



XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
SIMPOSIO ALACCTA
NORMATIVA ALIMENTARIA DE AMERICA LATINA
Ciudad de Panamá, 8 de marzo de 2018



Modelo de Perfil de Nutrientes de OPS, implicancia sobre la reputación de alimentos procesados Sistemas de Etiquetado Frontal

Susana Socolovsky, PhD, CFS
Presidente AATA - Argentina

Dra. Susana Socolovsky, CFS



Doctora en Ciencias Químicas de la Universidad de Buenos Aires.

Certified Food Scientist por el Instituto de Certificación de Ciencias de los Alimentos de EE.UU.

20 años Investigadora y profesora de dedicación exclusiva, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

Profesora de la Universidad Maimonides en Cursos de Posgrado sobre Alimentos Funcionales. Profesora invitada de UTN.

Presidente de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

Miembro profesional de Institute of Food Technologists -IFT , EE.UU.

Miembro pleno de la Sociedad Argentina de Nutrición.

Miembro del Comité Científico con Congreso IUNS 2017

Consultora de la United States Pharmacopeia/FCC, Washington, EE.UU.

Especialista en Innovación Tecnológica de Alimentos y Regulaciones Alimentarias. Consultora para Latinoamérica.

Miembro no gubernamental de Mercosur, Codex y otros foros regulatorios.

Food Science Communicator - IFT

Conflicto de intereses

La autora trabaja como consultora independiente en Asuntos Científicos y Regulatorios y en Innovación Tecnológica de Alimentos.

Su actividad principal está relacionada con aprobaciones regulatorias de diferentes ingredientes y aditivos alimentarios en países de Latino América.

Trabaja con empresas productoras de ingredientes y aditivos alimentarios, industrias alimentarias y estudios de abogados.

Interviene como asesora en foros internacionales de regulaciones alimentarias: Codex, Mercosur y otros.

Es miembro de comités científicos asesores de compañías alimentarias.

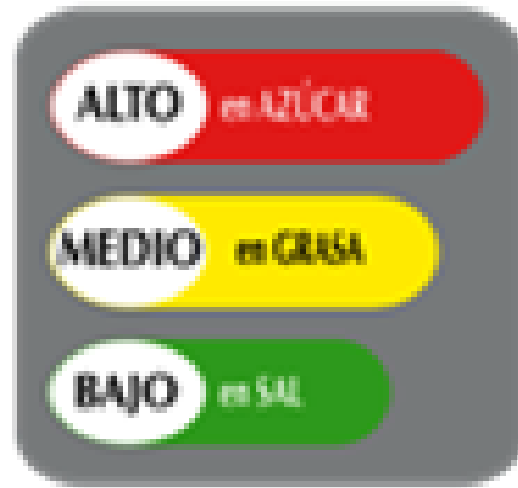
IUFoST “ <http://159.203.12.112/2010/01/19/guidelines-of-professional-behaviour/>”

ETIQUETADOS FRONTALES EN LATINO AMERICA

Un envase de 115 ml aporta:



% de los nutrimentos diarios recomendados.



una porción de XXX gramos contiene



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

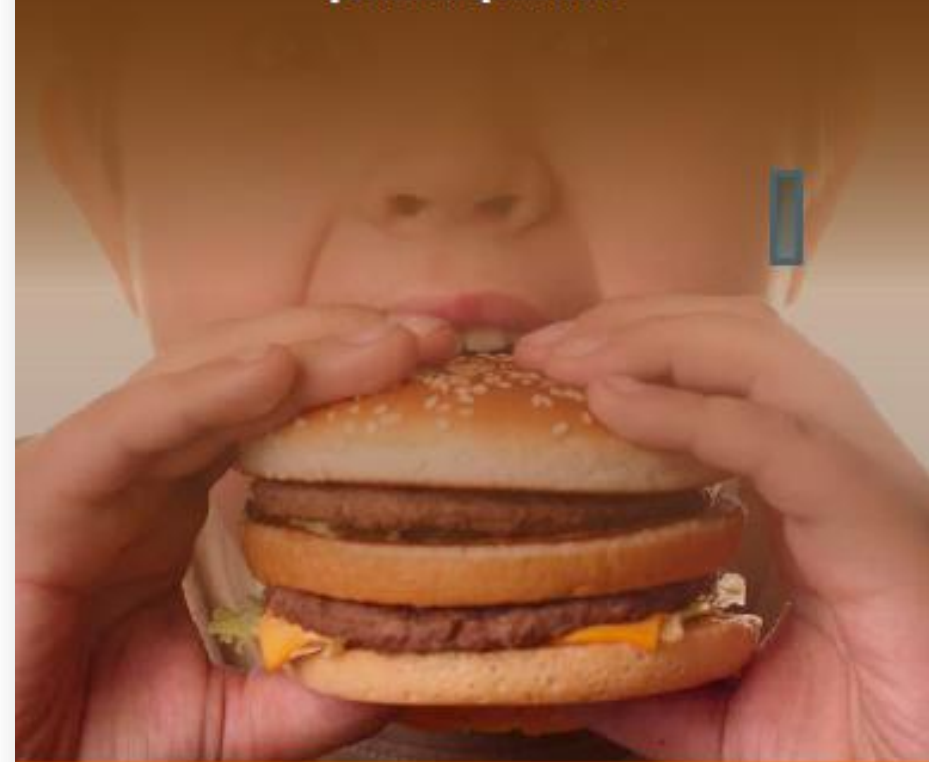
EVITAR SU CONSUMO



OPS 2015

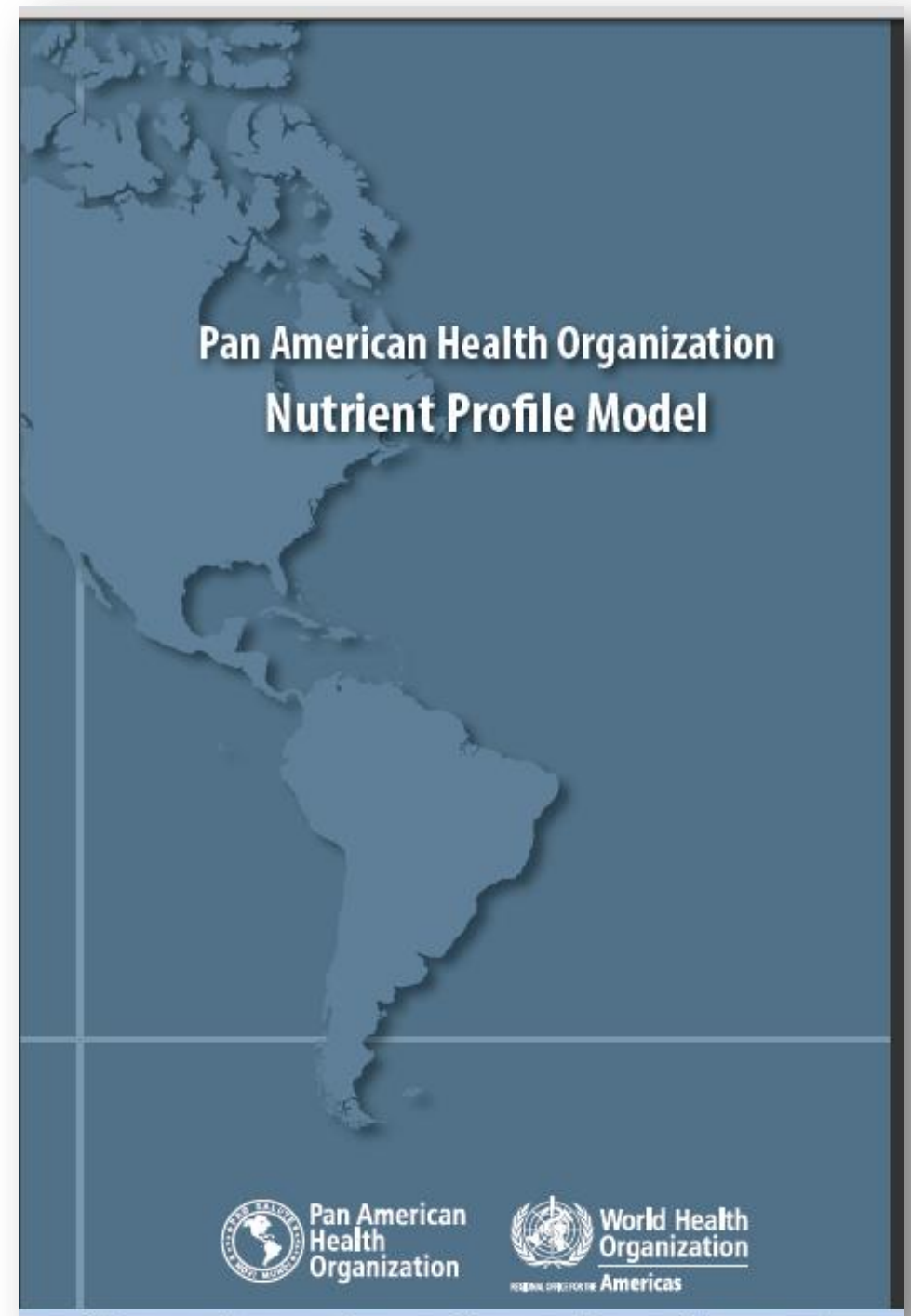
- Introduce la Clasificación NOVA acuñada por Carlos Monteiro en Brasil
- Categoriza a los alimentos en base al procesamiento.
- Adopta el término **ultra-procesados**
- Concluye que la **asociación** entre las ventas anuales per cápita de alimentos ultra-procesados y aumento del IMC **predice** la obesidad

**Alimentos y bebidas ultraprocesados
en América Latina: tendencias, efecto sobre
la obesidad e implicaciones para las
políticas públicas**



El 18 de Febrero de 2016

- *OPS publica el Modelo de Perfil de Nutrientes*



8 Agosto 2016



Declaración de ALACCTA en Montevideo
XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Montevideo, Uruguay

Los delegados a la XIX Asamblea de la Asociación Latinoamericana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ALACCTA, celebrada en Montevideo el 8 de agosto de 2016, abajo firmantes

RECONOCEMOS

1. Que se ha creado gran confusión acerca de la naturaleza y propiedades de los alimentos *in natura* y procesados, dadas las múltiples versiones acerca de su contenido de nutrientes y otros ingredientes, expresadas por diversos grupos de interés.
2. Que, derivado de esta confusión, se ha modificado sustancialmente la percepción pública del riesgo asociado al consumo de alimentos *in natura* y procesados con base en apreciaciones no necesariamente basadas en la ciencia.
3. Que existe una tendencia internacional hacia el consumo de alimentos en estado natural.

DECLARAMOS

Cuadro 1

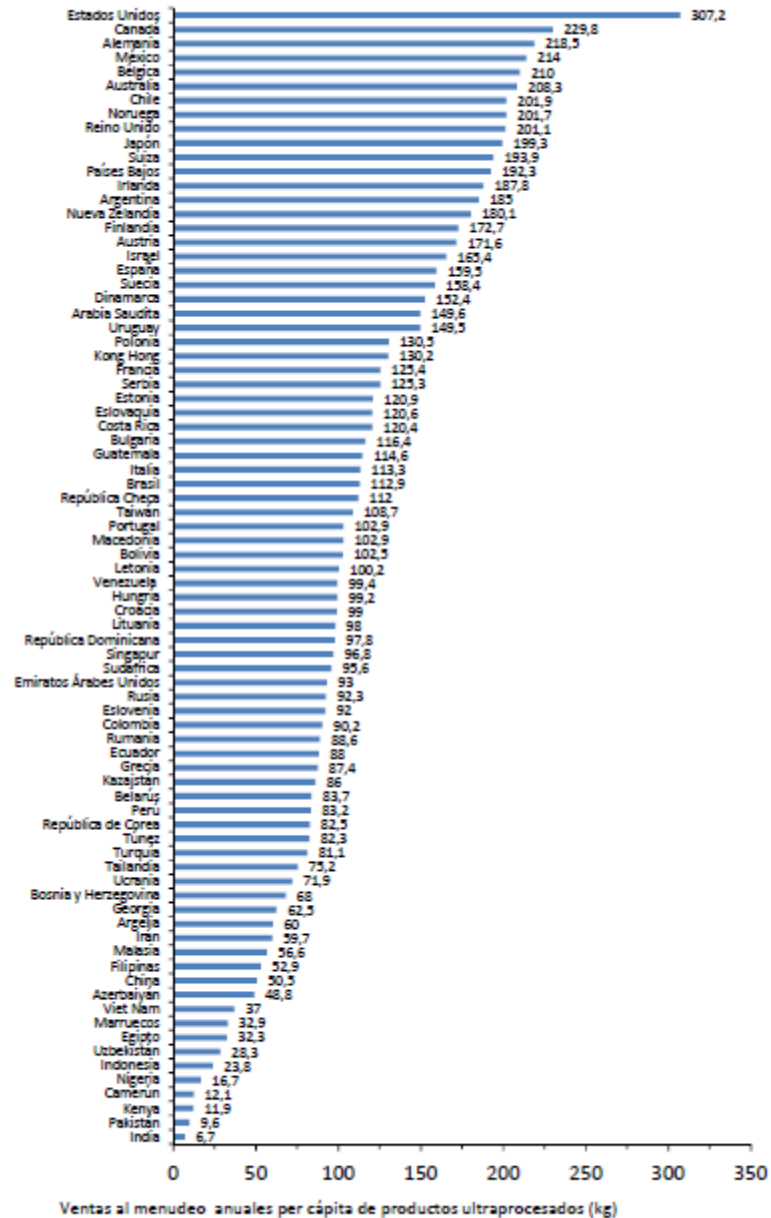
Volumen, crecimiento (%) y participación en el mercado de las ventas mundiales de alimentos y bebidas ultraprocesados por región, 2000 y 2013

Región	Ventas en volumen (kilotoneladas*)		Crecimiento (%)		Participación en el mercado (%)	
	2000	2013	2000–2013	Anual	2000	2013
América del Norte	102 868	105 276	2,3	0,2	31,4	22,3
Asia y el Pacífico asiático	64 076	137 687	114,9	6,1	19,5	29,2
Europa occidental	63 168	74 863	18,5	1,3	19,3	15,9
América Latina	53 458	79 108	48,0	3,1	16,3	16,8
Oriente Medio y África	22 275	38 182	71,4	4,2	6,8	8,1
Europa oriental	17 789	30 835	73,3	4,3	5,4	6,5
Australasia	4 420	5 526	25,0	1,7	1,3	1,2
Mundo	328 055	471 476	43,7	2,8	100	100

* Kilotonelada: mil toneladas. Los alimentos y bebidas ultraprocesados referidos son: bebidas gaseosas, snacks, cereales para el desayuno, dulces y caramelos, helados, galletas, jugos de frutas y verduras, bebidas deportivas y energizantes, té o café listos para beber, productos para untar, salsas y comidas listas. Las cantidades en litros se convierten en toneladas. Fuente: Base de datos Passport de Euromonitor International (2014) (38).

Figura 3

Ventas al menudeo anuales per cápita de alimentos y bebidas ultraprocesados en 80 países, 2013



Los alimentos y bebidas ultraprocesados referidos son: bebidas gaseosas, snacks, cereales para el desayuno, dulces y caramelos.

Ventas al consumidor

Los alimentos y bebidas ultra-procesados referidos son: bebidas gaseosas, snacks, cereales para el desayuno, dulces y caramelos, helados, galletas, jugos de frutas y verduras, bebidas deportivas y energizantes, té o café listos para beber, productos para untar, salsas y comidas listas.

Las cantidades en litros se convierten en kilogramos. Fuente: Base de datos Passport de Euromonitor International (2014) (38).

Figura 4

Ventas al menudeo anuales per cápita de alimentos y bebidas ultraprocesados en 13 países latinoamericanos, 2000–2013

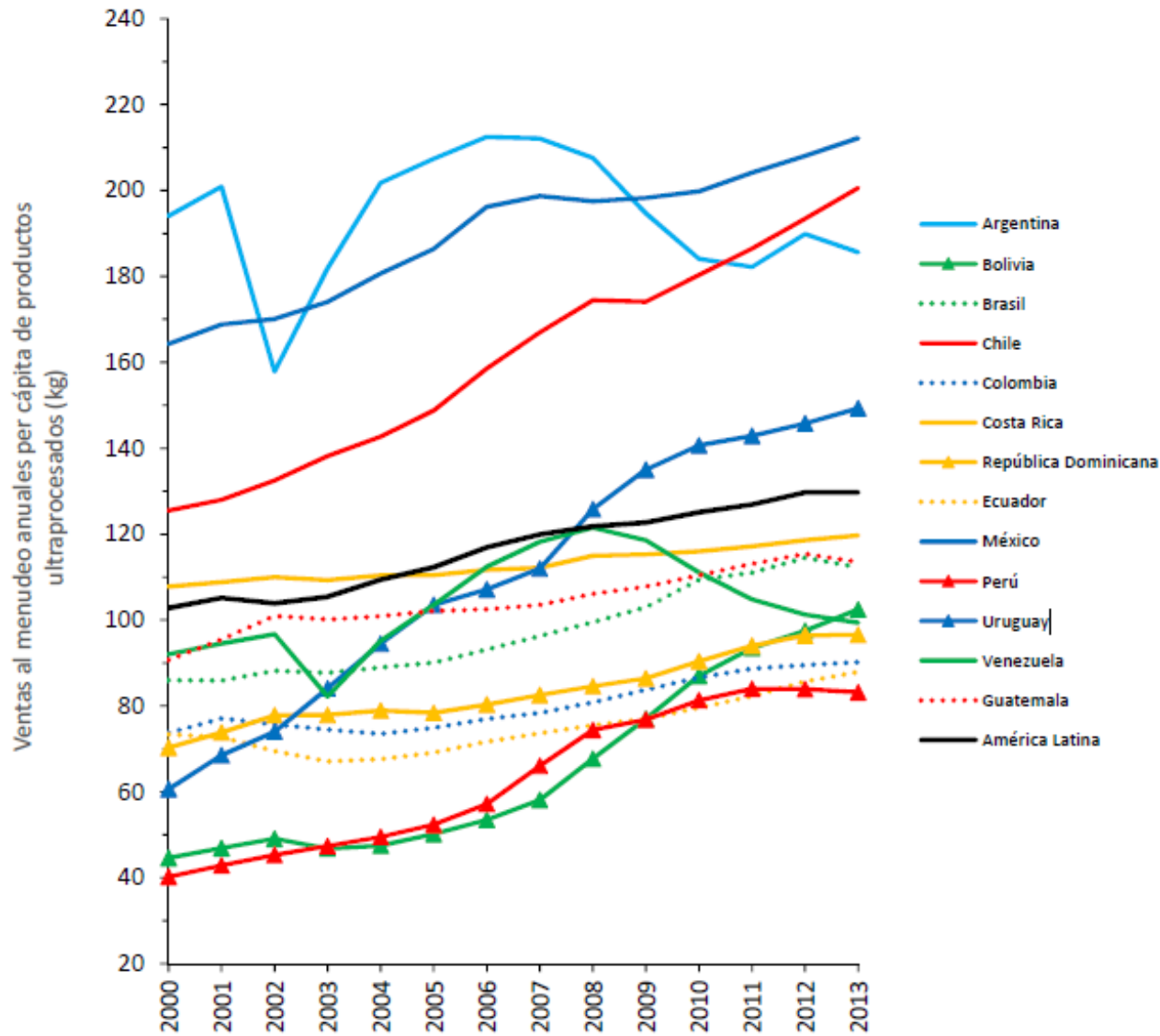
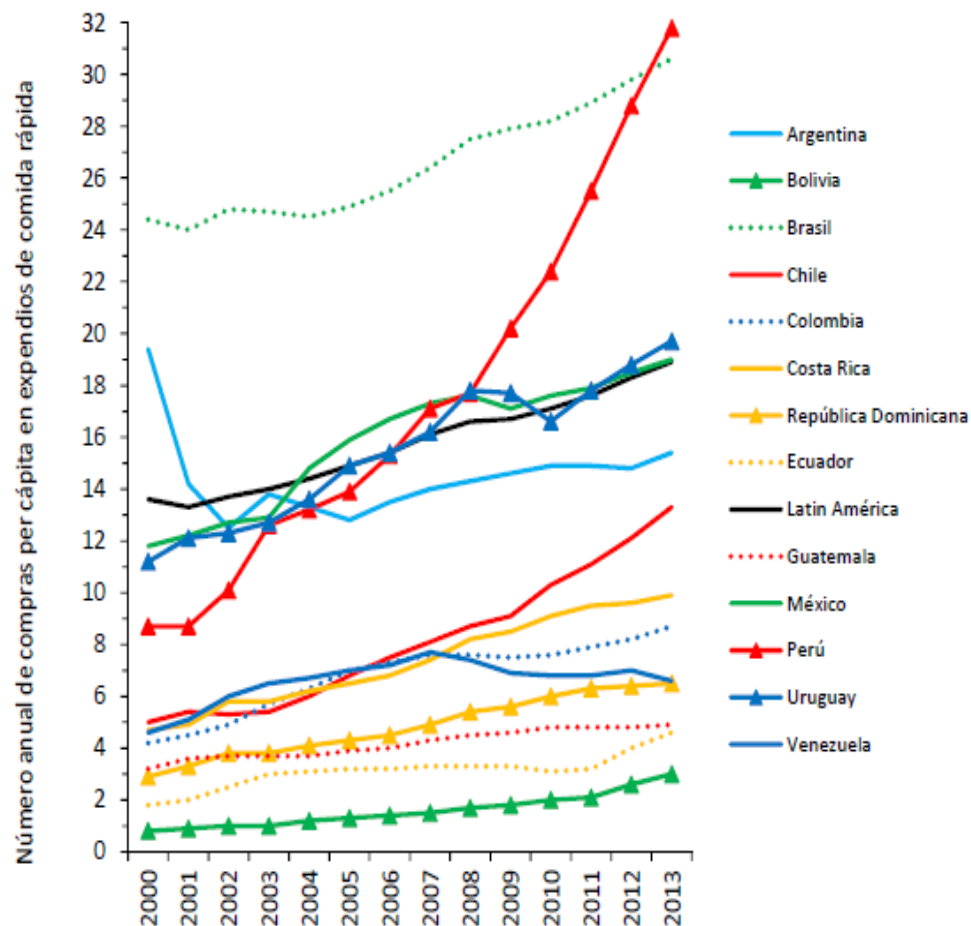


Figura 4

Ventas al menudeo anuales per cápita de alimentos y bebidas ultraprocesados en 13 países latinoamericanos, 2000–2013

Figura 5

Número anual de compras per cápita en expendios de comida rápida en 13 países latinoamericanos, 2000–2013



Las compras se refieren a compras individuales completas (pueden incluir más de una comida). Los locales de comida rápida se definen como establecimientos que ofrecen menús limitados preparados rápidamente donde los clientes hacen su pedido, pagan y recogen en el mostrador. Fuente: Base de datos Passport de Euromonitor International (2014) (38).

Figura 5

Número anual de compras per cápita en expendios de comida rápida en 13 países latinoamericanos, 2000–2013

Brasil y Perú los mayores consumidores

Impacto sobre la obesidad

Como se mencionó en el capítulo 1, **el consumo de diversos productos ultra-procesados**, como galletas, pan blanco, dulces y caramelos, postres, bebidas azucaradas, carnes procesadas y papas fritas (en hojuelas o en bastones), **predice el aumento de peso en los adultos de Estados Unidos (18)**. En los países de la OCDE, las ventas de comida rápida predicen una mayor masa corporal (36). **En Brasil, un mayor consumo de productos ultra-procesados predice un riesgo mayor de enfermedades cardiovasculares, síndrome metabólico en los adolescentes (19) y obesidad en los adultos (16), así como de dislipidemia en los niños (17).**

Estas observaciones se apoyan en los resultados del análisis que se hace a continuación sobre la **asociación** entre las ventas de productos ultra-procesados y el incremento de la masa corporal y la obesidad en América Latina.

Figura 15

Ventas anuales per cápita de productos alimentarios y bebidas ultraprocesados y puntuaciones medias del índice de masa corporal (IMC) en 12 países latinoamericanos, 2000–2009

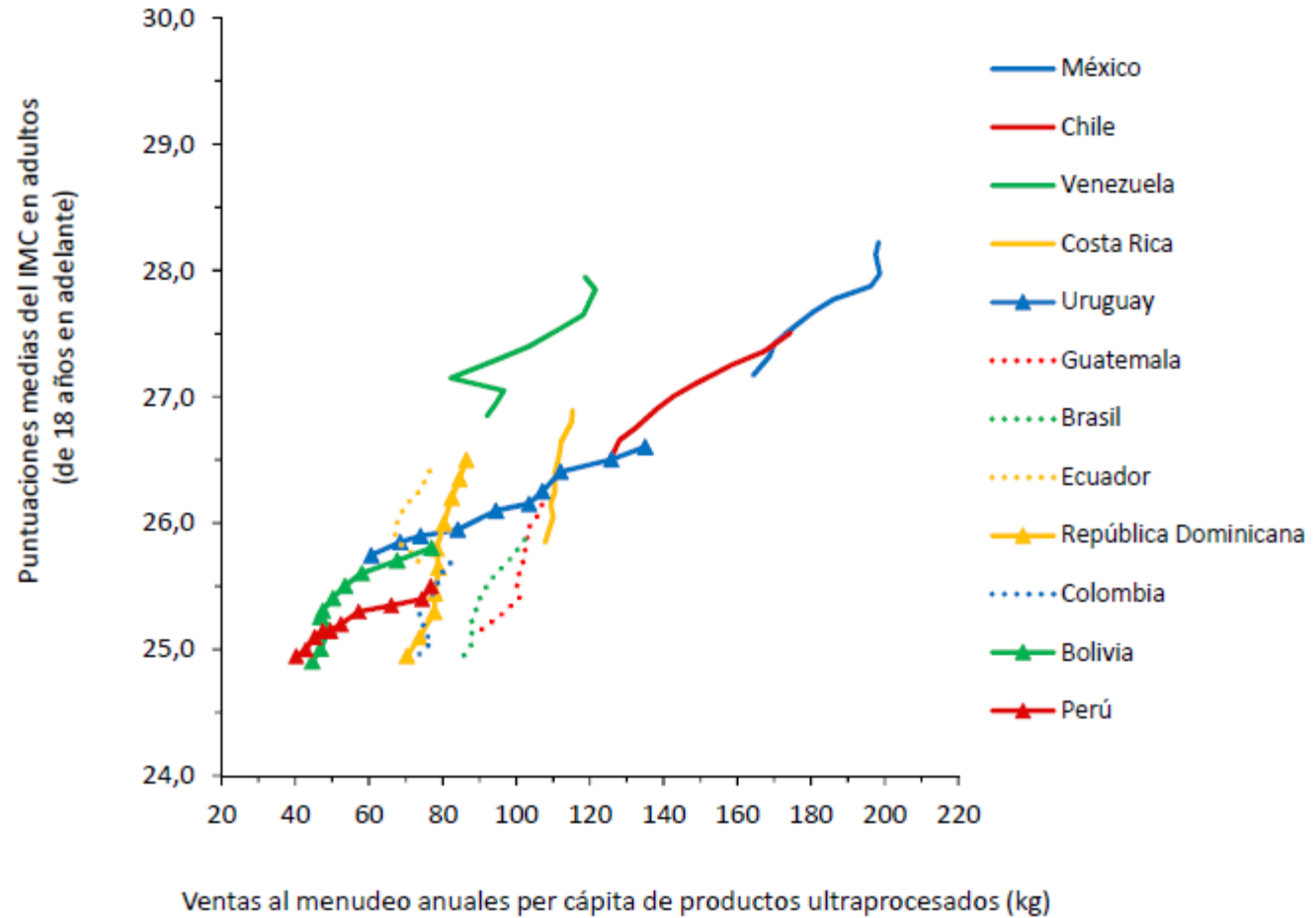


Figura 15

Ventas anuales per cápita de productos alimentarios y bebidas ultraprocesados y puntuaciones medias del índice de masa corporal (IMC) en 12 países latinoamericanos, 2000–2009

Los productos ultraprocesados referidos son: bebidas gaseosas, golosinas dulces y saladas, cereales para el desayuno, dulces y caramelos, helados, galletas, jugos de frutas y verduras, bebidas deportivas y energizantes, té o café listos para beber, productos para untar, salsas y comidas listas. Las cantidades en litros se convierten en kilogramos. Fuente: Ventas de la base de datos Passport de Euromonitor International (2014) (38). Los datos del IMC son de la Infobase Mundial de la OMS (42).

El documento carece de validación de expertos externos

“El presente Informe fue comisionado por la Organización Panamericana de la Salud y preparado por el Dr. Jean-Claude Moubarac, TRANSNUT, Centro Colaborador de la OMS sobre Cambios Nutricionales y Desarrollo, en la Universidad de Montreal (Canadá), y por el Núcleo de Investigaciones Epidemiológicas en Nutrición y Salud (NUPENS) de la Universidad de São Paulo (Brasil).”

- 14. Moubarac JC, Martins AP, Claro RM, Levy RB, Cannon G, Monteiro CA. Consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health. Evidence from Canada. *Public Health Nutr.* 2013;16(12):2240-8.
- 15. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr.* 2011;14(1):5-13.
- 16. Canella DS, Levy RB, Martins AP, Claro RM, Moubarac JC, Baraldi LG, et al. Ultraprocessed food products and obesity in Brazilian households (2008-2009). *PLoS One.* 2014;9(3):e92752.

Análisis general del MPN de OPS

Principios y justificación del modelo según OPS

1. Los criterios para la inclusión de los nutrientes críticos abordados en el modelo de perfil de nutrientes de la OPS (**azúcares libres, sodio, grasas saturadas, grasas totales y ácidos grasos trans**) se basaron en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecidas por la OMS para prevenir la obesidad y las ENT conexas, que se describen en “Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas”, publicación de la OMS y la FAO que proporciona orientación sobre los nutrientes que deben analizarse e indica los niveles máximos aceptables de consumo.

WHO Technical Report Series, No. 916 (TRS 916) - 2003

2. Además de los nutrientes críticos, **“otros edulcorantes”** (polioles y edulcorantes no calóricos **naturales** y artificiales) fueron incluidos en el modelo.

La justificación de su inclusión es que el consumo habitual de alimentos de sabor dulce (con o sin azúcar) promueve la ingesta de alimentos y bebidas dulces, incluso los que contienen azúcar.

Esta observación es particularmente importante en los niños pequeños porque el consumo a una edad temprana define los hábitos de consumo de toda la vida(28, 29).

Consecuencias de aplicación del MPN en el rotulado frontal de alimentos

ADVERTENCIA EDULCORANTES NO NUTRITIVOS
ya usada en Ecuador bajo otra normativa



5. Los alimentos y bebidas que deben evaluarse con el modelo de perfil de nutrientes de la OPS se limitan a **productos procesados y ultraprocesados**, que normalmente contienen cantidades elevadas de sodio, azúcares libres, grasas saturadas, total de grasas y ácidos grasos *trans* añadidos por el fabricante.

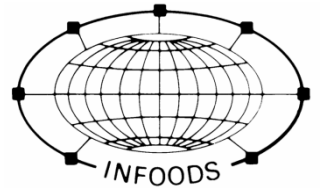
No considera que muchos alimentos saludables han sido especialmente formulados: alimentos bajos en grasa, alimentos bajos en calorías, alimentos sin azúcar, alimentos sin alérgenos, lácteos sin lactosa, etc.



TOTAL AUSENCIA DE MENCION A LA COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Las tablas de composición de alimentos son esenciales

- "Inadequate food composition data and their use may then lead to erroneous research results, wrong policy decisions (particularly in nutrition, agriculture and health), misleading food labels, false health claims and inadequate food choices" *U. Ruth Charrondiere (FAO official)*



Selección de alimentos

- Dado que ninguna BDCA puede incluir todos los alimentos y recetas que consume la población, hay que hacer una selección para su incorporación:
- **Incluir los principales productos alimenticios (alimentos fundamentales) que contribuyan p.ej. al 75% de la ingesta de nutrientes**
- Incluir alimentos crudos y 'tal como se consumen' (= alimentos cocinados, recetas, alimentos manufacturados) y si es posible añadir las variedades/cultivares/razas, los alimentos silvestres y étnicos importantes, los suplementos
- Se pueden obtener datos sobre el consumo/suministro de alimentos a partir de estudios nacionales/locales de su consumo, HBS, FAOSTAT o estadísticas comerciales

7. El modelo de perfil de nutrientes de la OPS **no se elaboró para clasificar ingredientes culinarios**, como sal, aceites vegetales, mantequilla, manteca de cerdo, azúcar, miel y otras sustancias simples extraídas directamente de alimentos o de la naturaleza, porque esas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados a fin de preparar platos recién hechos de sabor agradable.

Ingredientes culinarios: Aceites de soya, maíz, girasol u oliva; manteca, grasa de cerdo, manteca de coco; azúcar blanco, moreno y de otros tipos; miel; sal fina o gruesa.



El modelo de perfil de nutrientes de la OPS **no se elaboró para platos recién preparados** .

Platos recién preparados: Sopas, ensaladas, platos de verduras y hortalizas, platos de arroz, platos de pastas, platos de carne, tortillas, pasteles, panes, tortas, masas y postres a base de leche y frutas, todos ellos caseros y recién hechos.



Criterios usados en el modelo de perfil de nutrientes de la OPS

Los productos procesados y ultraprocesados se clasifican de la siguiente manera (Panel C):

- **Con una cantidad excesiva de sodio,**
- **Con una cantidad excesiva de azúcares libres,**
- **Contiene otros edulcorantes,** si la lista de ingredientes incluye edulcorantes artificiales o **naturales** no calóricos o edulcorantes calóricos (polialcoholes).
- **Con una cantidad excesiva de grasas totales,**
- **Con una cantidad excesiva de grasas saturadas,**
- **Con una cantidad excesiva de grasas *trans*.**

Panel C. Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar los productos procesados y ultraprocesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, otros edulcorantes, grasas saturadas, total de grasas y grasas trans

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	$\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans

Dietary factor	Goal (% of total energy, unless otherwise stated)
Total fat	15-30%
Saturated fatty acids	<10%
Polyunsaturated fatty acids (PUFAs)	6-10%
n-6 Polyunsaturated fatty acids (PUFAs)	5-8%
n-3 Polyunsaturated fatty acids (PUFAs)	1-2%
Trans fatty acids	<1%
Monounsaturated fatty acids (MUFAs)	By difference ^a
Total carbohydrate	55-75% ^b
Free sugars ^c	<10%
Protein	10-15% ^d
Cholesterol	<300 mg per day
Sodium chloride (sodium) ^e	<5 g per day (<2 g per day)
Fruits and vegetables	≥ 400 g per day
Total dietary fibre	From foods ^f
Non-starch polysaccharides (NSP)	From foods ^f

^a This is calculated as: total fat - (saturated fatty acids + polyunsaturated fatty acids + trans fatty acids).

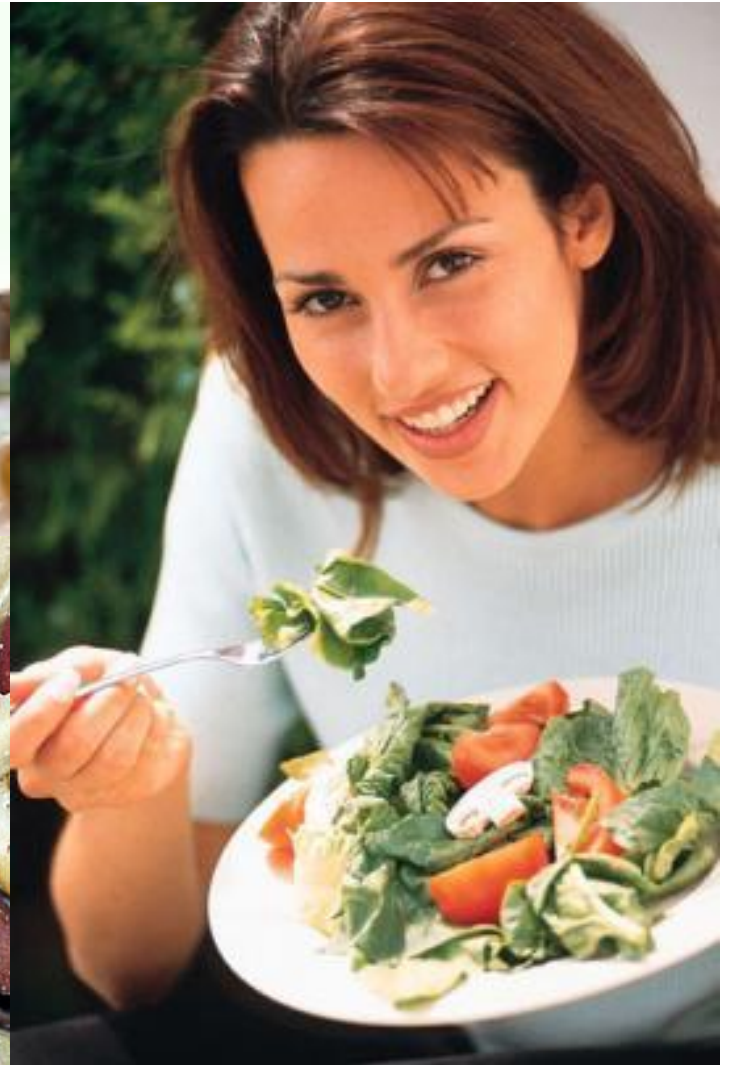
^b The percentage of total energy available after tax is in the wide range.

^c The term "free sugars" refers to all monosaccharides and disaccharides added to foods by the manufacturer, cook or consumer, plus sugars naturally present in honey, syrups, fruit juices and fruit concentrates.

^d The suggested range should be seen in the light of the Recommended Dietary Allowances and Amino Acid Requirements in Human Nutrition.

^e Salt should be iodized appropriately (6). The need for iodine intake and surveillance of iodine status of the population should be considered.

^f See page 58, under "Non-starch polysaccharides".



**Un perfil único no es aplicable a todos los alimentos de la dieta
solo aplica a dietas exclusivas: leche de madre, SOYLENT o por extensión....
alimento balanceado!**



1- El Modelo de Perfil Nutrientes de la OPS interpreta de manera errónea las recomendaciones de las Metas de Ingesta de Nutrientes de la Población de la OMS 2003

Dietary factor	Goal (% of total energy, unless otherwise stated)
Total fat	15-30%
Saturated fatty acids	<10%
Polyunsaturated fatty acids (PUFAs)	6-10%
n-6 Polyunsaturated fatty acids (PUFAs)	5-8%
n-3 Polyunsaturated fatty acids (PUFAs)	1-2%
Trans fatty acids	<1%
Monounsaturated fatty acids (MUFAs)	By difference ^a
Total carbohydrate	55-75% ^b
Free sugars ^c	<10%
Protein	10-15% ^d
Cholesterol	<300 mg per day
Sodium chloride (sodium) ^e	5 g per day (<2 g per day)
Fruits and vegetables	≥ 400 g per day
Total dietary fibre	From foods ^f
Non-starch polysaccharides (NSP)	From foods ^f

- ^a This is calculated as: total fat - (saturated fatty acids + polyunsaturated fatty acids + trans fatty acids).
- ^b The percentage of total energy available after taking into account that consumed as protein and fat, hence the wide range.
- ^c The term "free sugars" refers to all monosaccharides and disaccharides added to foods by the manufacturer, cook or consumer, plus sugars naturally present in honey, syrups and fruit juices.
- ^d The suggested range should be seen in the light of the Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition, held in Geneva from 9 to 16 April 2002 (2).
- ^e Salt should be iodized appropriately (6). The need to adjust salt iodization, depending on observed sodium intake and surveillance of iodine status of the population, should be recognized.
- ^f See page 58, under "Non-starch polysaccharides".

Panel C. Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar los productos procesados y ultraprocesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, otros edulcorantes, grasas saturadas, total de grasas y grasas trans

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans

- **Excesivo en sodio: mas de 1 mg por kcal.**
- Baja el perfil de la dieta diaria a cada alimento o bebida.
- NO hay separación de categorías de alimentos, se le exige lo mismo al atún en lata o a la mermelada!

- **Excesivo en azúcares libres: en cualquier cantidad de producto no debe tener mas del 10 % de calorías provenientes de azúcares libres (g de azúcares x 4 kcal) de la energía total del producto.**
- **Baja el perfil de la dieta diaria a cada alimento o bebida**
- **NO hay separación de categorías de alimentos, se le exige lo mismo a la mermelada y a las aceitunas saladas!**

- **Contiene otros edulcorantes**, si la lista de ingredientes incluye edulcorantes artificiales o **naturales** no calóricos o edulcorantes calóricos (polialcoholes).
- No permite la venta de formulaciones para diabéticos en la escuela.
- Ignora los beneficios dentales de los polioles y los ENC!!
- Ignora el uso de “health claims” relacionadas a polioles y ENC!

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to the sugar replacers xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, erythritol, D-tagatose, isomaltulose, sucralose and polydextrose and maintenance of tooth mineralisation by decreasing tooth demineralisation (ID 463, 464, 563, 618, 647, 1182, 1591, 2907, 2921, 4300), and reduction of post-prandial glycaemic responses (ID 617, 619, 669, 1590, 1762, 2903, 2908, 2920) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006¹

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA)^{2, 3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

SUMMARY

Following a request from the European Commission, the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies was asked to provide a scientific opinion on a list of health claims pursuant to Article 13 of Regulation (EC) No 1924/2006. This opinion addresses the scientific substantiation of health claims in relation to the sugar replacers xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, erythritol, D-tagatose, isomaltulose, sucralose and polydextrose and maintenance of tooth mineralisation by decreasing tooth demineralisation, and reduction of post-prandial glycaemic responses. The scientific substantiation is based on the information provided by the Member States in the consolidated list of

Health Claims admitidos en la UE para polioles!

<p>Sugar replacers, i.e. intense sweeteners; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, erythritol, sucralose and polydextrose; D-tagatose and isomaltulose</p>	<p>Consumption of foods/drinks containing instead of sugar* contributes to the maintenance of tooth mineralisation * In the case of D-tagatose and isomaltulose this should read "other sugars"</p>	<p>In order to bear the claim, sugars should be replaced in foods or drinks (which reduce plaque pH below 5.7) by sugar replacers, i.e. intense sweeteners, xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, erythritol, D-tagatose, isomaltulose, sucralose or polydextrose, or a combination of them, in amounts such that consumption of such foods or drinks does not lower plaque pH below 5.7 during and up to 30 minutes after consumption</p>
<p>Sugar replacers, i.e. intense sweeteners; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, erythritol, sucralose and polydextrose; D-tagatose and isomaltulose</p>	<p>Consumption of foods/drinks containing instead of sugar* induces a lower blood glucose rise after their consumption compared to sugar-containing foods/drinks * In the case of D-tagatose and isomaltulose this should read "other sugars"</p>	<p>In order to bear the claim, sugars should be replaced in foods or drinks by sugar replacers, i.e. intense sweeteners, xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, erythritol, sucralose or polydextrose, or a combination of them, so that foods or drinks contain reduced amounts of sugars by at least the amount referred to in the claim REDUCED [NAME OF NUTRIENT] as listed in the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006. In the case of D-tagatose and isomaltulose, they should replace equivalent amounts of other sugars in the same proportion as that referred to in the claim REDUCED [NAME OF NUTRIENT] as listed in the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006.</p>

Health Claims admitidos en la UE para polioles!

maintenance of tooth mineralisation by decreasing tooth demineralisation	2011;9(4):2076, 2011;9(6):2229	Commission Regulation (EU) 432/2012 of 16/05/2012
reduction of post-prandial glycaemic responses	2011;9(4):2076, 2011;9(6):2229	Commission Regulation (EU) 432/2012 of 16/05/2012

Brasil, Chile, Colombia también admiten declaraciones de propiedades saludables para polioles! Y Argentina en publicidad.

Todos los alimentos “con exceso de”
son considerados MALSANOS

2 - El Modelo de Perfil Nutrientes de la OPS no contribuye a guiar la elección de los alimentos para lograr una dieta más saludable.

El MPN de OPS solo aplica a los alimentos procesados y *ultra-procesados* y exceptúa a los alimentos preparados en el hogar y a los preparados en restaurantes (o listos para consumir)

- El MPN no contribuye a guiar la elección de alimentos ya que los alimentos procesados o *ultra-procesados* solo constituyen una parte del total de alimentos consumidos en el día, y ese porcentaje es variable dependiendo del país y de la clase social del individuo.
- Los ingredientes culinarios (por ejemplo, manteca, aceites vegetales, grasa de cerdo, sal, azúcar, etc.) se exceptúan.

ALGO SIMILAR OCURRE EN CHILE AL EXCLUIR ALIMENTOS “SIN AGREGADO DE”



Se rotulará solo cuando se hayan agregado azúcares, miel, jarabes o grasas saturadas y se supere el valor de la tabla

3 - El modelo de perfil de nutrientes de OPS contradice lo establecido en el Codex Alimentarius y está en desacuerdo con regulaciones internacionales

OPS

1. Alimentos ultraprocesados

- Ejemplo: nuggets de pollo

2. Edulcorantes no calóricos como nutrientes críticos

CODEX

1. “Nuggets” corresponde a la categoría 08.3.3 de Codex
<http://www.fao.org/gsfaonline/foods/details.html?id=144>
2. Health claims asociados en EFSA

Temas de
saludDatos y
estadísticasCentro de
prensa

Publicaciones Países

Programas y
proyectos

Gobernanza

Acerca de
la OMS

Buscar

Centro de prensa

[Centro de prensa](#)[Noticias](#)[Eventos](#)[Notas descriptivas](#)[Reportajes](#)[Comentarios](#)[Multimedia](#)[Contactos](#)

Alimentación sana

Nota descriptiva N° 394

Septiembre de 2015

Datos y cifras

- Una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, como la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer.
- Las dietas insalubres y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo para la salud en todo el mundo.
- Los hábitos alimentarios sanos comienzan en los primeros años de vida. La lactancia materna favorece el crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo; además, puede proporcionar beneficios a largo plazo, como la reducción del riesgo de presentar sobrepeso y obesidad y de sufrir enfermedades no transmisibles en etapas posteriores de la vida.
- La ingesta calórica debe estar en consonancia con el gasto calórico. Los datos

[Compartir](#)[Imprimir](#)

Enlaces conexos

[Dieta y actividad física](#)[Nutrición para la salud y el desarrollo](#)[Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales \(eLENA\)](#)[Normas alimentarias internacionales \(Codex Alimentarius\)](#)

OMS – Alimentación Sana

Nota descriptiva N° 394 - Septiembre de 2015

Datos y cifras

- Una **dieta saludable** ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, como la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer.
- Las **dietas insalubres** y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo para la salud en todo el mundo.
- Los hábitos alimentarios sanos comienzan en los primeros años de vida. La lactancia materna favorece el crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo; además, puede proporcionar beneficios a largo plazo, como la reducción del riesgo de presentar sobrepeso y obesidad y de sufrir enfermedades no transmisibles en etapas posteriores de la vida.

- **La ingesta calórica debe estar en consonancia con el gasto calórico.** Los datos científicos de que se dispone indican que las grasas no deberían superar el 30% de la ingesta calórica total para evitar un aumento de peso (1, 2, 3), lo que implica dejar de consumir grasas saturadas para consumir grasas no saturadas (3) y eliminar gradualmente las grasas industriales de tipo trans (4).
- Limitar el consumo de azúcar libre a menos del 10% de la ingesta calórica total (2, 5) forma parte de una dieta saludable. Para obtener mayores beneficios, se recomienda reducir su consumo a menos del 5% de la ingesta calórica total (5).
- Mantener el consumo de sal por debajo de 5 gramos diarios ayuda a prevenir la hipertensión y reduce el riesgo de enfermedad cardíaca y de accidente cerebrovascular en la población adulta (6).
- Los Estados Miembros de la OMS han acordado reducir el consumo de sal entre la población mundial en un 30% y detener el aumento de la obesidad y la diabetes en adultos y adolescentes, así como en sobrepeso infantil de aquí a 2025 (7, 8, 9).

El Modelo de PN de OPS no está validado

- Ningún modelo de PN en el mundo alcanza niveles tan extremos
- **El documento no tiene validación externa: no concuerda con EFSA, FDA, Australia y NZ y no está de acuerdo a Codex.**
- Otorga una sobrevaloración a la dieta tradicional, independiente de la realidad .
- Bajo los criterios del perfil nutricional la **comida tradicional** no podría proveerse a las escuelas.
- Presupone que el patrón alimentario es idéntico en toda la región.
- **Inaplicabilidad en Mercosur.**

Cuadro 2. Porcentaje de alimentos envasados que tienen una cantidad excesiva de nutrientes críticos, por modelo y categoría alimentaria

	OMS/EURO (%)	OMS/EMRO (%)	FSA/Ofcom del Reino Unido (%)	Perfil de nutrientes de la OPS (%)
Todos los alimentos envasados ^a (n = 1 992)	68	76	53	78
Clasificados según la guía alimentaria del Servicio Nacional de Salud del Reino Unido (el "plato del buen comer")				
Pan, cereales y papas (n = 161)	43	44	27	46
Alimentos compuestos ^b = 154)	58	58	38	95
Alimentos grasos y azucarados (n = 830)	88	89	70	91
Frutas y verduras (n = 110)	42	42	13	14
Carne, pescados y opciones de carne o pescado (n = 295)	48	93	53	79
Leche y lácteos (n = 177)	77	81	54	99
Varios (n = 265)	50	57	43	92
Clasificados según el grado de procesamiento				
Alimentos sin procesar o mínimamente procesados o ingredientes culinarios (n = 359)	22	33	20	0
Procesados y ultraprocesados (n = 633)	78	85	61	95

- a Muestra de alimentos envasados excepto los que tienen usos nutricionales especiales (por ejemplo, preparaciones para lactantes o alimentos con fines médicos, requisitos corporales en casos de esfuerzo físico intenso, especialmente para deportistas, trastornos del metabolismo de los carbohidratos o dietas con bajo contenido de sodio o sin gluten, etc.).
- b Alimentos que contienen productos procesados de origen animal y productos de origen vegetal.


**Ministerio
de SALUD**

Área Programática Nutrición: nutricion@msp.gub.uy

 Ministerio de Salud - Uruguay

 @MSPUruguay

www.msp.gub.uy

Apoyan:



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
Américas



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

GUÍA PARA LA POBLACIÓN URUGUAYA

Para una alimentación saludable, compartida y placentera.



Ministerio

Guías Alimentarias para la Población Uruguaya

6 de diciembre 2016

BEBIDAS

Evidencia escrita que el número de aditivos define al alimento “ultra procesado”

NATURAL



Ingredientes:
Agua

PROCESADO



Ingredientes:
Jugo exprimido de naranja
Azúcar

ULTRAPROCESADO



Ingredientes:
Agua
Azúcar
Jugo naranja (10 %)
Anhídrido carbónico
Sulfato de magnesio
Lactato de calcio
Vitaminas
Regulador de acidez
Citrato de sodio
Ácido cítrico
Sabor naranja
Sorbato de potasio
Edulcorante



Ingredientes:
Agua carbonatada
Azúcar
Colorante
Extractos vegetales
Acidulantes
Benzoato de sodio



Ingredientes:
Agua carbonatada
Azúcar
Jugo de limón
Cloruro de sodio
Sabor natural de naranja
Benzoato de sodio
Sorbato de potasio
Regulador de la acidez
Colorante



Ingredientes:
Agua
jarabe de maíz de alta fructosa
Azúcar
Cloruro de sodio
Ácido cítrico
Aroma a frambuesa
Fosfato monopotásico
Citrato de sodio
Azul brillante

Todos los ejemplos contradicen las disposiciones Codex

* Las imágenes son representativas del tipo de producto. Sin embargo, se reconoce que los ingredientes pueden variar de un producto a otro.

Evidencia escrita
que el número de
aditivos define al
alimento
“ultra procesado”

Todos los
ejemplos
contradicen las
disposiciones
Codex

LECHE

NATURAL



Ingredientes:
Leche pasteurizada

PROCESADO



Ingredientes:
Leche pasteurizada
Azúcar
Fermentos



Ingredientes:
Leche pasteurizada
Fermentos
Lácteos
Cuajo
Sal

ULTRAPROCESADO



Ingredientes:
Leche entera
pasteurizada
Azúcar
Cacao en polvo

Estabilizante:
carragenina
Aromatizante:
esencia de
caramelo



Ingredientes:
Leche pasteurizada
Suero lácteo
Azúcar
Almidón de maíz
Fermento láctico

Colorante natural
Aromatizante y
saborizante artificial
de durazno o frutilla

Consecuencias de la aplicación del MPN OPS al etiquetado frontal (FOP)

URUGUAY

NO INCENTIVA LA REFORMULACIÓN: EJEMPLOS

Queso Muzzarella Light (25% menos grasas totales)



URUGUAY:

Calorías = 77 kcal (porción 30g)

Grasas totales 5.0 = 45 kcal/ 58.44%

Grasas sat. 3.2 = 28.8 kcal/ 37.40 %

Sodio 115 mg/30 g (383mg/100g)

Parámetros de 11 agosto NO lleva sello “EXCESO DE SODIO”

Parámetros 1 de junio SELLO ‘EXCESO DE SODIO’



CHILE:

Calorías= 77 kcal (porción 30g)

Grasas sat. 107g/ 100g - SELLO ALTO GRASA SATURADA

Sodio 383mg/100g NO LLEVA SELLO



MERCOSUR: LIGHT – REDUCIDO en grasas totales

Calorías= 77 kcal (porción 30g)

Grasas totales 5.0g

Grasas sat. 3.2g

URUGUAY

LIMAY DULCE MEMBRILLO - 70% REDUCCIÓN CALÓRICA



URUGUAY:

LIMITE: MENOS 10/20% DE AZÚCARES DEL VALOR CALÓRICO

Calorías= 30 kcal (porción 40g)

Azúcares= 4,7 g x 4 Kcal/gr de azúcar = 18,8 kcal

Representa 62,67% del total de calorías del producto



CHILE:

**Tiene 11,75g azúcares /100g producto
NO llevaría ALTO EN AZÚCARES**

**MERCOSUR 70% de reducción de azúcares
4.7 g por porción es BAJO EN AZUCARES**

DESINFORMA AL CONSUMIDOR



IDENTICA COMPOSICION DE GRASAS CON DIFERENTE ETIQUETADO FRONTAL

CONACAP



República de los Países
Unidos para el Desarrollo
y la Prosperidad



Organización
Mundial de la Salud

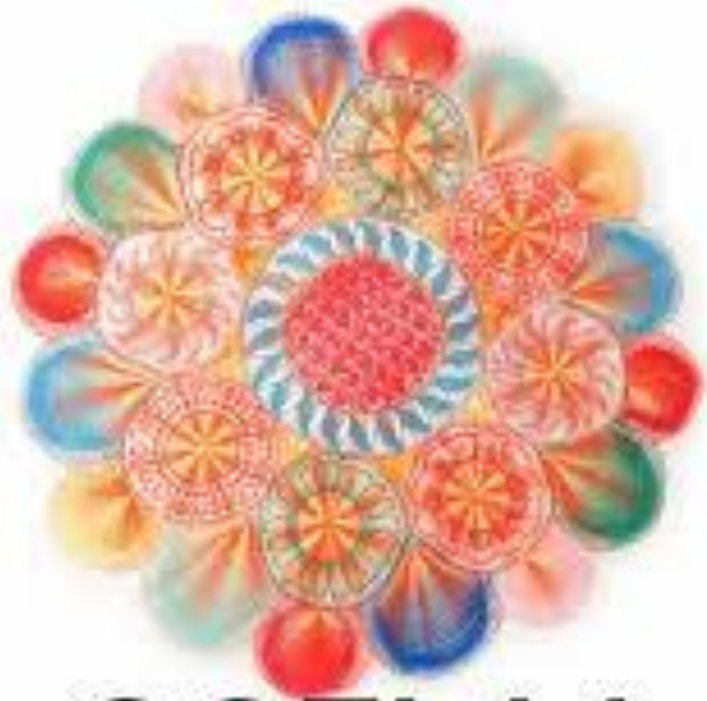


44^o Sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

16 al 20 de Octubre de 2017
Asunción - Paraguay

CCFL44





CCFL44
CODEX ALIMENTARIUS

Asunción | Paraguay

El Comité acordó:

- a. Comenzar un nuevo trabajo para desarrollar directrices sobre sistemas FOPL, y presentar el documento del proyecto para su aprobación a CAC41.
- b. Establecer un GTE, presidido por Costa Rica y copresidido por Nueva Zelanda, para fijar pautas generales para establecer perfiles nutricionales.
- c. El Comité acordó informar al CCNFSDU del nuevo trabajo en FOPL y solicitar la contribución del CCNFSDU para llevar a cabo este trabajo.

Directrices generales para el establecimiento de perfiles nutricionales

49. Costa Rica señaló a la atención del Comité un posible nuevo trabajo destinado a elaborar directrices generales para el establecimiento de perfiles nutricionales. El posible nuevo trabajo complementaría la labor sobre ENPFE y podría llevarlo a cabo el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

50. El Comité acordó informar al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) sobre el nuevo trabajo relativo al ENPFE y solicitarle que examinara cómo podría contribuir al mismo.



El uso de la
clasificación
NOVA en
políticas públicas
es irresponsable

American Journal
of Clinical
Nutrition
August 9, 2017

Ultra-processed foods in human health: a critical appraisal

Michael J Gibney,¹ Ciarán G Forde,^{2,3} Deirdre Mullally,¹ and Eileen R Gibney¹

¹UCD Institute of Food and Health, University College Dublin, Dublin, Ireland; ²Clinical Nutrition Research Centre, A*STAR Singapore Institute for Clinical Sciences, and ³National University Health System, Centre for Translational Medicine, Yong Loo Lin School of Medicine, National University of Singapore, Singapore

ABSTRACT

The NOVA classification of foods proposes 4 categories: unprocessed or minimally processed foods, processed culinary ingredients, processed foods, and ultra-processed foods and drinks (UPFDs). It is argued that the latter relies heavily on modifications to foods, resulting in enhanced amounts of salt, added sugar, and fat as well as the use of additives in an attempt to make this food category highly palatable. It further argues that controlling food processing, rather than examining nutrients, should be foremost in shaping nutrition policy. This commentary challenges many of the basic arguments of using the NOVA food classification system to examine the link between food and health. We believe that there is no evidence to uphold the view that UPFDs give rise to hyperpalatable foods associated with a quasi-addictive effect and that the prevailing European Union and US data fail to uphold the assertion that UPFDs, which dominate energy intake, give rise to dietary patterns that are low in micronutrients.

processed foods (PFs), and ultra-processed foods and drinks (UPFDs). This food classification approach has been incorporated into major international reports on diet and health (2) and has also been adopted by national governments within their policies on food-based dietary guidelines (3). In most such reports, the advice has been that 1) UPFDs should be avoided and 2) the intake of PFs should be minimized. In addition, advocates of the NOVA food classification are critical of existing food categorizations, claiming that they are outdated and that their use in nutritional epidemiology focuses unnecessarily on nutrients and ignores the putative major impact of food processing, including the use of food additives on health and well-being. This marks a major departure from conventional approaches to the study of diet and chronic disease, and thus a critical review of the arguments that promote a focus on food processing as a major element in the diet and health equation would seem to be

CONCLUSIONES FINALES



Scope and limitations of nutrient profiling

Nutrient profiling is not a panacea; it cannot solve all problems in relation to food and health. One reason for this is that the nutrient composition of individual foods is not the only determinant of diets. Diets are also determined by the portion sizes of individual foods that consumers eat, the frequency of their consumption, the variety of different foods that make up the diets and the combinations in which they are eaten.

Also, nutrient profiling is concerned primarily with nutrients and the energy content of foods, and it sometimes includes substances that are not nutrients, but may be considered alongside nutrients (e.g. phytochemicals). It does not usually encompass other substances such as pathogens, contaminants and food additives. Nutrient profiling also does not embrace other concerns people have about food (e.g. ethical, religious and environmental concerns).

Nutrient Profiling

Report of a WHO/IASO
Technical Meeting

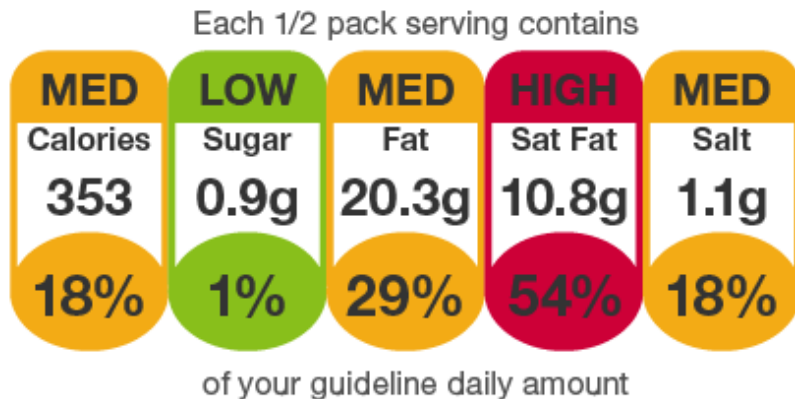
LONDON, UNITED KINGDOM
4-6 OCTOBER 2010



World Health
Organization

ETIQUETADO FRONTAL

SEMAFORO



Source: Food Standards Agency



SELLOS DE ADVERTENCIA



SISTEMAS INTERPRETATIVOS



SISTEMAS COMBINADOS



fake hoax
fiction fairy tale false
fantasy fabrication legend
gossip myth story data true logical facts
urban legend news authentic
reality data
knowledge real thing
information science objective
proof science truth
valid



HAGAMOS OIR LA VOZ DE LA CIENCIA





IUFOST

Strengthening Global Food Science
and Technology for Humanity



Gracias!

WWW.ALIMENTOS.ORG.AR

WWW.IFT.ORG

WWW.IUFOST.ORG