

¿Cuánto hemos avanzado con los sellos en los alimentos?

EDICIONES
ESPECIALES 

A tres años de la puesta en marcha de la Ley del Etiquetado, la implementación de los sellos alertó a los chilenos con respecto al consumo de productos altos en calorías, azúcares, grasas saturadas y sodio, esto fue el primer paso que se dio en estas materias, permitiendo demostrar que sí se puede hacer una ley contra los intereses de las grandes empresas. Sin embargo, como país debemos seguir avanzando, aun cuando algunos estudios como el del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile (INTA), han demostrado que al parecer la gente está tomando conciencia respecto al consumo de ciertos productos.

Por citar algunos resultados, este sondeo indica 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. Otros estudios indican que las compras de bebidas azucaradas y cereales disminuyeron en un 25% y 14% respectivamente, así como la reducción de la cantidad de sodio y azúcares entre un 5% y un 35% en importantes categorías de alimentos envasados (bebestibles, cereales, lácteos, quesos y cecinas), esto junto con que los consumidores lograron reconocer mejor la calidad nutricional de los alimentos envasados. Pero pese al avance que hemos tenido, no se han disminuido las compras de chocolates, dulces y galletas, pues existen pocas alternativas sin etiquetado debido a la naturaleza calórica y de grasa de



Christian Cárdenas Silva
Nutricionista – Docente
Universidad Viña del Mar

estos productos. Por lo que debemos seguir trabajando para crear conciencia en la gente, ya que si bien la ley ha facilitado la entrega e información nutricional a los consumidores se debe endurecer aún más los límites para los productos que contienen sodio, azúcares y grasas saturadas.

No sólo debemos avanzar en la información que se provee de los alimentos, sino que también en la calidad y las propiedades nutritivas de éstos, logrando no solo que un alimento no tenga sellos, sino que realmente sea sano.