

## PRODUCTOS LIBRES DE SELLOS v/s ALIMENTOS SALUDABLES

**A**tres años de la puesta en marcha de la Ley del Etiquetado, la implementación de los sellos alertó a los chilenos sobre el consumo de productos altos en calorías, azúcares, grasas saturadas y sodio, permitiendo demostrar que sí se puede hacer una ley contra los intereses de las grandes empresas transnacionales.

Como país hemos avanzado, así lo reflejan algunos estudios como el del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile (INTA). Dicha investigación indica que se ha tomado conciencia respecto del consumo de ciertos productos. Este sondeo precisa que el 91% de las madres de preescolares y el 81% de los adolescentes asocian la presencia de los sellos a alimentos poco saludables y, por ende, prefieren los productos sin logos.

Pese al gran avance que hemos conseguido como país- esto en relación a informar a la población de manera clara respecto a los productos

que consumen- aún no se ha podido disminuir las compras en golosinas, esto debido a que existen pocas alternativas sin etiquetado dada la naturaleza calórica y de grasa de estos productos.

A esto se suma que el pasado 27 de junio entró en vigencia la última fase de implementación de la ley, la que incluye a micro y pequeños empresarios, es decir la producción artesanal como mermeladas, chocolates, cuchufli, etc. Lo anterior causa cierta preocupación en los comerciantes por la posible baja en las ventas, pero más allá del negocio debe primar el bien común más aún cuando la obesidad en Chile se ha duplicado en la última década, convirtiéndonos, según la OMS, en el país con mayor índice de América Latina.

En este sentido, las grandes empresas han innovado en sus productos a fin de cumplir con la ley y conseguir alimentos libres de sellos. En la mayoría de los casos los edulcorantes son la alternativa más utilizada en la reformulación de productos con el objetivo



**Christian Cárdenas Silva**  
Nutricionista - Docente  
Universidad Viña del Mar

de reemplazar el sabor del azúcar sin aportar calorías.

Pero, cabe preguntarse entonces si estas medidas convierten a los alimentos más saludables, la respuesta es no. El uso de edulcorantes está permitido en todo el mundo, pero el consumo prolongado puede causar trastornos de peso y provocar enfermedades cardiovasculares, esto según un estudio realizado por investigadores de la Universidad de Manitoba de Canadá.

Por lo tanto, esperamos que las empresas enfoquen su reformulación de alimentos en pro de una oferta más saludable y no necesariamente como estrategia comercial para eliminar los sellos de sus envases.