

Comunicación Breve

Criterios de nutrición, buenas prácticas nutricionales y competitividad en las empresas alimentarias: hacia una convergencia de agendas

Sergio Britos¹

En un artículo anterior (ver: Hacia un marketing nutricionalmente responsable en la alimentación) hemos planteado la necesidad de avanzar hacia conceptos e instrumentos que permitan a los consumidores diferenciar cuáles son las mejores elecciones alimentarias a la hora de enfrentarse a una góndola o pretender entender un mensaje publicitario.

Por un lado por el interés creciente de segmentos de consumidores por cuestiones de salud, nutrición o bienestar y por otra parte porque las propias empresas alimentarias saben que tienen el compromiso de producir cada vez mejores alimentos, empiezan a discutirse algunos desarrollos para diferenciar y certificar de algún modo los alimentos más “saludables” o las mejores elecciones (best choice).

En el artículo de Adam Drewnowski, en esta misma página (ver: Concepto de alimento saludable: hacia un score de densidad de nutrientes) se describen algunos antecedentes en este tipo de desarrollos.

Más recientemente, algunas empresas globales entre las que se cuentan Kraft Foods (Sensible Solution), Pepsico (Smart Spot), Kellogg’s, Mc Donald’s, han o están desarrollando sus propios esquemas de diferenciación basados en criterios de nutrición. Algunas de estas iniciativas se mencionan en esta misma página (ver: Progresos en la prevención de la Obesidad Infantil: el foco en la industria) y un conjunto más amplio se describe en el libro del Institute of Medicine: Food Marketing to children and youth (IOM, 2006).

También Unilever, en un artículo publicado en noviembre de 2006 en el European Journal of Clinical Nutrition (EJCN) describe el armado metodológico de su Nutrition Score, un desarrollo a través del cual ha analizado su portfolio de productos diferenciándolos en tres categorías según cuatro atributos nutricionales (grasas trans, grasas saturadas, sodio y azúcares).

El objetivo de Unilever es generar un concepto y un instrumento que estimule la innovación alimentaria en el sentido de una dirección más “saludable”.

Pues bien, efectivamente parece necesario y oportuno que todos quienes tenemos alguna responsabilidad, desde el conocimiento, desde la industria y desde las autoridades tomemos nota de estos avances y también los apliquemos a nuestro mercado alimentario.

¹ El autor es licenciado en nutrición y se encuentra completando la Maestría de Agronegocios en la Universidad de Buenos Aires. Se desempeña en la misma Universidad como Profesor Titular (int) por concurso de las Cátedras de Economía General y de Política Alimentaria en la Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición y es Director Asociado de CESNI. Es responsable de contenidos de la sección NutriAgro en www.nutrinfo.com.ar

De las varias iniciativas conocidas hasta el momento hemos identificado básicamente tres enfoques:

- a) uno que enfatiza en nutrientes con evidencia convincente en relación a sus efectos adversos sobre la salud. Es el caso de los desarrollos basados en niveles de grasas trans, grasas saturadas, sodio, colesterol o azúcares. El de las grasas trans es un caso particularmente interesante ya que hasta el momento, la recomendación más extendida es la de FAO/OMS, que propone que la ingesta de estos ácidos grasos no exceda el 1% de la ingesta total de energía. En cambio Finlandia, país con una política definida en el tema, no ha propuesto un límite a la ingesta total sino al porcentaje de grasas trans del aceite vegetal hidrogenado (no más del 2%). El límite parece aún en debate, toda vez que los estudios clínicos que demuestran efectos adversos parecen ubicarse entre 4 y 6% de la ingesta total de energía. Este tipo de definición es clave para construir un estándar alimentario basado en criterios de nutrición.
- b) Otro enfoque pone el acento sobre la densidad energética y su relación con el sobrepeso y obesidad.
- c) El tercero, algo complementario del anterior, propone el concepto de densidad de nutrientes (relación entre contenido de nutrientes vs. calorías, comparado con un estándar) promoviendo la diferenciación -positiva- de aquellos alimentos con menor “costo calórico” por nutriente aportado.

Creemos que los tres enfoques no son alternativos sino complementarios ya que la suma de ellos pone el foco en conceptos a los que adhieren organizaciones como FAO o FDA y planteados recientemente en las Dietary Guidelines 2005 de USA: la diferenciación -positiva- de alimentos de menor densidad energética, mayor densidad de nutrientes y bajos niveles de nutrientes con efectos adversos sobre la salud.

Estos conceptos deben conjugarse con otro criterio que entendemos importante: todos los alimentos tienen un lugar en la dieta. No existen alimentos definitivamente “malos”. Aplicando criterios de nutrición de forma metodológicamente rigurosa y transparente es posible guiar al consumidor hacia una alimentación saludable con alimentos de altos estándares nutricionales complementados en su justa medida con otros que agregan variedad, sabor y gusto a la alimentación.

Uno de los desafíos de la política alimentaria argentina es el desarrollo de estándares y protocolos de lo que bien podríamos denominar Buenas Prácticas Nutricionales (BPN). Así parecen sugerirlo las prevalencias de sobrepeso y obesidad, las deficiencias de nutrientes específicos (anemia, déficit de calcio, vitamina C, vitamina A) y las enfermedades crónicas en la adultez.

Además de sus connotaciones en salud, tales estándares y protocolos también tienen correlato en lo económico.

Por un lado, la existencia de un protocolo de tal naturaleza es un estímulo a la competitividad de las empresas agroalimentarias en términos de diferenciación y agregado de valor -en este caso nutricional- a sus productos.

Por otra parte y dada la necesidad de una mayor diversificación de la dieta media argentina -sometida a recurrentes tensiones inflacionarias- la aplicación de estándares nutricionales podría, junto con las guías alimentarias argentinas, formar parte de

estrategias innovadoras de educación hacia mejores hábitos alimentarios y hacia una compra más responsable y económica de alimentos.

Mejor nutrición y más salud, variedad de alimentos de todas las categorías (“all foods can fit” como dicen en USA), un consumidor bien informado con capacidad de hacer buenas y económicas elecciones alimentarias y competitividad de las empresas del sector a través del desarrollo de estándares alimentarios basados en nutrición. Son todos conceptos que merecen conjugarse en la agenda común de la política alimentaria.