

## **SISTEMA DE CLASIFICACION DE ALIMENTOS NOVA PROPUESTO POR LA OPS PUEDE INDUCIR A ERRORES.**

***LA ASOCIACION PARAGUAYA DE TECNOLOGOS DE ALIMENTOS-ASPATAL, manifiestan su preocupación en relación a la definición de “Alimentos ultraprocesados” y el sistema de clasificación de alimentos NOVA, propuesta por la Organización Panamericana de la Salud.***

El concepto surge en el año 2015 luego de la publicación de un documento oficial de la OPS titulado **“Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas”** , y que actualmente sirve como fundamento de varios Proyectos de Ley en varios países de Latinoamérica, basadas en las Guías Alimentarias de Brasil, utiliza la clasificación de alimentos llamado **NOVA** de acuerdo con su naturaleza, finalidad y grado de procesamiento adoptando el término **“ULTRAPROCESADOS”** concluyendo que este tipo de alimentos se asocian con el aumento del Índice de Masa Corporal-IMC y que por lo tanto su consumo predice la OBESIDAD.

El perfil se limita a productos procesados y ultraprocesados, como los llaman a los provenientes de las industrias, con total ausencia del criterio de la composición química de un alimento, cuando, es la composición química de un alimento lo que determina si el alimento va a ser más favorable o no para un individuo o para otro o para una población.

Pensar que el procesamiento del alimento como tal, tiene algún efecto sobre su perfil nutricional es un concepto totalmente erróneo, ya que un alimento puede experimentar un proceso sencillo y ser altamente calórico, así como puede ser sometido a un proceso extenso y complejo y resultar con baja densidad calórica y ser muy saludable.

El procesamiento de los alimentos no es el culpable de la obesidad de la población, por el contrario gracias al avance de la ciencia y la tecnología de alimentos hoy en día es posible poner a disposición de la población alimentos formulados para ciertos grupos poblacionales con necesidades nutricionales

específicas; como los alimentos bajos en calorías, sin azúcar, sin alérgenos, lácteos sin lactosa, para celíacos, etc.

El modelo de perfil de nutrientes de la OPS se basa en una apreciación no compartida por la comunidad científica internacional, por su discutible base científica, de lo que podría ser el contenido máximo de nutrientes en alimentos, sin importar la tasa de consumo, ni la conformación de la dieta de ciertos grupos poblacionales, además las definiciones que utiliza no caben dentro de ninguna de las legislaciones del mundo entero. **(CODEX ALIMENTARIUS, UNION EUROPEA, FDA)**

Seguir esta clasificación puede dar una percepción negativa o confusa a alimentos esenciales para la salud de la población, sólo por el hecho de estar envasados, ser esterilizados o estar fortificados con vitaminas y minerales. Por tanto, una base de composición de alimentos inadecuada, y su uso pueden generar resultados de investigación erróneos y además decisiones de políticas inadecuadas.

Reconocemos que el consumo excesivo de ciertos nutrientes puede tener relación con la obesidad y la aparición de ENT en la población, pero se deben tener en cuenta otros factores como la edad, sexo, estilo de vida, labor diaria, el gasto calórico y ciertas patologías.

Compartimos la preocupación por el incremento de la obesidad y la incidencia de las Enfermedades No Transmisibles en la población asociadas con la alimentación y promovemos la producción responsable y el consumo informado de alimentos en una dieta balanceada, el desarrollo de un estilo de vida saludable que proteja la salud de la población, por lo que al proponer políticas públicas se debe realizar un abordaje multidisciplinario, incluyendo criterios de profesionales en diferentes áreas como la nutrición, la ciencia y tecnología de alimentos y la medicina, entre otros.

A nivel país, el MSP y BS ha realizado convocatorias en torno al tema, liderado por la Dirección de Vigilancia de Enfermedades No Transmisibles. En la última convocatoria realizada el 5 de junio del corriente, el objetivo era la

conformación de un Comité Técnico para **la elaboración de un Anteproyecto de Ley de Etiquetado Frontal de alimentos envasados**. Como gremio que nuclea a profesionales vinculados al tema, hemos solicitado participación, manifestado nuestro afán de colaborar para la elaboración de una normativa que sea producto de un consenso de todos los involucrados en el sistema alimentario nacional.

Consideramos que para tomar ciertas determinaciones que pudieran afectar a la población, deben realizarse sin premura talleres de consulta y opinión donde estén representados todos los estamentos que pudieran verse afectados.

**COMISIÓN DIRECTIVA  
ASPATAL  
2018**

- <http://alaccta.org/>
- [http://alaccta.org/wp-content/uploads/2017/09/Doc\\_2016-Declaraci%C3%B3n-de-ALACCTA-en-Montevideo.pdf](http://alaccta.org/wp-content/uploads/2017/09/Doc_2016-Declaraci%C3%B3n-de-ALACCTA-en-Montevideo.pdf)
- [http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645\\_esp.pdf](http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf)
- [http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737\\_spa.pdf](http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf)
- <http://www.mspbs.gov.py/dvent/conociendo-los-alimentos-podemos-encontrar-la-venta/>
- <http://www.mspbs.gov.py/dvent/abusar-los-productos-ultra-procesados-favorece-sobrepeso-la-obesidad/>
- [http://www.paho.org/par/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1921:la-obesidad-uno-de-los-principales-impulsores-de-la-diabetes&Itemid=255](http://www.paho.org/par/index.php?option=com_content&view=article&id=1921:la-obesidad-uno-de-los-principales-impulsores-de-la-diabetes&Itemid=255)
- <http://www.abc.com.py/especiales/fin-de-semana/alimentos-ultra-procesados--obesidad-1668664.html>