

LA OBESIDAD, UN PROBLEMA QUE CRECE Y AFECTA AL MUNDO



Se realizó el IV Seminario Internacional “Alimentos y salud: Tendencias Globales en la reformulación de alimentos”, organizado por la Universidad ISALUD y la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM) de España. Del encuentro, como parte del convenio de cooperación entre ambas universidades, participaron importantes referentes del sector

El problema está sobre la mesa. El sobrepeso y la obesidad afectan a 40 millones de niños en el mundo, 10 millones más que hace dos décadas. Mientras América latina se ubica como la región con mayor prevalencia, Argentina es uno de los países en condiciones más críticas, con un 30% de adolescentes con sobrepeso y obesidad. Con un escenario global que ha encendido sus alarmas, la Unión Europea puso en su agenda el tratamiento de la reducción de nutrientes o reformulación de alimentos para alcanzar un consumo razonable y compatible con una mejor calidad de vida “La alimentación desempeña un rol importante en este contexto, junto a otros aspectos vinculados al estilo de vida. Los europeos estamos mal

acostumbrados a una dieta con bastante sal, grasas saturadas, azúcares, altos valores energéticos, y con poco apego a las frutas, verduras o alimentos integrales”, señaló el experto en políticas de nutrición y salud pública, Javier Morán, director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria de la Universidad Católica de Murcia (UCAM), al inaugurarse el seminario, en la sede de la Universidad ISALUD.

Antes de la exposición principal del experto español, se presentó Irina Kovalskys, médica especializada en nutrición pediátrica y coordinadora científica del comité de salud de nutrición y calidad de vida del ILSI Argentina, quien adelantó algunos resultados de un estudio latinoame-

ricano de nutrición y salud, desarrollado en ocho países de América latina. Kovalskys destacó que, en términos de crecimiento, la región muestra “el peor escenario con la aparición de nuevas patologías, enfermedades crónicas y obesidad”. En Argentina, el estudio se hizo desde el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida, en conjunto con la Universidad ISALUD.

Consumidores más conscientes

Por su parte, Jorge Sarasqueta, director para Latinoamérica de Innova Market Insights, líder en información online sobre innovación en alimentos y bebidas, remarcó las tendencias que se observan en el mercado hacia un rumbo más natural y orgánico. Se refirió, entre otros aspectos, a los productos libres de todo, al efecto “flexiteriano”, los procesos naturales, la luz verde para los vegetales, las preferencias del consumidor por los procesos naturales, el vínculo con los nuevos consumidores, los beneficios de los componentes en la nutrición deportiva y los nuevos sabores.

Destacó que en la actualidad “se venden más los alimentos libres de otros elementos”, como en el caso del glúten o el de las leches alternativas o no lácteas. Y sobre el efecto “flexiteriano”, explicó que se llama así a “aquel consumidor que a veces es vegetariano, pero que en otras ocasiones consume carne. Son vegetarianos flexibles, pero más exigentes que los mismos vegetarianos y veganos. Desean productos de mejor sabor, lo que le exige a la industria ser más innovadora”. El público consumidor, además, se preocupa cada vez más por que los métodos de producción sean más auténticos y naturales.

LAS CLAVES

PLANTEO HOLÍSTICO Se necesitan entornos físicos y sociales que apoyen y alienen patrones de consumos alimentarios sanos, así como una información nutricional objetiva y una educación orientadas a la salud pública. Estos son aspectos clave para desarrollar políticas y acciones a nivel nacional y local.

HORIZONTE PROGRESIVO A más tardar, a finales de 2017, se espera establecer un plan nacional de mejoras de los productos alimenticios, para facilitarle a los consumidores una opción saludable para el 2020, con mayor disponibilidad de alimentos con niveles más bajos en sales, grasas saturadas, azúcares añadidos y que ofrezcan la información clara sobre su composición nutricional de los alimentos transformados.

LA INFORMACIÓN Los perfiles nutricionales fueron reconocidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como una herramienta imprescindible y fundamental para la aplicación de las regulaciones en materia de mala alimentación y en la regulación de la publicidad de alimentos insanos a la población infantil. Sin embargo, el Parlamento Europeo eliminó el año pasado un artículo clave sobre declaraciones nutricionales y saludables.

LA NUEVA CONECTIVIDAD Las redes sociales crean un vínculo entre las empresas y los nuevos consumidores, como los llamados *Millenials*, que orientan sus demandas en productos reales, con datos que les digan si lo que se consume es artesanal o no, orgánico o no. Además, las *startups* o pequeñas empresas van marcando tendencia en el sector, y son los productos de nutrición que usan los deportistas los que más crecen.

“Hoy estamos entendiendo que somos lo que comemos y eso lo podemos justificar”, apuntó el especialista. Y agregó: “Podemos comer lo que necesitamos por primera vez en la historia, simplemente porque antes no teníamos el conocimiento. Ahora sabemos las formas de agregar o quitar esos nutrientes o no nutrientes de los alimentos que consumimos. Las plantas y los vegetales son protagonistas de este tiempo y cumplen con todas las funciones que necesitamos. Aprovechando todas estas demandas del mercado, las empresas empiezan a hacer sus diferenciales y a impulsar un cambio positivo”.

Cifras alarmantes

Con un amplio conocimiento de las necesidades del consumidor y los desarrollos de la industria para alcanzar mejores estándares en salud, el catedrático en Innovación Alimentaria de la UCAM, Javier Morán, se encargó de encender la primera luz roja del semáforo para alentar el debate: “La prevalencia que se proyecta en 53 países europeos hacia el 2025 no es de exceso ni de sobrepeso, sino de obesidad en niños de entre 2 años y adolescentes de 20, si es que no se toma ninguna intervención de corte público sanitario desde la Unión Europea en su conjunto”. Y advirtió: “Los gobiernos europeos y



“Los gobiernos europeos y locales pueden hacer otras políticas que relacionen más a las industrias y a los consumidores y abordar juntos este problema. Pero no hay posibilidad de hacer normas sin el consenso necesario de todos los actores”

Javier Morán (UCAM)



“Podemos comer lo que necesitamos por primera vez en la historia, simplemente porque antes no teníamos el conocimiento. Ahora sabemos las formas de agregar o quitar esos nutrientes o no nutrientes de los alimentos”

Jorge Sarasqueta (Innova Market Insights)



“En términos de crecimiento, América latina muestra el peor escenario con la aparición de nuevas patologías, enfermedades crónicas y obesidad”.

Irina Kovalskys (ILSI Argentina)



“Las etiquetas no nos dan toda la información que necesitamos para tomar una decisión racional de lo que consumimos, no tenemos información del impacto medioambiental de los productos, hoy claves con respecto a la sostenibilidad del sistema alimentario”

Javier Gómez (UCAM)



“Hay que producir cambios en los hábitos de vida y poner a la educación como eje de esa transformación: la gente tiene que empoderarse del conocimiento para tener una conducta alimentaria diferente”

Nora Engo (Copal)

locales pueden hacer otras políticas que relacionen más a las industrias y a los consumidores y abordar juntos este problema. Pero no hay posibilidad de hacer normas sin el consenso necesario de todos los actores. Sin en ese acuerdo social, los objetivos van a fracasar”.

Por su parte, el especialista Javier Gómez, catedrático de Regulación Alimentaria de la UCAM, se refirió a las políticas de protección al consumidor: “Las etiquetas no nos dan toda la información que necesitamos para tomar una decisión racional de lo que consumimos, no tenemos información del impacto medioambiental de los productos, hoy claves con respecto a la sostenibilidad del sistema alimentario. De la productividad de los alimentos, sobre todo en los cárnicos, un 79% considera que no obtiene una información clara sobre la salubridad o el impacto de los alimentos en su salud”. Y agregó que “el etiquetado debiera ser un poco más estructural, porque hay etiquetas con mucha información que no hacen más que confundir y lo deseable es que sean

más sencillas y claras, con mejor diseño y que digan la verdad”.

Nora Engo, consultora en Investigación, Desarrollo y Asuntos Regulatorios y secretaria de la Comisión de Normativa Alimentaria de la Copal, hizo hincapié en el potencial exportador de la Argentina (expresado en 25.000 millones de dólares, 14.518 empresas registradas, siendo el 97% pymes, como primer dador de empleo) y un 30% del trabajo argentino generado por la industria de los alimentos. Destacó que para generar un consumo más responsable y atacar a las enfermedades crónicas no transmisibles “hay que producir cambios en los hábitos de vida”, y poner a la educación como eje de esa transformación: “la gente tiene que empoderarse del conocimiento para tener una conducta alimentaria diferente”. A modo de conclusión, Javier Morán, dio una serie de recomendaciones para llevar adelante una reformulación de los productos para una alimentación más saludable, haciendo referencia a la necesidad de contar con tablas de referencia, en cada uno de los países: “Las multinacionales

están ofreciendo alimentos con una composición nutricional diferente y eso puede resultar perjudicial desde el punto de vista de la salud. El artículo 30 del tratado de Roma, constitutivo de la Unión Europea, aboga por la unidad de mercado, es decir que no tiene ningún sentido que se fabriquen productos distintos para vender en países distintos y dentro de la UE, por lo tanto, hay que tener necesariamente tablas de referencia locales. No se pueden hacer traslaciones porque los nutrientes cambian”.

Morán consideró que es fundamental como parte de las políticas públicas que se hagan estudios de dieta global y que se sepa qué es lo que comen los ciudadanos de un determinado país: “No hay por qué financiar estos proyectos con la industria, hay dinero en los circuitos internacionales y hay que pedirlo, básicamente para verificar la influencia de los alimentos industriales dentro de la dieta media de un ciudadano de cada país y así proponer formulaciones y reformulaciones, tamaños de las relaciones y frecuencias de consumo que son fundamentales”. 