



N°3. Julio 2020

Presentación

Amigas y amigos de ALACCTA, les invitamos a leer nuestra tercera entrega del Boletín científico ALACCTA, sobre **procesamiento de Alimentos**.

Es necesario en primer lugar conocer la importancia que ha tenido el procesamiento de alimentos, desde los inicios de la historia y como ha ido evolucionando permitiendo mejorar tanto la inocuidad y seguridad, como la calidad nutricional de los alimentos. Siendo responsable de que el alimento sea accesible y asequible a toda la población la cual se encuentra en un constante crecimiento. Gracias a la ciencia del procesamiento la calidad inicial del alimento fresco puede mantener sus propiedades nutricionales y sensoriales a la vez que elimina compuestos tóxicos que podrían estar presentes en los alimentos naturales. Así también es posible incorporar nutrientes como vitaminas, minerales, fitoquímicos, probióticos y prebióticos, utilizando la aplicación de la ingeniería de alimentos con el fin de mejorar su biodisponibilidad.

Si bien el concepto de procesamiento y salud están estrechamente relacionados, en los últimos años este vínculo ha visto incrementada su relevancia y notoriedad pública, divulgándose una gran cantidad de información que en muchos casos es confusa, carente de objetividad y del rigor científico necesario. Como es el caso de la inclusión del término "ultra-procesado" y la clasificación Nova. En este boletín presentamos un gran número de trabajos científicos y documentos generados desde organismos internacionales y asociaciones de ciencia y tecnología de alimentos. Todos rectifican que existe poca consistencia y base científica en esta definición y que muchos de los trabajos que asocian el procesado con la aparición de enfermedades no transmisibles presentan debilidades evidentes en cuanto a la conceptualización técnica, el diseño experimental, sesgo de confirmación, análisis de correlación y causalidad, así como uso de lenguaje especulativo y títulos sensacionalistas.

Desde ALACCTA seguimos dando a conocer nuestra Declaración del año 2016, en la cual se menciona el compromiso de divulgar la ciencia de los alimentos, más allá de las especulaciones. No apoyando clasificaciones de alimentos procesados que sean simplistas.

Por lo que ALACCTA continuará con su compromiso de divulgar la ciencia de los alimentos, promoviendo el desarrollo y la innovación con el fin de fortalecer el compromiso ético de los profesionales de alimentos en su tarea de superar el hambre y lograr la seguridad alimentaria. Reconociendo las directrices del Codex Alimentarius referentes para el establecimiento de regulaciones alimentarias.

A su vez, agradecerles la difusión que está teniendo nuestros boletines e invitarlos a leer más información al respecto en nuestra página web www.alaccta.org. Seguimos en nuestras redes sociales [Instagram](#), [Facebook](#) y [Twitter](#).

Dra. Alejandra Medrano

Presidente de ALACCTA

1

ESPECIAL ALIMENTOS PROCESADOS: REPORTE DE DOCUMENTOS, DE FUENTES GLOBALES OFICIALES Y NO OFICIALES

Índice

Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA	3
IFT - Institute of Food Technologists	7
IUFOST - International Union of Food Science and Technology	7
ASN - American Society of Nutrition	8
IFIC - International Food Information Council	8
AESAN – Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición	9
Publicaciones internacionales	10



Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA

Organismo	ALACCTA
Fecha	8 de agosto 2016
Documento	Declaración de ALACCTA
Reseña	En esta Declaración de ALACCTA, se menciona la importancia del procesamiento de alimentos para garantizar la inocuidad, seguridad alimentaria y nutrición de la población. Y que en este tiempo se ha creado una gran confusión acerca de la naturaleza y propiedades de los alimentos que ha llevado a confundir la importancia del procesamiento de los mismos. Por lo que ALACCTA continuará con su compromiso de divulgar la ciencia de los alimentos, promoviendo el desarrollo y la innovación con el fin de fortalecer el compromiso ético de los profesionales de alimentos en su tarea de superar el hambre y lograr la seguridad alimentaria.
Palabras claves	Opinión, comunicado de prensa
Link al Documento	Ir al documento >>

Organismo	ALACCTA- Presidente (2016-2018) Jairo Romero
Fecha	2017
Documento	Acerca de los mitos sobre alimentos procesados
Reseña	En esta presentación resume los principales mitos asociados a los alimentos procesados y explica mediante fundamento científico la confusión que existe en estos.
Palabras claves	Opinión, comunicado de prensa.
Link al Documento	Ir al documento >>

Organismo	ALACCTA- Presidente (2016-2018) Jairo Romero
Fecha	2018
Documento	Revisión crítica del Sistema NOVA
Reseña	En esta revisión se presenta en que consiste el Sistema de clasificación de alimentos NOVA y resume las razones técnico-científicas por las cuáles el sistema no es adecuado.
Palabras claves	Opinión, NOVA
Link al Documento	Ir al documento >>

Organismo	ALACCTA- AATA (Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios)
Fecha	2018
Documento	La AATA en defensa de los Alimentos Procesados
Reseña	En este documento se presenta los avances en el procesamiento de alimentos que han permitido garantizar el abastecimiento de alimentos seguros y nutritivos. Y que permitirán alimentar a una población mundial en constante crecimiento.
Palabras claves	Opinión. Alimentos procesados.
Link	Ir a la página >>

Organismo	ALACCTA- ACTA (Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos)
Fecha	25 de setiembre de 2019
Documento	Concepto Técnico P.L.167-2019C (Entornos alimentarios saludables)
Reseña	El Congresista Carlos Acosta de la Cámara de Representantes en virtud de lo contemplado en los artículos 135 numerales 3 y 6; 200 numeral 5, 208 de la Constitución Política de Colombia, y el artículo 258 de la Ley 5a de 1992, solicito a ACTA – Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos un concepto del Proyecto de Ley N° 167/2019C: "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones"
Palabras claves	Opinión. Alimentación saludable
Link al Video	Ir a la página >>

Organismo	ALACCTA- AIALU (Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay)
Fecha	2018
Documento	Alimentación saludable: responsabilidad y desafío
Reseña	Documento que presenta la relación que existe entre Alimentación y salud la cual está dada por la calidad nutricional del alimento, su composición y no por el procesamiento. Siendo el procesamiento de alimentos el cual ha contribuido al desarrollo de nuestra especie y ha permitido, especialmente en el último siglo, mejorar tanto la inocuidad y seguridad, como la calidad de los alimentos.
Palabras claves	Opinión
Link a la página	Ir a la página >>

Organismo	ALACCTA- AMECA (Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos)-Hablemos Claro.
Fecha	2019
Documento	Alimentos procesados y la salud
Reseña	Documento que menciona la importancia del procesamiento de alimentos el cual facilita la obtención de alimentos saludables, nutritivos y con muy bajo riesgo. Dentro del procesamiento de alimentos hay procesos básicos que utilizamos incluso en el hogar en la vida diaria, el solo hecho de someter a cocción un alimento, adicionar condimentos o incluso cortar un vegetal. Estos procesos han sido la base de las operaciones unitarias utilizadas en la industria alimentaria y han evolucionado hasta desarrollar tecnologías que han resultado en grandes beneficios para la salud, desde bajar la incidencia de ETA's, hasta la producción de alimentos dirigidos a sectores específicos de la población, que además del valor nutritivo aporten beneficios a las funciones fisiológicas del individuo.
Palabras claves	Opinión

Link	Ir a la página >>
Organismo	ALACCTA- ASCOTA (Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica)
Fecha	Mayo de 2018
Documento	El uso del sistema NOVA no es acertado para la clasificación de alimentos
Reseña	Documento que resume las razones técnico científicas por las cuáles el sistema de clasificación NOVA (basado en el grado de procesamiento de los alimentos) no es adecuado para ser utilizado. Se analiza frase a frase la definición de alimento "ultraprocesado" mostrando como no es una definición sólida y ni congruente.
Palabras claves	NOVA, ultraprocesados, clasificación de alimentos
Link	Ir a la página >>

Organismo	ALACCTA- ASCOTA (Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica)
Fecha	Mayo de 2020
Documento	Importancia de los alimentos procesados en tiempos de crisis
Reseña	En este documento se defiende la importancia de los alimentos procesados para la seguridad alimentaria. Se recalca su importancia para aportar nutrientes, asegurar la inocuidad y mantener la cadena de suministro en tiempos de crisis.
Palabras claves	Alimentos procesados, seguridad alimentaria
Link	Ir a la página >>

Organismo	ALACCTA- ASCOTA (Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica)- UCR (Universidad de Costa Rica)
Fecha	24 de mayo de 2018
Documento	Tecnólogos de alimentos advierten sobre grave error al clasificar alimentos como "ultraprocesados"
Reseña	Esta noticia presenta el manifiesto de diversas organizaciones en Costa Rica sobre su rotundo rechazo hacia el término de "alimento ultraprocesado" y el sistema de clasificación de alimentos NOVA, acuñado por la Organización Panamericana de la Salud (OPS).
Palabras claves	Ultraprocesados, NOVA
Link	Ir a la página >>

Organismo	ALACCTA- ASCOTA (Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica)
Fecha	Marzo de 2018
Documento	Experiencia en Costa Rica del Proyecto de Ley de Alimentos Ultraprocesados
Reseña	Charla presentada en el XX Seminario latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos, donde se resume como la comunidad de ciencia de alimentos de Costa Rica se promulgó contra la intención de colocar impuestos a los alimentos en el país según la clasificación NOVA.
Palabras claves	Alimentos procesados, NOVA, Legislación
Link	Ir a la página >>

Organismo	ALACCTA- ASPATAL (Asociación Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos)
Fecha	2018
Documento	Sistema de clasificación de alimentos NOVA propuesto por la OPS puede inducir a errores.
Reseña	En este documento pone de manifiesto el rechazo hacia el término de "alimento ultraprocesado" y el sistema de clasificación de alimentos NOVA, propuesto por la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Y remarca sus principales errores
Palabras claves	Alimentos procesados. NOVA
Link	Ver documento >>

Organizaciones internacionales



IFT - Institute of Food Technologists

Organismo	IFT
Fecha	19 de marzo de 2020
Documento	Why All the Confusion About Processed Foods
Reseña	Los alimentos procesados generalmente son mal comprendidos. Existen muchos tipos de alimentos procesados y algunos pueden contener altas cantidades de azúcar, sal o grasas. Pero muchos ofrecen un valor nutricional importante y acceso a muchas personas. Entonces ¿cuál es la confusión? este documento explica las implicaciones de los sistemas de clasificación de alimentos que pueden equivocarse en hacer definiciones sencillas.
Palabras clave	Alimentos procesados, clasificación de alimentos
Link	Ir a la página >>



IUFOST - International Union of Food Science and Technology

Organismo	IUFOST
Fecha	Agosto de 2016
Documento	IUFOST distinguished lecturer sends strong nutrition-related message
Reseña	En esta nota se resumen los argumentos expuestos por el Profesor Michael Gibney en el Congreso mundial de ciencia y tecnología de alimentos celebrado en Dublín en el año 2016, sobre la crítica al concepto emergente de alimentos "ultraprocesados".
Palabras clave	Alimentos procesados, Ultraprocesados
Link	Ir a la página >>



ASN - American Society of Nutrition

Organismo	ASN-American Society of Nutrition
Fecha	Setiembre de 2017
Documento	The Debate Over the Health Effects of Food Processing
Reseña	En esta nota se debaten algunos conceptos como ¿cuáles son los efectos del procesamiento de alimentos en la salud? ¿qué dicen las críticas? y ¿cuáles son los resultados de la investigación sobre alimentos procesados?
Palabras clave	Alimentos procesados, nutrición
Link	Ir a la página >>



IFIC - International Food Information Council

Organismo	IFIC-International Food Information Council
Fecha	Setiembre de 2010
Documento	What is a Processed Food? You Might Be Surprised!
Reseña	Esta ficha de fácil comprensión resume la historia del procesamiento, incluye una tabla de clasificación de alimentos procesados y responde a 5 preguntas comunes que se realizan sobre estos alimentos.
Palabras clave	Alimentos procesados, consumidor
Link	Ir a la página >>



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

AESAN – Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Organismo	Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
Fecha	Junio 2020
Documento	Sobre el impacto del consumo de alimentos “Ultra-procesados” en la salud de los consumidores
Reseña	<p>Este documento indica que intentar relacionar el grado de procesado con un efecto en la salud, no puede hacerse independientemente de la composición del alimento y es importante no asociar el término ultra-procesado con alimentos de baja calidad nutricional, ya que ésta no depende solo de la intensidad o complejidad del procesado sino de la composición final que presente el alimento.</p> <p>En base a una revisión de las evidencias publicadas acerca del concepto de alimento ultra-procesado, los sistemas de clasificación de los alimentos según su grado de procesado y el efecto de su consumo en la salud se considera que sería necesario realizar estudios epidemiológicos que comparen el impacto sobre la salud de dietas con alto consumo de alimentos procesados que contienen aquellos ingredientes que parece contribuir a la generación de problemas de salud, frente a dietas basadas en alimentos procesados que no presentan dichos ingredientes en su composición.</p>
Palabras claves	Opinión, Alimentos procesados, clasificación de alimentos
Link	Ir al documento >> página 49

Publicaciones internacionales

Organismo	Dietrich Knorr and Heribert Watzke. <i>Frontiers in Nutrition</i> . 6:85.
Fecha	2019
Documento	Food Processing at a Crossroad
Reseña	El documento analiza los errores del concepto del sistema NOVA, las ventajas de las nuevas tecnologías de procesamiento, las características esperadas de los alimentos procesados y hace un resumen del aporte del procesamiento a la historia de la humanidad.
Palabras claves	Procesamiento
Link	Ir a la página >>

Organismo	Current developments in nutrition, 3, 2. Michael J. Gibney.
Fecha	2019
Documento	Ultra-Processed Foods: Definitions and Policy Issues
Reseña	El documento hace mención a las definiciones de alimentos según su nivel de procesamiento (NOVA) y hace hincapié en cómo ha variado la definición de ultra-procesado desde su instauración, describiendo algunos ejemplos de alimentos, concluyendo que existe poca consistencia en la definición de procesados y sus diferentes categorías. A su vez, el artículo realiza la necesidad de un debate académico constructivo en este tema.
Palabras claves	NOVA
Link	Ir a la página >>

Organismo	Cell metabolism 2;30(1):3-4. David S. Ludwig, Arne Astrup, Lydia A. Bazzano, Cara B. Ebbeling, Steven B. Heymsfield, Janet C. King, and Walter C. Willett
Fecha	2019
Documento	Ultra-Processed Food and Obesity: The Pitfalls of Extrapolation from Short Studies
Reseña	El artículo científico da una visión crítica sobre los errores que se cometen en el diseño experimental en estudios realizados sobre alimentos definidos como "ultra-procesados" frente a no procesados, como son los tiempos destinados al estudio y las diferencias en la composición de la dieta. Lo que lleva a cometer errores en la asociación entre procesamiento y enfermedades no transmisibles
Palabras claves	Alimentos procesados, Ultraprocesados
Link	Ir a la página >>

Organismo	The American Journal of Clinical Nutrition, 106, 3. Michael J. Gibney, Ciarán G. Forde, Deirdre Mullally, Eileen R. Gibney
Fecha	2017
Documento	Ultra-processed foods in human health: a critical appraisal
Reseña	El artículo científico da una visión crítica con respecto a los ultraprocesados y su incidencia en la salud humana. Explica la clasificación NOVA y todo el sistema de clasificación en los alimentos, realizando un análisis desde un punto de vista de salud nutricional y epidemiológico. Señala serias deficiencias en el sistema de clasificación de alimentos, en la validez del sistema NOVA para planear guías dietarias, regulaciones sobre nutrientes y otros asuntos.
Palabras claves	Alimentos procesados, Ultraprocesados
Link	Ir a la página >>

Organismo	World Rev Nutr Diet. 111:198-204. Denis Barclay, Ferdinand Haschke
Fecha	2015
Documento	The Food Industry and Consumer Nutrition and Health
Reseña	El artículo científico da una visión sobre los desafíos que enfrenta la industria alimentaria como son la desnutrición y la aparición de enfermedades asociadas a la edad, lo que lleva al desarrollo de alimentos nutricionalmente equilibrados, fortificados y suplementos nutricionales. A la vez que busca que sean accesibles, asequibles y nutricionalmente adecuados para la población objetivo.
Palabras claves	Alimentos procesados, Ultraprocesados
Link	Ir a la página >>

Organismo	The Journal of Nutrition, 142(11):2065S-2072S. Heather A. Eicher-MILLER, VICTOR L. FULGONI, III, DEBRA R. KEAST
Fecha	2012
Documento	Contributions of Processed Foods to Dietary Intake in the US from 2003–2008: A Report of the Food and Nutrition Science Solutions Joint Task Force of the Academy of Nutrition and Dietetics, American Society for Nutrition, Institute of Food Technologists, and International Food Information Council
Reseña	El artículo científico resume que clasificar alimentos por el procesamiento en saludables y no saludables sería una forma simplista y/o engañosa. El nivel de procesamiento no es un determinante de los nutrientes que contiene el alimento y no tiene una asociación clara con la salud del mismo. Dentro de una dieta saludable se deben tener en cuenta la cantidad y frecuencia de consumo de nutrientes y no el grado de procesamiento.
Palabras claves	Alimentos procesados, dieta y salud
Link	Ir a la página >>