

DESTACADOS Invitados a ver la cortadora ovilladora más potente del mercado.



DESCUBRE LOS BENEFICIOS DE SER PARTE DE NUESTRA ASOCIACIÓN  
 ESCRIBENOS A [indupan@indupan.cl](mailto:indupan@indupan.cl)

INICIO

QUIENES SOMOS

HISTORIA

DIRECTORIO

REVISTA

CONTACTO

## CONCURSO Conferencista español: "Lo que dice la OMS no es palabra de Dios"

Publicada en 18 diciembre, 2017 por **Carolina Solar**



### RELACIONADOS

Premio Nacional de Ciencias Aplicadas y Tecnológicas visitó panadería Las Rías

"Hay que impedir que el pan sea un adorno en las mesas"

Pastelería Mozart: 50 años de exitosa trayectoria en Chile

Luis Michea, académico de la U. de Chile: "Es posible que el sodio no sea el responsable de la hipertensión"

Janet Awad Pérez, primera vicepresidenta mujer de SOFOFA: "Debemos apoyar el desarrollo de las pymes"

Es médico especialista en gestión de servicios de salud (MHSA), medicina comunitaria y puericultura. Máster en marketing (MM), administración de empresas (MBA) y alimentación y dietética (MAD). Autor o co-autor de 87 trabajos científicos, 32 de ellos en revistas o libros internacionales; editor de 23 libros, 18 de ellos en inglés; 17 patentes; 509 conferencias en distintos cursos, reuniones y congresos nacionales e internacionales. Ha sido creador y director de la revista "Actualidad Nutricional" y de las publicaciones "Pediatria Integral", "Acta Pediátrica Portuguesa", "World Journal of Pediatric Nutrition", "Revista de Nutrición Comunitaria" y "Revista Latinoamericana de Neonatología"; organizador de 157 reuniones, jornadas, symposiums, workshops, mesas redondas (31 de ellas internacionales), destacando la organización del Congreso Mundial de Nutrición Pediátrica (La Manga Club, 1993). Es miembro de honor de la Sociedad Canaria de Pediatría, la Sociedad Española de Pediatría de Atención Primaria y la Sociedad Portuguesa de Pediatría.

Tras trabajar 15 años en la industria alimentaria, en distintas posiciones en Latinoamérica y Europa, desde 1998 es socio-director de Food Consulting & Associates. Además es catedrático de innovación alimentaria, director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria y director de los cursos de verano en la UCAM-Universidad Católica San Antonio de Murcia. Es también socio-director de la spin-off San Antonio Technologies. Desde 2005 es profesor titular del Instituto Nacional de Salud Pública de México y, desde 2007, dirige su curso de verano sobre alimentación. Además, desde 2013 es profesor visitante de la Universidad de la Salud de Buenos Aires (Argentina).

También es miembro de diferentes consejos de administración y consultor estratégico de numerosas empresas alimentarias, así como de distintos organismos nacionales e internacionales en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la salud pública.

Avalado por todos estos pergaminos, a comienzos de noviembre fue uno de los tres conferencistas internacionales del XIII Seminario Internacional Alimentación 3.0, "Ingredientes Funcionales y Aditivos Naturales", organizado por la Fundación Copec UC.

El encuentro se desarrolló en el centro de extensión de la Universidad Católica, con la asistencia de unas 800 personas del mundo académico, estudiantil, industrial y proveedor.

Su presentación se tituló "Formulación, reformulación, tendencias e internacionalización. Ideas para la industria chilena de alimentos". En la oportunidad, se refirió a los modelos internacionales de etiquetado frontal, distinguiendo

### BUSCAR



**Sigep** ufi Approved Event

39<sup>e</sup>  
**Salón Internacional**  
 del Gelato, Pastelería y  
 Panificación Artesanales  
 y del Café

**SOFTWARE BPM**  
 INGRESE A SECCIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

### RECETAS



📅 octubre 12, 2017

**Pan de cereales**

entre los interpretativos (como nuestros discos de advertencia de nutrientes críticos) y los informativos (como aquellos que registran insumos y aportes nutricionales concretos del alimento en porciones y gramos).



Mencionó que en la cuadragésima versión del programa conjunto FAO /OMS sobre normas alimentarias, comité Codex sobre etiquetado de los alimentos, que se llevó a cabo en octubre reciente en Asunción, Paraguay, se concluyó que: "Sobre la base de la evaluación de sistemas de ENPFE utilizados en todo el mundo, se pueden notar diferencias significativas en los sistemas. Hay, sin embargo, varios elementos en común descritos por los miembros, que podrían apoyar el desarrollo de principios científicos generales para guiar a países y organizaciones que deseen

establecer parámetros con la intención de proporcionar información simplificada de nutrición a los consumidores, a fin de que ellos puedan identificar opciones alimentarias más saludables y, a la vez, evitando crear obstáculos innecesarios al comercio de alimentos".

– **¿Qué se debe hacer para que el sistema de etiquetado cumpla eficazmente con el objetivo para el cual fue creado?**

– Debe complementarse necesariamente con un proceso de educación, sensibilización y comunicación al consumidor, resaltando la importancia de una dieta equilibrada y nutritiva, porque la información contenida en una etiqueta no garantiza un cambio en las decisiones de consumo de alimentos, ni tampoco en la reducción de las enfermedades crónicas no transmisibles.

– **¿Cuáles son los obstáculos que se han dado en contra del etiquetado nutricional?**

– La Organización Mundial del Comercio, menciona la falta de pruebas científicas suficientes sobre cuál es el umbral de riesgo relativo de nutrientes nocivos para el público general, dadas las particularidades de cada individuo. Asimismo, indica que se produciría una discriminación de las empresas extranjeras, debido a que deberían adaptar los envases de sus productos única y específicamente –en este caso- para el mercado chileno.

La notificación de la medida (enero de 2013) y su fecha de entrada en vigencia (prevista originalmente para julio de 2013) no distaban lo suficiente como para posibilitar la consideración de las observaciones del resto de los países miembros, además que la información a disposición era insuficiente.

– **¿Y qué se podría proponer como alternativa?**

– Existe una normativa internacional de referencia, contenida específicamente en el Codex Alimentarius, sobre indicaciones nutricionales de los alimentos, la cual serviría para los fines perseguidos por Chile, pero resultaría menos lesiva.

– **¿Para qué cree usted que ha servido la Ley del Etiquetado en Chile?**

– De acuerdo a datos del Ceret (Centro de Estudios del Retail de la Universidad de Chile), en cuanto a comprensión, el 27% de las personas dice que le ha servido para comer menos, el 26% para no comer algunos productos, el 26% para comerlos menos veces y el 21% dijo no entender los discos.

Del grupo de consumidores encuestados, el 41% manifestó ingerir menos azúcar, el 40% menos grasa, el 38% dijo que no hizo ningún cambio y el 36% señaló haber reducido el sodio.

– **¿Qué otros análisis le parece oportuno mencionar?**

– Demoscopia (firma española dedicada al sondeo, encuestas y posicionamiento ideológico) precisó que en relación al nuevo reglamento de regulación de alimentos envasados, el 57,3% de las personas dice que los sellos no afectarán lo que compran, el 43% puntualiza que seguirá adquiriendo los mismos productos de siempre y, tan sólo el 10,5%, indica que preferirá comprar alimentos con menos sellos de advertencias.

– **Respecto del comportamiento del mercado, después de que entrara en vigencia la nueva norma del etiquetado, ¿hay algunos productos más afectados?**

– Según cifras de Euromonitor Internacional, entre los años 2016 y 2017, los más afectados fueron los quesos (entre 8 y 9%), las patatas fritas (4%), los helados (2%), la leche (1%) y el pan (cerca del 0,5%). Sin embargo, con otros alimentos menos afectados, después hubo un efecto rebote en el consumo.

Lo anterior implica que no hay relación entre la percepción de símbolos, respuesta del consumidor y evolución del mercado.

– **¿Hubo cambios en el mercado chileno para adaptarse?**

– Hubo cierto porcentaje de reformulaciones de productos, con el objetivo de poder eximirse de los sellos. Según datos del Ministerio de Salud de Chile, en menos del 20% se reformularon por ejemplo los aderezos, las bebidas, las mermeladas, los vinagres, los encurtidos, las galletas dulces y las cremas. En un porcentaje aún menor, los

**Este saludable, moderno y el clásico norteamericano**

📅 octubre 01, 2017

**Red Velvet San Valentín**

📅 septiembre 25, 2017

**Salzbrezeln (lazos)**

[VER TODO](#)

## TEMAS DE INTERÉS

**Estudios**

**Beneficios para los Socios**

**Comercializadora**

**Eventos**

**Programas sectoriales**

**Mapa del Sitio**



caramelos y confites, los helados, las pastas y los snacks. Los que menos cambiaron (menos del 5%) fueron los chocolates, los productos panaderos, los platos preparados y la pastelería.

En contrapartida, los que reformularon en mayor porcentaje fueron las cecinas y las hamburguesas, así como los cereales, las conservas y los lácteos.

– **¿Qué otro elemento es cuestionable de nuestra ley de etiquetado?**

– El precio no se ha considerado al momento de comer bien. Tampoco los costos de la reformulación. Se trata de un proceso largo, en el que intervienen la investigación, el desarrollo, temas legales, de marketing, estudios, producción, etc. Entonces, son más caros estos alimentos.

También es oportuno hacer los análisis de los nutrientes por porciones y no por gramos. Mejorar las categorías de análisis, desterrar los mitos...

– **Todos estos cambios, así como la presión que existe sobre la industria alimentaria, se originan en las recomendaciones sanitarias que hace la OMS. ¿Qué opinión tiene sobre eso?**

– Lo que dice la OMS no es palabra de Dios. En el pasado hizo declaraciones sobre la carne y tiempo después tuvo que retractarse... Y no ha sido el único caso.

También se ha dicho que hay que reducir la ingesta de azúcar y se recomendaron los edulcorantes. Pero ahora han salido estudios que dicen que ellos aumentan la incidencia de diabetes tipo II.

Por otro lado, entre los científicos que están investigando permanentemente, siempre hay conflictos de interés.

– **¿Cuáles son las tendencias mundiales en el tema de los alimentos?**

– Los lanzamientos de "etiquetas limpias" crecen a doble dígito globalmente. En el caso de Norteamérica han aumentado en 18%, 37% en Latinoamérica, 17% en Europa, 13% en África, 16% en Asia y otro 19% en Oceanía. Además se ha incrementado la presencia de productos de conveniencia (soluciones concretas para necesidades específicas), la transparencia al desarrollar los productos, más productos anti estrés, información sobre los aportes nutricionales, se mantiene la presión sobre el azúcar y existe un aumento de los impuestos sobre determinados alimentos.

En ese sentido, si bien el monto que dejó el impuesto a las bebidas azucaradas en 2017 fue menor que el registrado en la primera mitad del 2016, el gravamen a los alimentos con alta densidad calórica sigue en alza, aunque a un ritmo de crecimiento lento.

También se trabaja en un mayor control de las porciones, mayor frecuencia de las texturas inusuales, mayor frecuencia de los sabores inusuales, innovaciones disruptivas (como productos lácteos sin utilizar leche de vaca, sino levaduras fermentadas), más economía circular (minimizar los residuos alimentarios y propender a su mejor aprovechamiento) y una valorización de los subproductos.

– **¿Dónde está el futuro de la industria alimentaria?**

– En personalizar. La famosa marca Campbell Soup ha invertido en una nueva startup con enfoque en la nutrición y en el hábitat que utiliza los datos genéticos de los individuos para hacer recomendaciones personalizadas de alimentación.

Además hay que trabajar en productos especiales para el envejecimiento de la población, enfocándose en sus necesidades e intereses.

Publicada en Entrevistas

---

## DÉJENOS SU COMENTARIO

---

COMENTARIO...

FULL NAME

EMAIL