

ÁNGELES DOLDÁN: “EL ROTULADO DEBE PERMITIR AL CONSUMIDOR HACER UNA ELECCIÓN INFORMADA: CLARA, SIMPLE Y FÁCIL”

Magíster en Gestión de la Seguridad Alimentaria por ISALUD, donde también obtuvo su licenciatura en Nutrición, se desempeña en el área regulatoria de Mondelez International; aquí destaca los aportes de la formación académica y enumera los desafíos de la industria

Nació en Posadas, Misiones, pero desde chica vive en Buenos Aires donde decidió estudiar todo aquello que la relacionara con la alimentación. Desde hace más de 16 años se desempeña en Mondelez International, una compañía mundial de snacks referente en chocolates, galletas, chicles, caramelos, bebidas en polvo y premezclas. Ángeles Doldán es magíster en Gestión de la Seguridad Alimentaria por ISALUD y destaca la importancia de estar en permanente contacto con la actividad académica en un contexto donde la aparición de un nuevo virus “nos obliga a estar mejor preparados en temas vinculados a la seguridad alimentaria”.

–¿Qué le aportó a tu profesión la maestría en ISALUD?

–Toda mi formación académica la hice en la Universidad ISALUD donde realicé la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria, que dirige Walter García y fue, sin dudas, un complemento y un aporte esencial para mi carrera. Pero la primera experiencia fue en el Instructorado en Salud, Alimentación y Actividad Física dirigido por Alberto Cormillot. Luego realicé la Licenciatura en Nutrición y la carrera de Analista en Bromatología.

Hoy resulta indispensable estar actualizados con el vértigo en que se dan los conocimientos. Y otro aspecto importante que se

da en las maestrías es que una empieza a vincularse con colegas del sector, participar de cámaras empresarias y eso te permite ampliar la red de contactos. Creo que además del conocimiento, en la parte humana los profesores te brindan las mejores herramientas para desarrollar la profesión con responsabilidad y compromiso. A mí me encanta estar en contacto con la actividad académica, siento que la necesito y más ahora en este contexto de aparición de un virus nuevo donde hay que estar mejor preparados en temas vinculados a la seguridad alimentaria.

–¿Cómo lograste ensamblar tu formación académica con la práctica?

–En 2004 comenzó el desafío de poner en práctica todo lo aprendido e inicié mi carrera en Mondelez International, una de las empresas productoras de alimentos más importantes, con presen-

cia en 150 países y que en Argentina sigue el legado de la antigua Kraft Foods, entre otras fusiones y adquisiciones.

Ingresé al área de Asuntos Regulatorios donde me vengo desempeñando y apporto mis conocimientos asociados a la maestría que realice en ISALUD. La empresa tiene un abanico de productos muy amplio en categorías de alimentos clave y que parecen similares, pero según el Código Alimentario -por el cual nos registramos- tienen diferencias.

Este hecho nos da la posibilidad de trabajar internamente con nuevos desafíos e incorporar enseñanzas dada la multiplicidad de variedades de alimentos. La realidad también es que el área regulatoria la conforma un plantel muy chico y dentro de la alimentación no es a la que más se dedican los estudiantes, es un nicho, lo cual también hace sumamente desafiante el día a día de trabajo y la esencialidad que tenemos para el negocio.

–¿En qué consiste tu trabajo operativo en la empresa?

–El área de Asuntos Regulatorios es una pieza clave para asegurar que los productos, las materias primas, los procesos y los textos de las etiquetas, cumplan con el marco normativo del país a donde se va a comercializar. Trabaja en estrecha colaboración con marketing, desarrollo de producto, nutrición y asuntos científicos para avanzar y desarrollar estrategias de comunicación, nutri-



“HOY RESULTA INDISPENSABLE ESTAR ACTUALIZADOS CON EL VÉRTIGO EN QUE SE DAN LOS CONOCIMIENTOS. Y OTRO ASPECTO IMPORTANTE QUE SE DA EN LAS MAESTRÍAS ES QUE UNA EMPIEZA A VINCULARSE CON COLEGAS DEL SECTOR, PARTICIPAR DE CÁMARAS EMPRESARIAS Y ESO TE PERMITE AMPLIAR LA RED DE CONTACTOS”

ción y de esta manera desarrollar productos de acuerdo con las necesidades nutricionales locales.

El área también nos permite construir y mantener una red de relaciones regulatorias y científicas en las diferentes asociaciones comerciales y academias en relación con la ciencia, las leyes y regulaciones alimentarias y los programas e iniciativas de salud y bienestar. También se busca apoyar las actividades de relaciones científicas en su área, principalmente con el ILSI (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida), se monitorean las regulaciones y problemas alimentarios emergentes, por ejemplo, los

OGM (Organismo Genéticamente Modificado), iniciativas de reducción, obesidad, publicidad a niños, etc.

–Además de la información en el etiquetado ¿no hace falta ampliar los canales de comunicación?

–El Ministerio de Salud de la Nación trabaja mucho en eso, genera manuales como para que el consumidor entienda y si uno tiene acceso a internet puede consultar a muchas fuentes para interiorizarse de casi todos los temas, hay manuales súper básicos, pero también uno debe tener el hábito de navegar en la red y seleccionar la información. Ahora incluso hay hasta aplicaciones que se escanean y sale todo el rótulo. Se puede buscar una cerealita, por ejemplo, y obtener su información nutricional. En Mondelez International también se trabaja mucho con todas estas herramientas para que el consumidor esté mejor informado y lo publicado sea lo correcto.

–¿Qué opinión tiene la industria respecto al etiquetado frontal?

–Como industria de alimentos compartimos la preocupación ante el avance de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) y en este sentido, acompañamos la decisión de implementar un modelo de etiquetado frontal en los alimentos. Pero dicha iniciativa debe estar acompañada de una agenda integral con una base estadística y

científica sólida, que promuevan hábitos de vida saludable a través de la comunicación y educación nutricional, donde se resalte la importancia de una alimentación variada y equilibrada. Desde la industria creemos que es clave el trabajo conjunto público y privado, con el objeto de elaborar una propuesta de etiquetado frontal que contemple todos los aspectos y refleje la participación de los sectores involucrados. Hay que alcanzar una posición nacional consensuada que permita su debate en el ámbito del Mercosur.

–¿Cuál ha sido la respuesta del sector ante el contexto de una pandemia?

–Desde el inicio de la pandemia la industria de alimentos ha demostrado su carácter esencial en la matriz productiva del país, permitiendo el correcto abastecimiento y suministro de las familias argentinas. Ha implementado de manera veloz protocolos de prevención a fin de asegurar la salud y la seguridad de sus trabajadores, quienes desde el primer día han prestado servicios con la premisa de asegurar la provisión de alimentos y bebidas regularmente. En cuanto a mi sector lo que se destaca es que los organismos públicos luego de un breve periodo de transición se readecuaron bastante y facilitaron las cosas en cuanto a lo digital, principalmente en trámites y presentaciones que antes se hacían de manera física-papel y ahora todo está a un clic de dis-

tancia. Eso facilitó la tarea, por ejemplo, en aprobaciones de documentos pagándose vía web y sin tener que exponer a la gente, siendo más beneficioso para todos y en línea con la modernidad reinante. La empresa desde hace más de 10 años viene digitalizando todos sus documentos, lo cual nos da agilidad y orden, y abrió la posibilidad de trabajar de forma remota que es la modalidad que hoy nos está permitiendo sobrellevar el impacto de la cuarentena. En mi caso, tengo un hijo de 6 años y esta metodología facilitó mucho mi tarea, trabajando por objetivos y cumpliendo la jornada laboral conectada tanto con pares nuestros como colegas de otros países gracias a las nuevas tecnologías.

–¿Qué cambios se están produciendo en relación con el etiquetado?

–Creo que hay que observar y analizar mucho en cómo se viene trabajando en los países de la región y sacar conclusiones de esas experiencias. Chile es el que impulsó el etiquetado octogonal que advierte el exceso de azúcar, sodio y grasas saturadas en los pro-

ductos procesados, Perú siguió ese mismo camino y en Ecuador hace algunos años viene aplicando la norma del etiquetado semáforo, que obliga a las empresas a poner un semáforo nutricional en los alimentos procesados y envasados. Desde mi punto de vista, tenemos que pensar siempre en lo positivo y notificar eso en el rótulo, si se trata de un producto orgánico saludable hay que resaltarlo, pero debemos trabajar para cumplir las reglamentaciones del país a donde se va a vender el producto.

–¿Hay un público consumidor cada vez más exigente?

–Sí, se observa en los últimos tiempos y la industria tiene que ofrecer un tipo de producto que promueva el snackeado saludable, y en porciones controladas. Organizarse y planificar una dieta diaria son claves para una buena alimentación, una dieta no puede ser restrictiva sino saludable, equilibrada y adecuada. Ningún cambio o propuesta sobre rotulado debe afirmar, sugerir o implicar la demonización de los alimentos. No existen alimentos buenos o malos. Un rotulado debe permitir al consumidor hacer una elección informada (clara, simple y fácil). Deber permitir la libre elección del consumidor y su empoderamiento. Desde la industria se propone evitar evaluar un alimento aisladamente, sin insertarlo en el contexto de la alimentación y los hábitos de vida saludables. En base al nivel de nutrientes críticos y al valor

“EL ÁREA DE ASUNTOS REGULATORIOS ES UNA PIEZA CLAVE PARA ASEGURAR QUE LOS PRODUCTOS, LAS MATERIAS PRIMAS, LOS PROCESOS Y LOS TEXTOS DE LAS ETIQUETAS, CUMPLAN CON EL MARCO NORMATIVO DEL PAÍS A DONDE SE VA A COMERCIALIZAR”

diario que representa cada uno de ellos en la dieta, el consumidor podrá incorporarlo dentro de la misma de acuerdo con sus necesidades

–¿Cómo hacer del acceso algo más equitativo para los más vulnerables?

–Es un tema muy importante y creo que los productos tienen que ser pensados para todos, la compañía nuestra encaja en eso, por ejemplo, nosotros fabricamos productos libres de gluten para que esa población tenga los alimentos comunes y que, además, sean accesibles para ellos. Yo trabajé en los proyectos libres de gluten para lo que es Royal, Tang, Clight, Cerealita Arroz, un abanico grande de productos

“HAY QUE DESTACAR LA IMPORTANCIA DE EDUCAR Y TRANSMITIR QUE TODOS LOS ALIMENTOS PUEDEN SER INCLUIDOS EN LA ALIMENTACIÓN SIEMPRE Y CUANDO SEAN CONSUMIDOS EN CANTIDAD Y FRECUENCIA QUE GARANTICEN VARIEDAD Y EQUILIBRIO, Y ESTÉN ACOMPAÑADOS DE ACTIVIDAD FÍSICA”

donde se analiza desde la materia prima hasta la salida del producto y después se hace un análisis de rutina y que nos exige también la autoridad competente, pero Mondelez Internacional apoya esto y somos un equipo que trabaja para que el consumidor tenga acceso a ellos.

–¿Qué acciones se realizan desde la industria para educar al consumidor?

–Hay que destacar la importancia de educar y transmitir que todos los alimentos pueden ser incluidos en la alimentación siempre y cuando sean consumidos en cantidad y frecuencia que garanticen variedad y equilibrio, y estén acompañados de actividad física. Este tipo de acciones de manera aisladas, como la implementación de un etiquetado frontal, no logran resolver la problemática de la obesidad y el sobrepeso. Es una medida necesaria pero no suficiente. La educación nutricional es la acción que puede hacer la diferencia en los hábitos de alimentación. 



Atendiendo a las nuevas necesidades de la Comunidad, Fecliba propone espacios de formación continua con tecnología de punta a través del Campus Virtual ISS (Instituto Superior en Salud), generando posibilidades de capacitación profesional, independientemente de la localización geográfica y la administración del tiempo de los participantes implicados.

Además, Fecliba invita a los interesados en ampliar su oferta de formación profesional en el ámbito de la Salud, sumándose a esta nueva forma de educación en línea. Como beneficio se brindará asesoramiento y seguimiento continuo, garantizando una prestación de excelencia y calidad.



Visite nuestro Campus virtual y conozca nuestros servicios:

cursos.fecliba.org.ar