

El contenido “ultraprocesado”: un análisis semántico en la prensa digital española

Myriam Martí-Sánchez
myriam.marti@esic.edu

Vanessa Roger-Monzó
vanessa.roger@esic.edu



CCSC21

VIII Congreso
de Comunicación
Social de la Ciencia



Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

- **“Ultraprocesado”** → **efectos perniciosos** (Babio et al., 2020; Revenga, 2021).
- **Propuestas de tipo y grado de procesado así como formulación y composición** (Talens et al., 2020).
- **Relación directa** (Talens et al., 2020).





Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

Atributos y Áreas temáticas





Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

✓ **Período de análisis:**

Del 1 de enero de 2011 hasta el 31 de diciembre de 2020

✓ Se obtienen 197 registros.



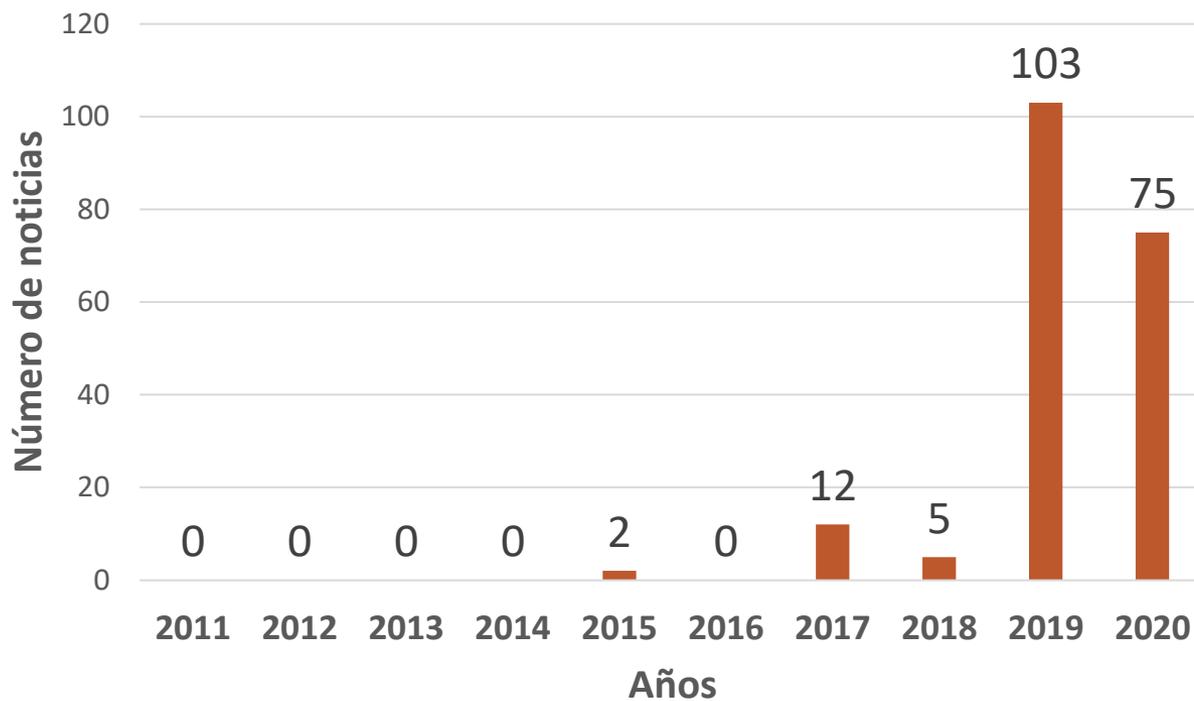


Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones





CCSC21

VIII Congreso
de Comunicación
Social de la Ciencia

ScienceFlows

Proyecto ESMODA-ECO
RTI2018-099663-B-I00

Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones





Asociación de lemas < ULTRAPROCESADOS > y < ALIMENTO >

Según un estudio publicado en el año 2018 por la revista 'Public Health Nutrition', más del 20% de los **alimentos** que consumen los españoles son productos **ultraprocesados**.

Asociación de lemas < ULTRAPROCESADOS > y < RIESGO >

Concretamente, observaron que quienes consumían una gran cantidad de alimentos **ultraprocesados** tenían un 26% más **riesgo** de muerte por cualquier causa y un 58% mayor por enfermedades cardiovasculares.

Asociación de lemas < ULTRAPROCESADOS > y < ESTUDIO >

Las verdaderas consecuencias del consumo de **ultraprocesados**. Un **estudio** sugiere que consumir muchos ultraprocesados se relaciona con un aumento del 26% de muerte por cualquier causa y del 58% por enfermedades cardiovasculares.

Asociación de lemas < ULTRAPROCESADOS > y < MORTALIDAD >

Las verdaderas consecuencias del consumo de **ultraprocesados**. Un estudio sugiere que consumir muchos ultraprocesados se relaciona con un aumento del 26% de **muerte** por cualquier causa y del 58% por enfermedades cardiovasculares.

Asociación de lemas < ULTRAPROCESADOS > y < INGREDIENTES >

El azúcar, el principal culpable. El azúcar es uno de los **ingredientes** más utilizados en la formulación de los **ultraprocesados** y, según el análisis de este equipo de investigadores, podría ser uno de los culpables de estas enfermedades.

Asociación de lemas < ULTRAPROCESADOS > y < SALUD >

ha puesto encima de la mesa las consecuencias reales del consumo de los **ultraprocesados** en la **salud**. En este estudio, se analizaron los hábitos alimenticios - durante 8 años - de más de 22. 000 ciudadanos que participaron en un proyecto llamado Moli-sani, y pudieron comprobar la relación entre las enfermedades y el consumo de estos productos.

Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones



Introducción

Metodología

Resultados

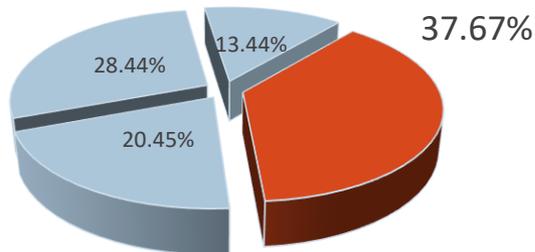
Conclusiones

Root
1_DIETAS
DIETA (602)
ALIMENTACIÓN (506)
SALUDABLE (427)
AZÚCAR (318)
COMIDA (262)
NUTRICIONISTA (106)
SANO (103)
AÑADIDOS (98)
SOCIAL (98)
RED (81)
2_ALIMENTOS
INDUSTRIAL (420)
CEREALES (274)
BOLLERÍA (243)
NUTRICIONAL (232)
DESAYUNO (231)
AZUCARADO (221)
PROCESADO (209)
CALIDAD (208)
CARNE (192)
GALLETA (169)
3_INVESTIGACIÓN
OBESIDAD (527)
RIESGO (506)
ESTUDIO (415)
MORTALIDAD (395)
DEPRESIÓN (253)
ENFERMEDAD (233)
SOBREPESO (210)
UNIVERSIDAD (208)
CÁNCER (193)
INVESTIGADOR (184)
4_PROCESOS
NATURALES (709)
ADITIVO (327)
NATURALEZA (322)
OPS (290)
ALIMENTO (281)
PROCESADOS (266)
ORGANIZACIÓN (224)
EDULCORANTES (163)
AGLUTINANTE (145)
DESHUESADO (145)



Cluster 1: Dietas

■ Dietas ■ Alimentos ■ Investigación ■ Procesos



Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

Ejemplos de contextos elementales del clúster “Dieta”

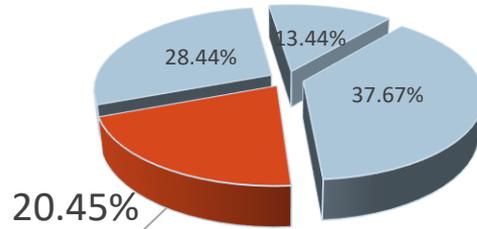
Virtudes de la dieta mediterránea. En el caso de la dieta mediterránea, el nutricionista explica que no tiene porqué ser mejor que otras, por ejemplo la dieta nórdica, pero en este caso, al ser «la nuestra» y ser muy saludable –se basa en frutas y verduras, legumbres y productos como el aceite de oliva– es nuestra mejor opción.

Al final, la alimentación no se resume en una comida, puede que una que hagamos sea ultraprocesada, pero el global de la dieta sea buena, y eso es lo que buscamos reflejar con la app. Los alimentos procesados son muchas veces más rápidos y cómodos que seguir una dieta de «comida real». ¿Qué consejo le da a aquellos que les cueste más hacer el cambio?



Cluster 2: Alimentos

■ Dietas ■ Alimentos ■ Investigación ■ Procesos



Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

Ejemplos de contextos elementales del clúster “Alimentos”

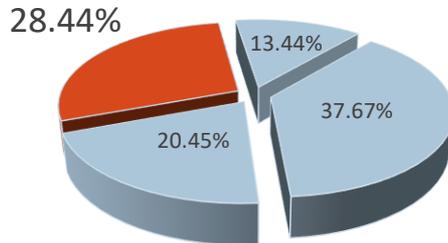
Por ejemplo, las bebidas carbonatadas y refrescos, las carnes procesadas (salchichas, hamburguesas), la bollería industrial, los batidos y postres lácteos, muchos de los cereales azucarados de desayuno o las pizzas de fabricación industrial.

Algunos ejemplos son: los refrescos azucarados, embutidos, postres lácteos azucarados, galletas, bollería industrial o los cereales para el desayuno. Se caracterizan por su baja calidad nutricional, conveniencia (están listos para consumir en cualquier momento, sin necesidad de preparación).



Cluster 3: Investigación

■ Dietas ■ Alimentos ■ Investigación ■ Procesos



Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

Ejemplos de contextos elementales del clúster “Investigación”

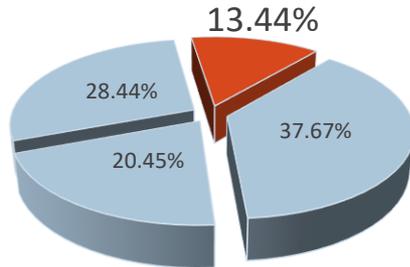
Estudios revelan que abuso de alimentos ultraprocesados aumenta riesgo cardiovascular y de muerte. El abuso de los platos industriales “ultraprocesados” aumenta el riesgo de enfermedades cardiovasculares y de muerte, según dos estudios europeos realizados entre más de 120.000 personas.

Los alimentos ultraprocesados elevan el riesgo de enfermedad cardiovascular y muerte. Dos grandes estudios europeos publicados en la revista ‘BMJ’ confirman la asociación que existe entre el consumo de alimentos ultraprocesados y el riesgo de enfermedad cardiovascular y muerte.



Cluster 4: Procesos

■ Dietas ■ Alimentos ■ Investigación ■ Procesos



Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

Ejemplos de contextos elementales del clúster “Procesos”

Porque en un mundo cada vez más industrializado es importante conocer lo que comemos, diferenciando de los alimentos naturales de los que no lo son. Para ello, la Organización Panamericana de la Salud (OPS), afiliada a la Organización Mundial de la Salud (OMS), da una serie de consejos para diferenciar los alimentos ultraprocesados, procesados y naturales.

Uno de ellos son los agresivos tratamientos térmicos que reciben algunos de estos alimentos y que pueden estar generando una importante cantidad de sustancias cancerígenas. Aunque el que más me interesa son los posibles efectos perniciosos, en su metabolización, al romper la matriz del alimento .



Introducción

Metodología

Resultados

Conclusiones

Papel educador

Escasas informaciones sobre los procesos asociados con elaboración de estos alimentos, así como **los ingredientes añadidos**

Necesidad de una definición consensuada, para que los medios incluyan claramente en su discurso **qué características tienen y las consecuencias sobre la salud de su consumo continuado.**



CCSC21

VIII Congreso
de Comunicación
Social de la Ciencia

ScienceFlows

Proyecto ESMODA-ECO
RTI2018-099663-B-I00

Babio, A. N., Casas-Agustench, P., y Salas-Salvadó, J. (2020). Alimentos ultraprocesados. *Revisión crítica, limitaciones del concepto y posible uso en salud pública*. Unidad de Nutrición Humana. Universitat Rovira i Virgili.

Morales, F. et al. (2017). Evaluación de los anuncios de alimentos procesados y ultraprocesados en la televisión en España, aplicando el modelo de Semáforo Nutricional de Reino Unido. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 21(3), 221-229.

Revenga, J. (2021) La imagen que tienen los consumidores de los productos “ultraprocesados”. Disponible en: https://juanrevenga.com/wp-content/uploads/2021/01/Num_2_ES_Revenga-3g.pdf

Revenga, J. (2020) “Ultraprocesado”: la palabra que la gran industria quiere eliminar”. El País. Disponible en: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2020/10/06/articulo/1601977793_936891.html

Talens-Oliag, P., Cámara-Hurtado, M. M., Daschner, Á., López-García, E., Marín-Sillué, M., Martínez-Hernández, J. A., y Morales-Navas, F. J. (2020). Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el impacto del consumo de alimentos “ultra-procesados” en la salud de los consumidores. *Revista del Comité Científico de la AESAN*, (31), 49-75.



El contenido “ultraprocesado”: un análisis semántico en la prensa digital española

Myriam Martí-Sánchez

myriam.marti@esic.edu

Vanessa Roger-Monzó

vanessa.roger@esic.edu



VNIVERSITAT
ID VALÈNCIA

