOBRE EL SERVICIO

1. ¿Cuál es su nombre?

2. ¿Cuál es el nombre del servicio?

3. ¿Cuál es su relación con el servicio?

4. El servicio se encuentra provisto por la institución..... 1 para a 9 es tercerizado..... 2

5. ¿Cuál es el nombre de la empresa?

6. ¿Cuál es el nombre de su responsable?

7. ¿Cuál fue el tipo de asignación por la cual comenzaron a proveer el servicio en el organismo?

Directa..... 1 para a 9
Interina..... 2
NS/NC..... 00 para a 0

8. ¿Podemos acceder a los pliegos de licitación?

Sí..... 1
No..... 2

Forma de acceso: _____

9. ¿Desde cuándo funciona el servicio?

___ / ___ / ___
día mes año

10. ¿Cuántas personas trabajan en el servicio?

_____ personas

11. ¿Cuántas personas trabajan en la cocina?

_____ personas

12. ¿El servicio cuenta con habilitación bromatológica?

Sí..... 1
No..... 2 para a 14
NS/NC..... 00 para a 14

13. ¿Desde cuándo se encuentra vigente?

___ / ___ / ___
día mes año

2. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

14. ¿En qué días y en qué horarios funciona el servicio? Marque los horarios de apertura y cierre del servicio para cada día

Día	Desde	Hasta	Observaciones
Lunes			
Martes			
Miércoles			
Jueves			
Viernes			
Sábado			
Domingo			



16. ¿Cuál es el número promedio de comensales por tiempo de comida?

Número de comensales	
Desayuno	
Almuerzo	
Merienda	
Cena	

16. ¿A quién está destinado el servicio?

Marque todos los que correspondan

- Funcionarios..... 1
 Público en general..... 2
 Otro tipo de público..... 3

Especificar: _____

5. MENÚES

17. ¿El servicio de alimentación ofrece menú a la carta?

- Sí..... 1
 No..... 2

18. ¿El servicio de alimentación ofrece menú buffet?

- Sí, funcionando actualmente..... 1
 No..... 2
 Sí, pero se encuentra suspendido..... 3

18. ¿El servicio de alimentación ofrece menús preelaborados?

- Sí..... 1
 No..... 2 (paso a 21)

19. ¿En qué horas tienen menú? Marque todos los que correspondan

- Desayuno..... 1
 Almuerzo..... 2
 Merienda..... 3
 Cena..... 4

21. ¿Cuántos tipos de menú ofrecen?

Número de menús	
Desayuno	
Almuerzo	
Merienda	
Cena	

22. ¿Tienen menús especiales? Para ocasiones (especialidad, etc.)

- Sí..... 1
 No..... 2 (paso a 24)

23. ¿Cuáles?

	Descripción
Menú 1	
Menú 2	
Menú 3	
Menú 4	

24. ¿Con qué frecuencia se planifican los menús? Marque con una cruz la frecuencia para cada tiempo de comida

Frecuencia /Tiempo de comida	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Uso				
Frecuencia				
Guarnición				
Nota				
Otra				
Especificar				

25. ¿Quién planifica el menú?

- Coordinador..... 1
 Lic. en Nutrición..... 2
 Comisión de cocina..... 3
 Otra persona..... 4

Especificar: _____

6. VENTAS

26. ¿Tienen cupones con descuento para vender el menú?

- Sí..... 1
 No..... 2 (paso a 30)

27. ¿Qué tipos de cupones?

--



espacio interdisciplinario
Universidad de la República
Uruguay



28. ¿Qué menú incluyen?

29. ¿Cuál es la empresa más vendida? Indagar tipo y precio

Tipo	Precio (\$)

30. ¿Cuáles son los platos más vendidos?

31. ¿Cuáles son los alimentos envasados más vendidos?

32. ¿Y las bebidas más vendidas?

6. VINCULO CON EL ORGANISMO

33. ¿Hay algún tipo de contacto periódico con la institución?

Sí..... 1
No..... 2 para x 26
NS/NC..... 00 para x 25

34. ¿Con quién?

35. ¿La institución les exige requisitos para la definición de la oferta de alimentos y bebidas?

Sí..... 1
No..... 2 para x 38
NS/NC..... 00 para x 38

36. ¿Cuáles?

37. ¿De dónde provienen esos requisitos?

8. ASESORAMIENTO

38. ¿Cuentan con algún tipo de asesoramiento para definir la oferta de alimentos y bebidas?

Sí..... 1
No..... 2 para x 43
NS/NC..... 00 para x 43

39. ¿Quién los asesora? Indagar profesión



40. ¿Con qué frecuencia?

- Diariamente..... 1
- Semanalmente..... 2
- Cuase mensualmente..... 3
- Mensualmente..... 4
- Otra..... 5

Inspeccionar: _____

41. ¿Qué tipo de asesoramiento y recomendaciones les brindan?

42. ¿Qué tipo de vinculo contractual tiene esta persona con la empresa?

7. OTROS ASPECTOS DEL SERVICIO

43. ¿Tienen un protocolo escrito?

- Sí..... 1
- No..... 2

44. ¿Las recetas están estandarizadas?

- Sí..... 1
- No..... 2

45. ¿Las porciones están estandarizadas?

- Sí..... 1
- No..... 2 *pasar a 47*

46. ¿Cómo las estandarizan?

47. ¿Existe algún procedimiento para que los clientes hagan sus sugerencias?

- Sí..... 1
- No..... 2

48. ¿Tienen requisitos para la aceptación o el rechazo de los alimentos que componen?

- Sí..... 1
- No..... 2

49. ¿El servicio brinda capacitaciones a su personal?

- Sí..... 1
- No..... 2 *pasar a 50*

50. ¿Con qué frecuencia?

- Mensualmente..... 1
- Trimestralmente..... 2
- Semestralmente..... 3
- Anualmente..... 4
- Otra..... 5

Inspeccionar: _____

51. ¿Sobre qué temas?

62. ¿Quién los realiza?

8. COMEDOR Y LIMPIEZA

63. Revelar existencia de salón comedor asociado al servicio

- Sí..... 1
- No..... 2 *pasar a 60*

64. ¿El salón comedor depende del servicio?

- Sí..... 1
- No..... 2

65. ¿Pueden hacer uso del salón los funcionarios que llevan sus propias viandas?

- Sí..... 1
- No..... 2 *pasar a 67*



56. ¿Dispones de un espacio específico en el salón para estos talleres?

Sí..... 1
No..... 2

57. ¿Quién se encarga de la limpieza del comedor?

Comensales..... 1
 organismo público..... 2
Misto..... 3
Otra..... 4

Especificar: _____

58. ¿Con qué frecuencia se realiza la limpieza?

Semanalmente..... 1
Una vez al día..... 2
Dos veces al día..... 3
Tres o más veces al día..... 4
Otra..... 5

Especificar: _____

59. ¿El servicio cuenta con manuales operativos administrativos de sanitarización?

Sí..... 1
No..... 2 pose a 01
NS/NC..... 00 pose a 01

60. ¿Quién elaboró el manual/procedimiento?

61. ¿Cuáles son los desechos principales de los residuos alimentarios del comedor?

Basura municipal..... 1
Alimentación animal..... 2
Donación..... 3
Otra..... 4

Especificar: _____

62. ¿Aplican alguna política orientada a disminuir el desperdicio de alimentos?

Sí..... 1
No..... 2 TIN

63. ¿Cuál?

FIN DEL FORMULARIO

OBSERVACIONES



ANEXO 2. Formulario de observación.

RELEVAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA FUNCIONARIOS PÚBLICOS DE MONTEVIDEO 2020. OBSERVACIÓN COMEDOR Y PUBLICIDAD

Fecha: _____

Hora: _____

Legislador: _____

Dependencia: _____

Encuestado: _____

1. CARACTERÍSTICAS DEL COMEDOR

1. ¿El comedor se encuentra en funcionamiento?

Si 1

No..... 2 page a 35

2. Medidas del comedor

	Medida (metros)
Largo	_____
Ancho	_____
Alt.	_____

3. Estado edificio para el

4. Estado de la limpieza de las instalaciones

5. Número de mesas

_____ mesas

6. Número de sillas

_____ sillas

7. Material del mobiliario

Madera..... 1

Metal..... 2

Plástico..... 3

Otro..... 4

Especificar: _____

8. Estado del mobiliario

9. Estado de la limpieza del mobiliario

10. Material de los cubiertos

Metal..... 1

Plástico no desechable..... 2

Plástico desechable..... 3

Bambú..... 4

Otro..... 5

Especificar: _____

11. Material de los vasos

Vetro..... 1

Plástico no desechable..... 2

Plástico desechable..... 3

Cerám..... 4

Espuma plast..... 5

Otro..... 6

Especificar: _____

12. Material de las bandejas

Vetro/cerámica..... 1

Plástico no desechable..... 2

Plástico desechable..... 3

Cerám..... 4

Espuma plast..... 5

Otro..... 6

Especificar: _____

13. Disponibilidad de agua potable

SI..... 1

No..... 2 page a 35



14. Sistema de provisión de agua potable

- Dispensadores..... 1
 - Jarros..... 2
 - Otro..... 3
- Especificar:

15. Tipo de iluminación

- Natural..... 1
- Artificial..... 2
- Mixta..... 3

16. Estado de la iluminación

- Ocupado..... 1
- Iluminado..... 2

17. ¿Cuenta con ventanas a la altura de la vista?

- No..... 1
- Si, vista al exterior..... 2
- Si, vista a patio interior..... 3
- Si, vista a patio de arco..... 4
- Si, vista al interior del edificio..... 5

18. Tipo de ventilación

- Natural..... 1
- Artificial..... 2
- Mixta..... 3

19. Calefacción del ambiente

- Si..... 1
- No..... 2

20. Refrigeración del ambiente

- Si..... 1
- No..... 2

21. Temperatura, humedad ambiente y ruido ambiente

Temperatura	Humedad ambiente	Ruido ambiente

22. Disponibilidad de sol

- En los meses..... 1
- En lugar controlado..... 2
- Al solitario..... 3
- No hay..... 4

23. Disponibilidad de airear

- En las mesas..... 1
- En lugar controlado..... 2
- Al solitario..... 3
- No hay..... 4

24. Disponibilidad de educorante

- En las mesas..... 1
- En lugar controlado..... 2
- Al solitario..... 3
- No hay..... 4

25. Disponibilidad de aceite y vinagre

- En las mesas..... 1
- Describir
- _____
- _____

- En lugar controlado..... 2
- Describir
- _____
- _____

- Al solitario..... 3
- Describir
- _____
- _____

- No hay..... 4

26. Disponibilidad de aderezos

- En las mesas..... 1
- Describir
- _____
- _____

- En lugar controlado..... 2
- Describir
- _____
- _____

- Al solitarios..... 3
- Describir
- _____
- _____

- No hay..... 4



27. Disponibilidad de papeles

No..... 1
Por..... 2
¿Envasado?
Sí..... 1
No..... 2
Grifos/galates..... 3
¿Fumador?
Sí..... 1
No..... 2
Llm..... 4
Españolador.....
¿Envasado?
Sí..... 1
No..... 2

28. Clasificación de residuos

Sí..... 1
No..... 2 *página 30*

28. Residuos clasificados

30. Heladera para uso de los usuarios

Sí..... 1
No..... 2

31. Microondas para uso de los usuarios

Sí..... 1
No..... 2

32. Pínela para uso de los usuarios

Sí..... 1
No..... 2

33. TV

Sí..... 1
No..... 2

34. Tárben a múnica ambiente

Sí..... 1
No..... 2

2. PUBLICIDAD Y PROMOCIONES

36. Pósters o cartelera

Sí..... 1
No..... 2 *página 37*

36. Descripción pósters o cartelera

37. Logos en mobiliario

Sí..... 1
No..... 2 *página 38*

38. Descripción logos en mobiliario

39. Logos en accesorios

Sí..... 1
No..... 2 *página 41*

40. Descripción logos en accesorios

41. Heladeras o exhibidores

Sí..... 1
No..... 2 *página 43*

42. Descripción heladeras o exhibidores



43. Máquinas expendedoras

Si 1
No 2 para a 43

44. Descripción máquinas expendedoras

45. Ofertas promocionales

Si 1
No 2 para a 45

46. Descripción ofertas promocionales

47. Otras ofertas o promociones

Si 1
No 2 para a 47

48. Descripción otras ofertas o promociones

49. Ubicaciones "destacadas"

Si 1
No 2 para a 49

50. Descripción ubicaciones destacadas

FIN DE FORMULARIO

OBSERVACIONES