



XX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Experiencia en Costa Rica del Proyecto de Ley de Alimentos Ultraprocesados

Ana María Quirós Blanco
Ingeniera de alimentos
ana.quirós_b@ucr.ac.cr

Universidad de Costa Rica
Asociación de Tecnología Alimentaria de
Costa Rica (ASCOTA)

PROYECTO DE LEY N°20365

Ley para desincentivar el consumo de productos ultraprocesados y fortalecer el régimen de invalidez, vejez y muerte de la caja costarricense del seguro social

ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

PROYECTO DE LEY

LEY PARA DESINCENTIVAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS
Y FORTALECER EL RÉGIMEN DE INVALIDEZ, VEJEZ Y MUERTE DE LA CAJA
COSTARRICENSE DEL SEGURO SOCIAL

EXPEDIENTE N.º 20.365



PROYECTO DE LEY N°20365

ARTÍCULO 1.- OBJETO DE LA LEY

Esta ley tiene por objeto gravar mediante un impuesto los productos ultraprocesados, con la finalidad de desincentivar su consumo y destinar los recursos recaudados al del régimen de Invalidez, Vejez y Muerte de la Caja Costarricense del Seguro Social, para su fortalecimiento



PROYECTO DE LEY N°20365



ARTÍCULO 2.- DEFINICIONES

- a) Alimentos sin procesar o mínimamente procesados
- b) Ingredientes culinarios procesados
- c) Alimentos procesados
- d) Productos ultraprocesados

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Claro RM, Moubarac JC. The food system. Ultra-processing. The big issue for nutrition, disease, health, well-being. World Nutr. 2012;3(12):527-69



PROYECTO DE LEY N°20365

Justificación y sustento técnico

El fundamento de "alimentos ultraprocesados" presentando por la OMS/OPS en su documento *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*, que indica que en América Latina el aumento del peso corporal se encuentra directamente relacionado con el consumo de alimentos "ultraprocesados".

Las ventas al menudeo per cápita en el año 2013 de alimentos y bebidas ultraprocesados en Costa Rica, fue de 120,4 kg, lo que sitúa al país como el quinto, de los trece países de América Latina estudiados, que más consumió este tipo de alimentos.



PROYECTO DE LEY N°20365

Justificación y sustento técnico

El resultado estadístico del estudio realizado por OMS/OPS en 14 países de Latinoamérica concluye que "hubo una asociación positiva estrecha y significativa [...] entre la prevalencia de obesidad en los adultos y las mayores ventas per cápita de productos ultraprocesados."

Derecho comparado. En América Latina el único país que ha optado por **gravar los alimentos** por sus efectos negativos en la salud ha sido **México**. La ley establece un impuesto de un peso mexicano (MXN) por litro a las bebidas con azúcares adicionados, y en el caso de los alimentos se les aplica un impuesto de un **8% del valor para aquellos productos con más de 275 calorías por 100 gramos**.



PROYECTO DE LEY N°20365

Propuesta del proyecto

1,5 colones
por cada 5
gramos

\$0,05 por
cada 100 g



PROYECTO DE LEY N°20365

Características

- Revisión por la comisión de niñez y adolescencia
- Firmada por diputados del Frente Amplio y Partido Acción Ciudadana (oficialista)
- No se encuentran sujetos al pago de este impuesto los alimentos sin procesar o mínimamente procesados, los ingredientes culinarios procesados, los alimentos procesados, los productos definidos en la canasta básica alimentaria y la leche maternizada para lactantes.





UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica
Escuela de Tecnología de Alimentos (ETA) de la Universidad de Costa Rica
Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica (ASCOTA)

COMENTARIOS AL SUSTENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DE LEY N° 20.365



Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica
Escuela de Tecnología de Alimentos (ETA) de la Universidad de Costa Rica
Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica (ASCOTA)

COMENTARIOS SOBRE EL SUSTENTO TÉCNICO
DEL PROYECTO N° 20.365:

"Ley para desincentivar el consumo de productos ultraprocesados y fortalecer el régimen de invalidez, vejez y muerte de la caja costarricense del seguro social"

Firmantes:


M.Sc. Carmela Velázquez Carillo
Directora CITA-UCR


Ph.D. Eric Wong González
Director a.i. ETA-UCR


Lic. Ana María Quirós Blanco
Presidenta ASCOTA

Noviembre, 2017
San Pedro, Costa Rica

COMENTARIOS AL SUSTENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DE LEY N°20.365

Término ULTRAPROCESADOS

No tiene fundamento científico
Definición es ambigua

Clasificación de alimentos NOVA (Monteiro y Moubarac, 2009)

Ideológica
Arbitraria

No avalada por el CODEX (Declaración de Montevideo, ALACCTA)
No es reconocida por la ciencia de alimentos



COMENTARIOS AL SUSTENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DE LEY N° 20.365

Análisis de la clasificación de alimentos NOVA

CUESTIONAMIENTO A LA DEFINICIÓN DE ULTRAPROCESADOS

Ejemplos

Por lo común, contienen pocos
alimentos enteros, o ninguno

Vienen empaquetados o envasados;
son duraderos, prácticos, de marca,
accesibles...

CONTRADICCIONES EN LAS DEFINICIONES

Ejemplos

Leche en polvo fortificada
Secado (Mínimamente procesado)
Fortificado (Ultraprocesado)

Atún enlatado en agua
Esterilización
(Mínimamente procesado)

Alimento enlatado
(Procesado)

COMENTARIOS AL SUSTENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DE LEY N°20.365

Alimentos sin procesar o mínimamente procesados	Alimentos procesados
<p>Los alimentos sin procesar son alimentos de origen vegetal (hojas, tallos, raíces, tubérculos, frutos, nueces, semillas) o animal (carne u otros tejidos y órganos, huevos, leche) distribuidos poco después de la cosecha, recolección, matanza o crianza. Los alimentos mínimamente procesados son alimentos sin procesar que se alteran de maneras tales que no agregan o introducen ninguna sustancia, pero que pueden implicar quitar partes del alimento. Los procesos mínimos incluyen el lavado, cepillado; aventamiento, descascamiento, pelado, molienda, ralladura, expresión, corte en hojuelas, desmenuzamiento; desollamiento, deshuese, rebanado, división en porciones, escamado, corte en filetes; compresión, secado, descremado, pasteurización, esterilización*, enfriamiento, refrigeración, congelamiento, sellado, embotellamiento, cobertura con envoltura simple, empaquetado al vacío y con gas. El malteado, que agrega agua, es un proceso mínimo, lo mismo que la fermentación, la cual implica agregar organismos vivos, cuando esto no genera alcohol.</p>	<p>Se elaboran al agregar sal o azúcar (u otro ingrediente culinario como aceite o vinagre) a los alimentos para hacerlos más duraderos o modificar su palatabilidad. Se derivan directamente de alimentos y son reconocibles como versiones de los alimentos originales. En general se producen para consumirse como parte de comidas o platos. Los procesos incluyen enlatado* y embotellado, fermentación y métodos de conservación como el salado, la conserva en salmuera o escabeche y el curado.</p>

COMENTARIOS AL SUSTENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DE LEY N°20.365

Mala percepción de alimentos procesados

Pensar que el procesamiento es el problema es erróneo



Proceso



Bajo en calorías



Proceso



Alto en calorías

Generar confusión entre alimentos "buenos" y "malos" no logrará nada



“Entonces usted nos quiere decir que ningún alimento es malo? Puedo comer lo que sea?”

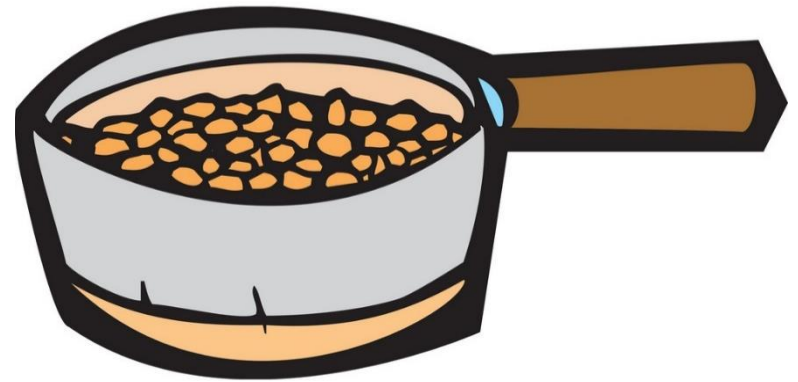
“Esa gente de “ciencia” de alimentos está mal”

“Eso es mentira”





Alto en aditivos
Con preservantes
Alto en sodio
Bajo en nutrientes

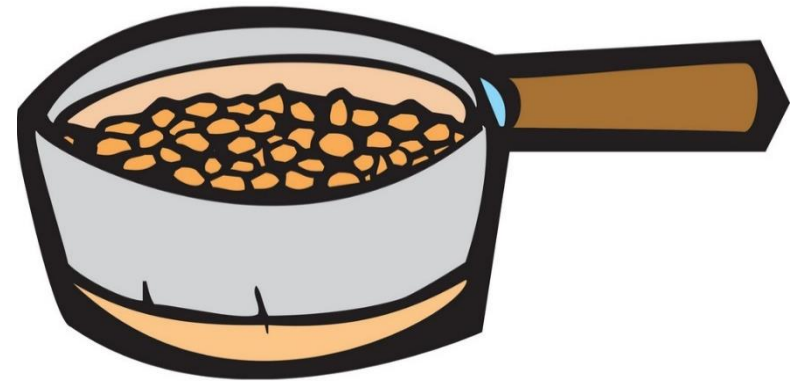


Hecho en casa
100% natural
Sin aditivos
Rico en nutrientes

Cuál prefiero consumir?



Alto en aditivos
Con preservantes
Alto en sodio
Bajo en nutrientes



Hecho en casa
100% natural
Sin aditivos
Rico en nutrientes

121 °C

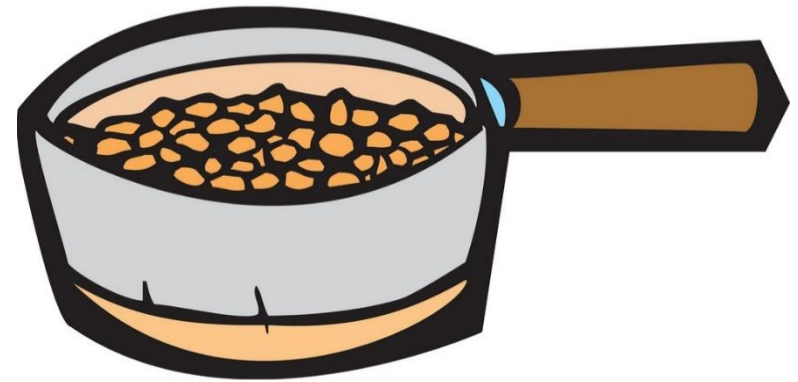


~~Alto en aditivos
Con preservantes
Alto en sodio
Bajo en nutrientes~~



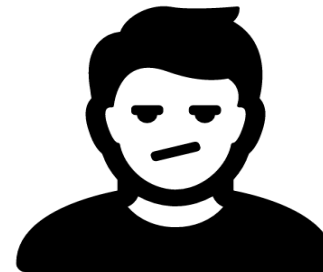
Sin aditivos
Sin preservantes
Bajo en sodio
Alto en nutrientes

121 °C



Hecho en casa
100% natural
Sin aditivos
Rico en nutrientes

?



CIENCIA DE ALIMENTOS

NICOLÁS APPERT (SIGLO XVIII) SE CONSIDERA EL PADRE DE LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Francia, Siglo XVIII:
Gobierno francés ofrece recompensa a quien lograra un método para **conservar los alimentos para las tropas napoleónicas.**

Nicolás Appert:
Calentar recipientes de vidrio en agua hirviendo y sellarlos herméticamente con cera.

Dos años después ganó la medalla de oro como **héroe nacional por su contribución al suministro de alimentos** de la nación





tn:

the
farm
project



because those ingredients were
generally considered safe.



CIENCIA DE ALIMENTOS



Cuándo olvidamos las ventajas vitales de la ciencia de alimentos para mantener una alimentación segura y sostenible?

CIENCIA DE ALIMENTOS

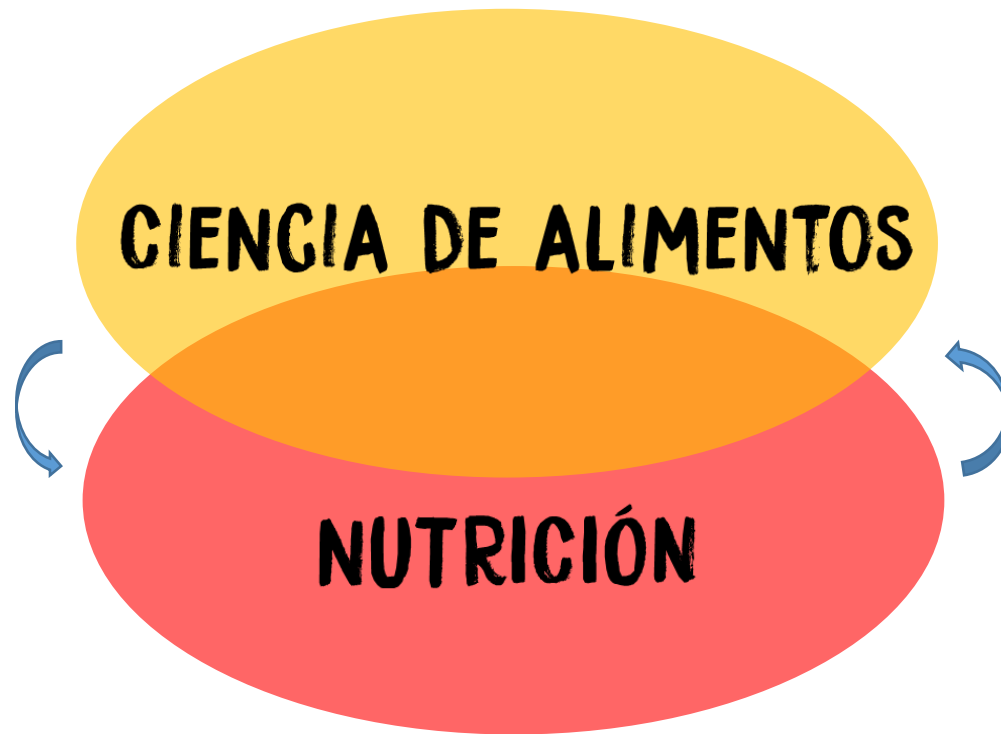


- Asegurar la inocuidad
- Acceso a alimentos independiente de su estacionalidad u origen
- Aumentar la vida útil
- Dar valor agregado a materias primas que sin procesar no serían consideradas para el consumo o cuyo valor sería menor.

CIENCIA DE ALIMENTOS



- Aumentar la palatabilidad y digestibilidad de un alimento, tal como sucede al cocinar la carne.
- Brindar facilidad al consumidor, reduciendo el tiempo necesario para la preparación.
- Incorporar sustancias con efectos positivos a la salud, tales como antioxidantes.
- Desarrollar productos cuyo consumo se realiza por placer.



- El procesamiento de alimentos es una excelente alternativa para producir alimentos con menos densidad calórica y puede ser una herramienta que permita el control de calorías.
- La fortificación de alimentos es clave para evitar las deficiencias y sus enfermedades relacionadas.
- El proceso de alimentos muchas veces permite que se consuman alimentos que normalmente no se hubieran podido consumir

Gibney *et al.* 2017

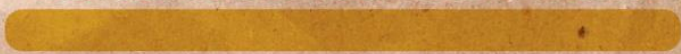
CIENCIA VS BLOGGERS



CIENCIA VS BLOGGERS




ROBERT L. SHEWFELT



IN DEFENSE OF PROCESSED FOOD

IT'S NOT NEARLY AS BAD AS YOU THINK



 Springer

“FOOD PUNDITS”



FOOD PUNDITS

1. CELEBRIDADES
2. ACTUALIZADOS
3. TRATAN TEMAS DE MODA
4. FACILIDAD PARA COMUNICAR (EXPERTOS EN USO DE REDES Y EN DISEÑO AUDIOVISUAL)
5. CARISMÁTICOS
6. OPINIONES CONCLUYENTES
7. USO DE “FEAR FACTORS”



“LOS *PUNDITS* SON HÁBILES EN UTILIZAR EL MIEDO PARA CATALOGAR CIERTOS ALIMENTOS COMO MALOS MIENTRAS IGNORAN LOS ASPECTOS NEGATIVOS DE LOS ALIMENTOS CONSIDERADOS BUENOS. VIVIMOS EN UN MUNDO EN EL QUE NO PUEDE CATALOGARSE FÁCILMENTE ENTRE EL BIEN Y EL MAL”

ROBERT L. SHEWFELT





MOVIMIENTO *CLEAN EATING*

“La acción de basar la dieta en alimentos enteros, no procesados y preferiblemente orgánicos”

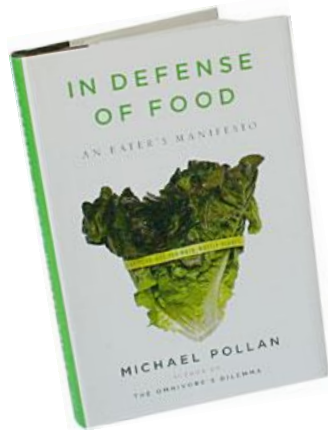
(Shewfelt, 2017)

Ha dado paso al “Etiquetado limpio”



Incrementó la generación de los **estereotipos** de los alimentos procesados

CHEMOPHOBIA



“El pensador de la comida que triunfa en Netflix”

Su labor como periodista y escritor es tan reconocida que incluso la revista [Time](#) le incluyó en 2010 en su listado de las 100 personas más influyentes del mundo. Y sus libros han recorrido todo el globo, traducándose a más de 24 idiomas.

This is a screenshot of a Netflix video player interface. The title 'In Defense of Food' is prominently displayed at the top left. Below the title, it shows the year '2015', a rating of '7+', and a duration of '1 h 55 min'. A short synopsis follows: 'El periodista Michael Pollan analiza cómo la industria alimentaria occidental perjudicó la salud de muchos y ofrece soluciones a los problemas más urgentes del momento.' Below the synopsis are three interactive buttons: a red 'REPRODUCIR' button, a 'MI LISTA' button with a plus sign, and two circular icons for thumbs up and thumbs down. At the bottom left, it lists 'Protagonistas: Michael Pollan' and 'Géneros: Documentales'. The background of the player shows a scene from the documentary with Michael Pollan and four other people in a room with vertical plant walls.

ESTEREOTIPOS DE ALIMENTOS PROCESADOS



Los alimentos procesados **no son reales:**

- Alimentos "reales" crecen de las plantas no en las plantas
- Alimentos "reales" son cocinados por humanos no por máquinas
- Alimentos "reales" se ponen malos
- Al cocinar en la casa se usan ingredientes "reales"

ESTEREOTIPOS DE ALIMENTOS PROCESADOS



El procesamiento:

- El procesamiento cambia la calidad nutricional del producto
- Los alimentos de restaurantes gourmet son más saludables que los de cadenas
- Al calentar cualquier alimento se pierden vitaminas y minerales
- Los granos refinados se enriquecen con vitaminas artificiales

ESTEREOTIPOS DE ALIMENTOS PROCESADOS

Ingredientes en los alimentos procesados

James Kennedy
Respuesta al movimiento
“chemophobia”

AN ALL-NATURAL BANANA



INGREDIENTS: WATER (75%), **SUGARS (12%)** (GLUCOSE (48%), FRUCTOSE (40%), SUCROSE (2%), MALTOSE (<1%)), STARCH (5%), FIBRE E460 (3%), **AMINO ACIDS (<1%)** (GLUTAMIC ACID (19%), ASPARTIC ACID (16%), HISTIDINE (11%), LEUCINE (7%), LYSINE (5%), PHENYLALANINE (4%), ARGININE (4%), VALINE (4%), ALANINE (4%), SERINE (4%), GLYCINE (3%), THREONINE (3%), ISOLEUCINE (3%), PROLINE (3%), TRYPTOPHAN (1%), CYSTINE (1%), TYROSINE (1%), METHIONINE (1%)), **FATTY ACIDS (1%)** (PALMITIC ACID (30%), OMEGA-6 FATTY ACID: LINOLEIC ACID (14%), OMEGA-3 FATTY ACID: LINOLENIC ACID (8%), OLEIC ACID (7%), PALMITOLEIC ACID (3%), STEARIC ACID (2%), LAURIC ACID (1%), MYRISTIC ACID (1%), CAPRIC ACID (<1%)), ASH (<1%), PHYTOSTEROLS, E515, OXALIC ACID, E300, E306 (TOCOPHEROL), PHYLLOQUINONE, THIAMIN, **COLOURS** (YELLOW-ORANGE E101 (RIBOFLAVIN), YELLOW-BROWN E160a), **FLAVOURS** (3-METHYLBUT-1-YL ETHANOATE, 2-METHYLBUTYL ETHANOATE, 2-METHYLPROPAN-1-OL, 3-METHYLBUTYL-1-OL, 2-HYDROXY-3-METHYLETHYL BUTANOATE, 3-METHYLBUTANAL, ETHYL HEXANOATE, ETHYL BUTANOATE, PENTYL ACETATE), 1510, NATURAL RIPENING AGENT (ETHENE GAS).

ALIMENTO NATURAL VS "ARTIFICIAL"

NATURAL "WATERMELON" ~3000 B.C.

OPEN WITH A HAMMER
OR SHARP OBJECT

EXTREMELY BITTER TASTE
(SOME VARIETIES ARE BITTER-SWEET)

CAUSES INFLAMMATION

 50 MM

18 SEEDS, VERY RICH IN FAT
THEY TASTE NUTTY AND EXTREMELY BITTER

 6 KNOWN VARIETIES



FOUND IN
NAMIBIA &
BOTSWANA



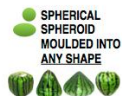
80.0% WATER

1.9% SUGARS

18.1% OTHER
MOSTLY STARCH
AND FAT

ARTIFICIAL WATERMELON, 2014

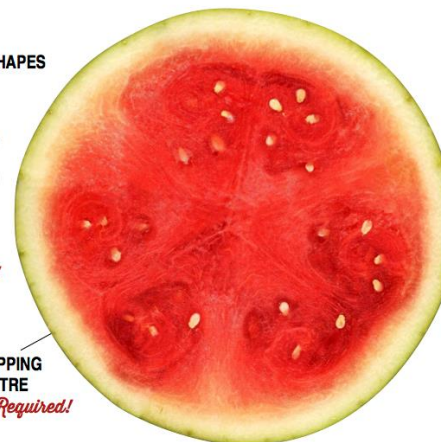
DIFFERENT SHAPES
AVAILABLE:



*Reduces
inflammation!*

Seedless!

OPEN BY DROPPING
FROM ONE METRE
No Hammer Required!



*Deliciously
sweet & so
juicy that it
sometimes
explodes
when ripe*

AVAILABLE IN
FOUR COLOURS:



~1200 VARIETIES

200-Fold Increase

*Annual Production:
95 Million Tonnes*



*Grown in 15
Countries*

Most are grown in China



91.5% WATER
14% Juicier

6.2% SUGARS
3.3x Sweeter

2.3% OTHER
*Virtually Fat-Free
and Starch-Free
35x more Vitamin C*

ALIMENTO NATURAL VS "ARTIFICIAL"

NATURAL "CORN", 7000 B.C.

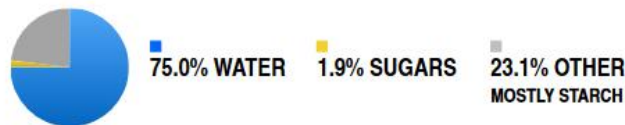
PEEL IT BY HAMMERING REPEATEDLY WITH A HARD OBJECT

TASTES LIKE VERY DRY, RAW POTATO

19 MM

5-10 VERY HARD KERNELS

8 KNOWN VARIETIES



ARTIFICIAL CORN, 2014

STEAM COOKS IN MINUTES

EASY TO PEEL
No Hammer Required!

190 MM
~1000 Times Larger

Sweet, refreshing and juicy

AVAILABLE IN FIVE COLOURS:

- WHITE
- YELLOW
- DARK RED
- DEEP PURPLE
- BLUE-BLACK

~200 VARIETIES
25-Fold Increase



**“PRODUCTOS ORGÁNICOS Y NATURALES
PODRÍAN O NO SER LOCALES. LOS REAL
FOODS PUEDEN SER NO SEGUROS.
PRODUCTOS FORMULADOS PUEDEN
BRINDAR BENEFICIOS NUTRICIONALES.**

**DEJARNOS LLEVAR POR REGLAS
SIMPLISTAS COMO EL NÚMERO DE
INGREDIENTES O LA HABILIDAD DE
PRONUNCIARLO NOS PUEDE CONVERTIR
EN SERES AUTOMÁTICOS NO
PENSANTES”**

ROBERT L. SHEWFELT



CIENCIA EN TEMAS DE LEGISLACIÓN

CIENCIA EN TEMAS DE LEGISLACIÓN



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Guidelines on the collection
of information on food processing
through food consumption surveys

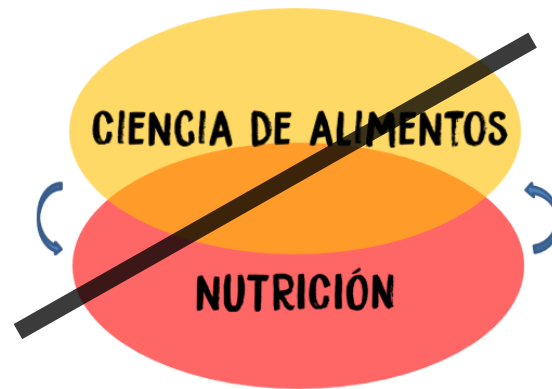
Alimentos y bebidas ultraprocesados
en América Latina: tendencias, efecto sobre
la obesidad e implicaciones para las
políticas públicas



Organización
Panamericana
de la Salud

Organización
Mundial de la Salud
Américas

CIENCIA EN TEMAS DE LEGISLACIÓN



Ni un autor de ciencia
de alimentos
involucrado



CIENCIA EN TEMAS DE LEGISLACIÓN

COSTA RICA

SIMPOSIO ENCUESTA NACIONAL DE INGRESOS Y GASTOS DE
HOGARES 2013

MARZO
2015

APORTE ENERGÉTICO DE ALIMENTOS
PROCESADOS Y ULTRA-PROCESADOS AL
CONSUMO CALÓRICO TOTAL EN LOS HOGARES DE
COSTA RICA Y SU TENDENCIA: ENIGH 2004-2013



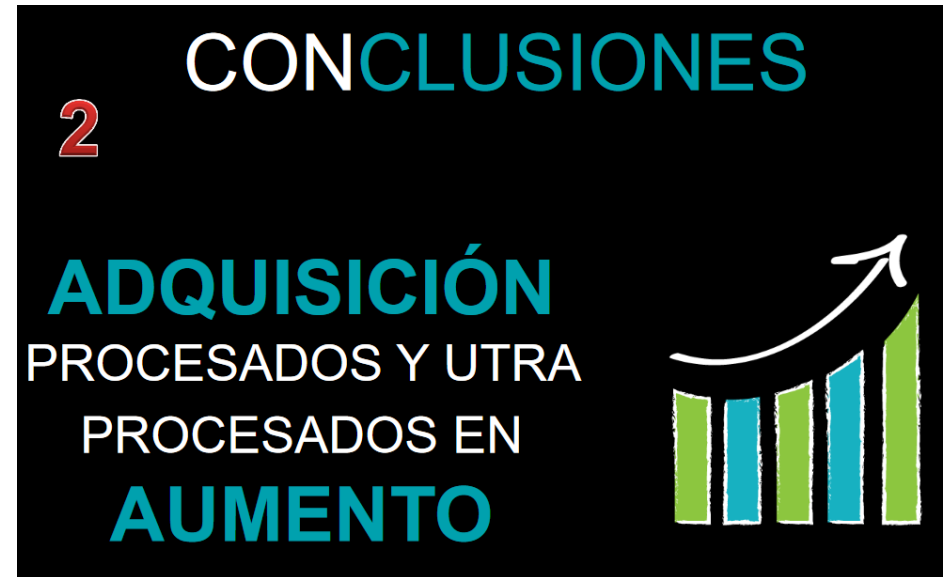
KATRINA
HEREDIA BLONVAL



Canada

CIENCIA EN TEMAS DE LEGISLACIÓN

COSTA RICA



CIENCIA EN TEMAS DE LEGISLACIÓN

COSTA RICA

Principales fuentes disponibles de energía (kcal) según grupo de alimento. Costa Rica, 2013

Alimentos naturales o mínimamente procesados	Ingredientes culinarios procesados	Alimentos procesados	Alimentos ultra-procesados	Platillos preparados
Arroz grano entero	Azúcar regular	Queso (tierno, duro o semiduro)	Pan blanco salado (baguette o cuadrado)	Casados (res, pollo, pescado, etc.)
Frijoles	Aceite de soya	Salchichón de res o cerdo	Galletas dulces (con o sin relleno)	Arroz preparado (cantones, pollo)
Leche	Harina de maíz (masa)	Tostadas de maíz (normales o condimentadas), platanitos, yuquitas	Bebidas gaseosas regulares	Gallo pinto (solo, carne, huevo)
Carne de res	Aceite de girasol	Atún en aceite	Margarina normal o suave con sal	Pollo frito

Fuente: Elaboración propia con datos de la ENIGH 2013



PUBLICACIONES

PUBLICACIONES

Michael J Gibney

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

PUBLICACIONES

PHN

PUBLIC HEALTH NUTRITION

Volume 21

Number 1

January 2018

Available online at
cambridge.org/phn

Special Issue on Ultra Processed Foods

Enero 2018

NS THE NUTRITION SOCIETY
Advancing Nutritional Science

Published on behalf of The Nutrition Society by Cambridge University Press — ISSN 1368-9800

Volume 21, Issue 1 (Ultra Processed Foods) January 2018, pp. 5-17

Cited by 6

[Get access](#)

The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing

Carlos Augusto Monteiro ^(a1) ^(a2), Geoffrey Cannon ^(a2), Jean-Claude Moubarac ^(a2) ^(a3), Renata Bertazzi Levy ^(a2) ^(a4) ... [+](#)

<https://doi.org/10.1017/S1368980017000234> Published online: 21 March 2017

+ 29 artículos

Cambridge Journals
Public Health and Nutrition

PUBLICACIONES


Household availability of ultra-processed foods and obesity in nineteen European countries

Carlos Augusto Monteiro, Jean-Claude Moubarac, Renata Bertazzi Levy, Daniela Silva Canella, Maria Laura da Costa Louzada, Geoffrey Cannon

<https://doi.org/10.1017/S1368980017001379>

Published online: 17 July 2017, pp. 18-26

Print publication: January 2018

[Article](#)  [Access](#)  PDF  HTML [Export citation](#)

 [View abstract](#)

Quantifying associations of the dietary share of ultra-processed foods with overall diet quality in First Nations peoples in the Canadian provinces of British Columbia, Alberta, Manitoba and Ontario

Malek Batal, Louise Johnson-Down, Jean-Claude Moubarac, Amy Ing, Karen Fediuk, Tonio Sadik, Constantine Tikhonov, Laurie Chan, Noreen Willows

<https://doi.org/10.1017/S1368980017001677>

Published online: 25 July 2017, pp. 103-113

Print publication: January 2018

[Article](#) [Get access](#) [Export citation](#)

 [View abstract](#)

PUBLICACIONES

Ultra-processed foods, protein leverage and energy intake in the USA

Euridice Martínez Steele, David Raubenheimer, Stephen J Simpson, Larissa Galastri Baraldi, Carlos A Monteiro

<https://doi.org/10.1017/S1368980017001574>

Published online: 16 October 2017, pp. 114-124

Print publication: January 2018

Ultra-processed foods and added sugars in the Chilean diet (2010)

Gustavo Cediel, Marcela Reyes, Maria Laura da Costa Louzada, Euridice Martinez Steele, Carlos A Monteiro, Camila Corvalán, Ricardo Uauy

<https://doi.org/10.1017/S1368980017001161>

Published online: 19 June 2017, pp. 125-133

Print publication: January 2018

Processed and ultra-processed foods are associated with lower-quality nutrient profiles in children from Colombia

Brittany Cornwell, Eduardo Villamor, Mercedes Mora-Plazas, Constanza Marin, Carlos A Monteiro, Ana Baylin

<https://doi.org/10.1017/S1368980017000891>

Published online: 30 May 2017, pp. 142-147

Print publication: January 2018

Consumption of ultra-processed food from NutriNet-Santé prospective

Thibault Fiolet,¹ Bernard Srour,¹ Laurence
Caroline Méjean,² Mélanie Deschamps,¹
Marie Beslay,¹ Serge Hercowitz,¹ Mathilde Touvier¹

BBC

NEWS

Home

Video

World

UK

Business

Tech

Science

Stories

Entertainment & Arts

Health

Ultra-processed foods 'linked to cancer'

By James Gallagher
Health and science correspondent

© 15 February 2018

f

Twitter

WhatsApp

Envelope

Share

Research
increasing
policy
restrictions
minimise
Several
nutrition

... drive an
... diseases. Thus,
... taxation, and marketing
... and promotion of fresh or
... contribute to primary cancer **prevention**.
... already introduced this aspect in their official
... recommendations in the name of the **precautionary principle**.

Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort

Thibault Fiolet,¹ Bernard Srour,¹ Laury Sellem,¹ Emmanuelle Kesse-Guyot,¹ Benjamin Allès,¹ Caroline Méjean,² Mélanie Deschasaux,¹ Philippine Fassier,¹ Paule Latino-Martel,¹ Marie Beslay,¹ Serge Hercberg,^{1,4} Céline Lavalette,¹ Carlos A Monteiro,³ Chantal Julia,^{1,4} Mathilde Touvier¹

CONCLUSIONES

*Rapidly increasing consumption of ultra-processed foods **MAY DRIVE** an increasing burden of cancer and other non-communicable diseases. Thus, policy actions targeting product reformulation, taxation, and marketing restrictions on ultra-processed products and promotion of fresh or minimally processed foods may contribute to primary cancer **PREVENTION**. Several countries have already introduced this aspect in their official nutritional recommendations in the name of the **PRECAUTIONARY PRINCIPLE**.*

**Enough
sweet talk.**

Get better results with a better
stevia sweetener.



Subscribe to our FREE newsletter

Your e-mail address

Subscribe

'Ultra-processed' food is obesogenic and must be made less available & affordable, say researchers

By Niamh Michail [✉](#)

19-Jan-2018 - Last updated on 22-Jan-2018 at 08:21 GMT



1.4K



1 COMMENT

PUBLICACIONES

Curr Obes Rep (2017) 6:420–431
<https://doi.org/10.1007/s13679-017-0285-4>



THE OBESITY EPIDEMIC: CAUSES AND CONSEQUENCES (A CAMERON AND K BACKHOLER, SECTION EDITORS)

Ultra-processed Food Intake and Obesity: What Really Matters for Health—Processing or Nutrient Content?

Jennifer M. Poti¹ · Bianca Braga^{2,3} · Bo Qin⁴

PUBLICACIONES

Curr Obes Rep (2017) 6:420–431
<https://doi.org/10.1007/s13679-017-0285-4>



THE OBESITY EPIDEMIC: CAUSES AND CONSEQUENCES (A CAMERON AND K BACKHOLER, SECTION EDITORS)

Ultra-processed Food Intake and Obesity: What Really Matters for Health—Processing or Nutrient Content?

Jennifer M. Poti¹ · Bianca Braga^{2,3} · Bo Qin⁴

“Hay una clara necesidad de realizar más estudios, particularmente aquellos donde se utilizan estudios longitudinales incluyendo en el análisis los estilos de vida, para poder confirmar los resultados en diferentes poblaciones y determinar si el consumo de alimentos ultraprocesados está asociado con la obesidad independientemente del perfil nutricional”

PUBLICACIONES

Curr Obes Rep (2017) 6:420–431
<https://doi.org/10.1007/s13679-017-0285-4>



THE OBESITY EPIDEMIC: CAUSES AND CONSEQUENCES (A CAMERON AND K BACKHOLER, SECTION EDITORS)

Ultra-processed Food Intake and Obesity: What Really Matters for Health—Processing or Nutrient Content?

Jennifer M. Poti¹ · Bianca Braga^{2,3} · Bo Qin⁴

Reconoce que los tipos de alimentos que son ultraprocesados tienden a tener un bajo perfil nutricional (repostería, snacks condimentados) pero que en el mercado también existen alimentos ultraprocesados con buen perfil nutricional (pan alto en fibra y cereales no azucarados), lo cual puede sugerir que el proceso como tal puede **no** ser la causa del detrimento nutricional de un alimento

FUTURO DEL TEMA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

Aumento en el número de publicaciones
donde se estudia el efecto de alimentos
UP sobre la obesidad



FUTURO DEL TEMA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

Crecimiento del impacto de las tendencias
de reducción del consumo de alimentos
procesados



FUTURO DEL TEMA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

Surgimiento de regulaciones como el
proyecto de Ley en Costa Rica



CAMBIOS NECESARIOS

Generar mayor contacto con el consumidor

Hacer publicaciones científicas

Involucrarnos en roles de política pública

CAMBIOS NECESARIOS

1. Comunicación entre profesionales de ciencia de alimentos



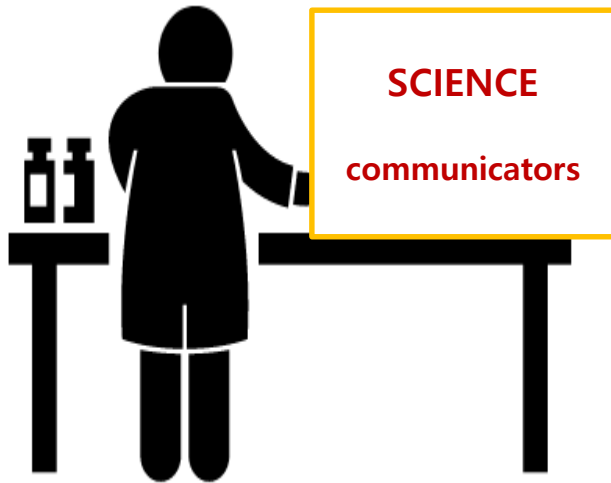
2.

CONSUMIDOR

PROFESIONALES
RELACIONADOS
CON ALIMENTOS

ORGANIZACIONES

CAMBIOS NECESARIOS





UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



COSTA RICA

1. Publicar el documento generado en revista
2. Iniciar proyecto de acción social para comunicar a los diferentes públicos
3. Iniciar proyecto de investigación para generar evidencia científica que critique los argumentos de la Clasificación NOVA
4. Seguimiento al tema en la Asamblea Legislativa





UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



AMERICA LATINA

CREAR UNA ALIANZA DE LA CIENCIA
DE ALIMENTOS EN AMERICA LATINA



DEBEMOS LOGRAR QUE...

El consumidor vea a la industria como un aliado

Que confíe que los profesionales de ciencia de alimentos no estamos tratando de contaminarlos...

si no, todo lo contrario.

Ver "I'm a Food Scientist, No One In The Food Industry Is Trying To Kill You!" blog.foodgrads.com



XX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Experiencia en Costa Rica del Proyecto de Ley de Alimentos Ultraprocesados



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



Ana María Quirós Blanco
Ingeniera de alimentos
ana.quiros_b@ucr.ac.cr

Universidad de Costa Rica
Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa
Rica (ASCOTA)