



JAVIER MORÁN: “EL FUTURO ESTÁ EN LA NUTRIGENÓMICA, QUE PERMITIRÁ UNA NUTRICIÓN PERSONALIZADA”

El director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria de la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM), de España, señaló las últimas tendencias en alimentación y destacó las nuevas exigencias de los consumidores que prefieren los alimentos saludables y buscan información sobre ellos

El profesor Javier Morán posee una vasta experiencia en la formación de profesionales y empresarios de la industria alimentaria y se destaca también por haber posibilitado el acercamiento de los estudiantes al mundo de la empresa. Es director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria de la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM), de España, y participó en el reciente *Seminario internacional so-*

bre Alimentos y Propiedades Saludables: Tendencias y Regulaciones, organizado en el contexto del convenio entre la Universidad ISALUD y la UCAM. Acompañó con su presencia el lanzamiento de una nueva edición de la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria de la Universidad ISALUD.

—¿Qué es lo más importante hoy cuando hablamos de alimentos funcionales?

—Lo más importante sobre el tema es observar que el consumidor a nivel global se ha dado cuenta de la importancia que tiene la alimentación en el mantenimiento de la salud. Estamos en una época en que el binomio nutrición y salud es totalmente conocido y reconocido y ese cambio por parte del consumidor hace que el segmento de lo saludable, lo que podríamos llamar alimentación funcional, se incremente. A mi juicio es lo más importante.

—La información también es un elemento clave a tener en cuenta.

—La comunicación entre la industria y los consumidores tiene que ser leal y honesta, eso es lo primero, y lo segundo es que no se puede hacer comunicación apropiada si no conocemos íntimamente al consumidor. Es decir, las empresas tienen que empezar a darse cuenta que tienen que emplear cada vez más recursos humanos y económicos que le permitan conocer mejor al consumidor, es fundamental saber qué le preocupa si queremos informar bien, porque no debemos olvidar que los alimentos funcionales se consumen en razón de las preocupaciones de los consumidores y a partir de ahí establecer un lenguaje y una metodología adecuadas.

Propiedades saludables, tendencias y regulaciones

En el Seminario internacional sobre *Alimentos y Propiedades Saludables: Tendencias y Regulaciones* se abordaron, entre otros temas, la calidad nutricional de los alimentos, el mercado mundial de alimentos funcionales, la situación europea en materia de nuevos ingredientes alimentarios con evidencia, y la autorización de declaraciones de propiedades saludables en alimentos. La actividad fue inaugurada por el vicerrector de la Universidad ISALUD, Eugenio Zanarini, y contó con la participación, además, de Matías De Nicola, director del Instituto Nacional de Alimentos-ANMAT; Mercedes Nimo, gerente de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL); Edgardo Ridner, ex presidente de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN); y Andrea Moser, de la Comisión de Propiedades Saludables INAL-ANMAT.

El director del Instituto Nacional de Alimentos resaltó la regulación a nivel local que establece la eliminación de las grasas trans y de sodio en los alimentos; y la falta de información sobre qué come cada habitante de la Argentina de acuerdo a sus hábitos y costumbres, lo finalmente redundando en su calidad de vida.

“Es necesario —explicó De Nicola— saber qué está pasando en cada una de nuestras provincias y municipios para ajustar las políticas a la necesidad de cada uno de los lugares, si no logramos eso, nunca vamos a lograr el impacto que estamos esperando, tenemos que saber exactamente cuál es la necesidad, y para eso estamos trabajando en la primera encuesta nacional de consumo de alimentos en el país. Es un desafío muy importante para empezar a tener una base de datos de alimentos que hoy no tenemos”.



Matías De Nicola, director del Instituto Nacional de Alimentos-ANMAT. En segundo plano, Edgardo Ridner, ex presidente de la Sociedad Argentina de Nutrición

–¿Y cuáles son los parámetros de esa construcción de un lenguaje?

–Hay dos errores que repetidamente se cometen: el primero, en las grandes empresas muchas veces se trata de hacer la misma comunicación a nivel mundial, y eso no siempre funciona porque es importante respetar las diferencias culturales de cada región; y segundo, las empresas locales tampoco lo hacen bien porque copian a las multinacionales y lo hacen tomando determinados tipos de conceptos y modelos que tampoco son adaptables a la situación local. Pero la industria alimentaria poco a poco lo va entendiendo, porque hasta hace diez años atrás con equipos de marketing que estaban menos preparados todo se vendía, pero ahora para competir en un mundo tan cambiante como el que vivimos, además hay que agregarle el mayor conocimiento del consumidor.

–¿Hay políticas públicas de accesibilidad a estos alimentos funcionales?

–Holanda tiene la política más importante sobre acceso a los alimentos funcionales. En este país, desde hace unos años, si uno tiene el colesterol alto y compra alimentos para reducirlo, el gobierno holandés permite que se deduzca ese gasto del impuesto a la renta. En Alemania se está estudiando aplicar lo mismo, y el gran problema hoy de las enfermedades crónicas es que se están disparando los costos sanitarios de todos los servicios públicos. Ante esta situación, lo que están intentando los gobiernos es potenciar la responsabilidad personal en el cuidado de la salud. Al mismo tiempo crecerá el número de personas interesadas en estos alimentos o complementos alimen-



Hay 74 países que tienen regulaciones especiales en lo referido a las declaraciones sobre propiedades saludables en los alimentos, en etiquetas y en la publicidad. Esto muestra un entorno global preocupado por lo que se comunica a los consumidores

ticios que tienen una influencia positiva sobre la salud y que –donde se apliquen estas políticas– podrán deducir el gasto de los impuestos que pagan.

–¿Cuál es la situación global respecto a la autorización de declaraciones de propiedades saludables en alimentos?

–Hacer declaraciones de propiedades saludables ligadas a determinado tipo de nutrientes, en particular de los micronutrientes, es muy bueno. Pero también hay que considerar criterios de seguridad porque antes que nada, lo importante es que los alimentos no hagan daño. Japón es desde 1987 el país que más experiencia tiene en la evaluación de declaración de propiedades saludables. En 1969, la Organización Mundial de la Salud (OMS) empezó a analizar las regulaciones sobre alimentos. Por entonces había determinados tipos de alimentos que llevaban aunque tímidamente una declaración en el etiquetado. Este es un tema de preocupación en todo el mundo, con 74 países



EMPRESA LIDER

EN LA GESTION MEDICO-FARMACEUTICA
(DISEASE MANAGEMENT) DE PATOLOGIAS CRONICAS
Y PROVISION DE MEDICAMENTOS

- **Patología Oncológica**
- **Patologías prevalentes:**
Diabetes, Hipertensión, Dislipemia
- **Enfermedades de baja incidencia y alto costo: Artritis Reumatoidea, Esclerosis Múltiple, Hemofilia, Hepatitis Crónica**



Gerenciamiento Médico-Farmacéutico
de Patologías Crónicas



Droguería ABC: Av. Juan de Garay 4138 (1256)

ABC S.A.: Av. Jujuy 570 (1229)

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel.: (011) 4941-1001

E-mail: abcsa@abcsalud.com.ar

Sitio web: www.abcsalud.com.ar

que tienen regulaciones especiales en lo referido a *claims* de salud y a la publicidad. En otras palabras, hay un entorno global que se muestra preocupado por lo que se pone en las etiquetas y por lo que se comunica a los consumidores.

—¿Cómo es el caso en Japón?

—En Japón el decreto *Foshu* de 1988 definió un conjunto de alimentos

que tienen un conjunto de propiedades particulares, que pueden ser de función o de usos especiales. De ese conjunto salen las 272 declaraciones que están aprobadas en Japón para alimentos que pueden llevar *claims*. Todo el mundo piensa que este país tiene una normativa única, y no es así, hay una clara diferenciación de los distintos alimentos en función de los *claims*

que utilizan. En Japón el consumidor puede distinguir los alimentos con esta información porque tienen sus logotipos. Después están los alimentos que tienen declaraciones de propiedades de salud, para usos específicos o porque tienen una funcionalidad en un determinado nutriente. La legislación japonesa es muy interesante y de hecho si se analiza detenidamente la normati-

Convenio académico con UCAM, la “universidad del básquet”

El director de relaciones institucionales de la Universidad Católica de Murcia (UCAM), de España, José Luis Mendoza García, explicó los alcances del convenio celebrado entre esa casa de estudios y la Universidad ISALUD. “Este convenio con la Universidad ISALUD es un salto de calidad que hemos acordado entre la educación superior argentina y española. Tanto ISALUD como la Universidad Católica de Murcia (UCAM) son dos universidades privadas jóvenes, que están potenciando mucho toda el área de tecnología alimentaria, nutrición y dietética, y en nuestro caso también en el deporte. Además, vamos a establecer dos áreas de colaboración, una en el intercambio de estudiantes y otra con el intercambio de



Rubén Torres, rector de Universidad ISALUD, y José Luis Mendoza García, director de relaciones institucionales de la Universidad Católica de Murcia, durante la firma del acuerdo.

expertos, investigadores y gente del sector profesional de la gestión hospitalaria”, explicó.

La UCAM tiene 15 años, es una universidad privada católica de 13.000 estudiantes, de los cuales 9000 son alumnos de licenciatura y de grado y el resto de maestrías y doctorados.

“Nuestras fortalezas son claramente Nutrición, Medicina y Deportes, tenemos una visión integradora,

programas de investigación cruzada donde fundamentalmente en el área deportiva tenemos un holding de 18 equipos profesionales, incluso en el primer nivel como es la liga de básquet, donde somos la única universidad en la élite europea, y trabajamos con ellos en mediciones de fuerza, flexibilidad y rendimiento en base a la nutrición también”, agregó el directivo. “Ahora arrancamos estudios con la

va europea se percibe que ésta ha sido tomada de la legislación japonesa previa.

–¿Cuáles son las declaraciones aprobadas más importantes?

–Las más importantes son sobre todo las referidas a tránsito intestinal, las digestivas; después están las que se relacionan con el metabolismo de la glucosa parti-

Facultad de Medicina cruzados con la de Nutrición y la Deportiva. Estudios sobre el hombre, la genética y el genoma humano. En nuestra universidad nos interesan mucho América latina y el Mercosur porque están teniendo buen desarrollo económico y científico, de innovación también y por lo cual queremos tener presencia aquí, en la región, como la estamos teniendo en Asia, con oficinas propias en Singapur, Yakarta y China, y abriendo un nuevo campus en Dubai para colaborar con los Emiratos Árabes Unidos en el área del deporte y la salud. Además, estuve en Río de Janeiro durante la visita del Papa actuando como voluntario en los cordones de seguridad, y fue una experiencia increíble”, destacó Mendoza Rodríguez. “Hemos ido con 40 voluntarios de la Universidad, es mi quinta experiencia desde el 2000 y me impactó la cultura brasileña, su alegría, el jolgorio y con ello el desorden y la desorganización, al mismo tiempo. Y me impresionó la fuerza espiritual de Sudamérica, con una mayoría clara de argentinos, lo que muestra que hay un futuro impresionante en la iglesia católica porque hubo una cantidad de jóvenes con una energía y un entusiasmo que se contagia”, concluyó.

cularmente bajo índice glicémico, la tensión arterial. Japón es el país en el mundo donde más hipertensión arterial hay, colesterol un 12%, prácticamente más de la mitad de los *claims* de las declaraciones aprobadas corresponden a la esfera digestiva y de la glucosa. Que se aprueben declaraciones y que se pueda comunicar libremente a los consumidores estimula el crecimiento de esa categoría. A medida que se van aprobando más declaraciones, el mercado de lo funcional con declaraciones también crece. En Japón, en 1997 prácticamente todas las declaraciones –alrededor de un 80%– eran digestivas y se fueron reduciendo, así como se incrementaron otras declaraciones y particularmente las que tienen relación con el colesterol o la glucosa. Es decir que también esas declaraciones que se van aprobando van cambiando el mercado de lo funcional.

–¿Y qué panorama presenta Europa en relación con este tema?

–En Europa ya no alcanza con decir que el alimento es bueno sino que hay que demostrarlo y esa es la diferencia entre saber y aprobar. Hay muchos alimentos que seguro tienen una función pero que sin embargo fueron aprobados ni obtuvieron un *claim*. Eso no quiere decir que no sirvan, significa que la aplicación que se presentó para defender el *claim* no estaba bien hecha. En 2008 se aprobó un nuevo reglamento en Europa donde se establecieron las normas de desarrollo para la autorización de declaraciones saludables. Los objetivos de este reglamento de declaraciones básicamente eran la información veraz, completa y clara; la comunicación leal y honesta con el con-

sumidor; y a nivel industrial era muy importante para potenciar la inversión, proteger de la competencia desleal y de los copiadores porque de alguna manera obtener una declaración hace que al que ha invertido se lo proteja. Y luego la posibilidad de mejorar el valor nutricional de los productos. En Europa si el alimento no tiene un perfil nutricional adecuado no se puede declarar nada. Por lo tanto antes de hacer una ley de declaraciones de propiedades saludables lo primero que se debe hacer es una ley de perfiles nutricionales.

–¿Cuál es el futuro de los alimentos saludables o funcionales?

–Hay que considerar los *claims* más utilizados en los lanzamientos globales. Ahí los temas clave son los de las vitaminas y los minerales. Nos encontramos ante un consumidor más informado lo que nos obliga a tener con una actitud de honestidad y lealtad total. Este consumidor más informado prefiere lo natural, que es hoy el concepto fundamental y que se está imponiendo. Eso no sólo abarca a los productos sino también a que el consumidor quiere tecnologías más naturales que alteren lo menos posible los productos a consumir. Otro tema importante será la nutrición personalizada, la nutrigenómica es el futuro. Si nosotros queremos trabajar en alimentos funcionales deberemos hacerlo sobre este tema porque hay muchos que logran su eficacia en función del estatus genético y genómico que tiene el individuo. Y esto es fundamental. El día que en los estudios de intervención utilicemos la genómica, justo en ese momento vamos a conocer la real potencialidad de todos los productos. 