



MAYORÍA SOLICITA QUE SE INDIQUE SU USO EN ETIQUETAS:

Consumidores en alerta por alimentos fabricados con IA

La adopción de esta tecnología ha permitido avances en eficiencia y desarrollo de productos.

VALENTINA PIZARRO B.

La elaboración de alimentos y bebidas utilizando inteligencia artificial (IA) continúa suscitando interrogantes en los consumidores. Así lo refleja el reciente informe Ingredient Communications, realizado por la consultora Survey-Goo, que recopila datos de más de mil adultos en Estados Unidos e Inglaterra. El estudio consigna que el 83% de los consumidores prefiere que las etiquetas de los alimentos indiquen expresamente si en su diseño o fabricación se ha usado IA, mientras que un 78% eleva el reclamo hacia los gobiernos, para que ejerzan mayor control en el empleo de esta tecnología por parte de las compañías de alimentos en sus procesos productivos.

"La industria alimentaria tiene la responsabilidad de informar claramente cuándo y cómo se utiliza IA



EL PRINCIPAL CUESTIONAMIENTO se relaciona con la inocuidad de aquellos productos procesados según dicte la IA.

en sus procesos. Esto no solo responde al derecho del consumidor a saber qué come, sino que también permite construir confianza en un escenario donde la desinformación puede sembrar más dudas que certezas. Etiquetados informativos, comunicación accesible y diálogo abierto entre científicos, autoridades y consumidores son esenciales", sostiene Dácil Rivera, doctora en Nutrición y

Alimentos, e investigadora de la Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía de la Universidad de Las Américas (UDLA).

Uno de los principales temores radica en la dependencia excesiva hacia sistemas automatizados. Una respuesta inadecuada de estos podría traducirse en un mal funcionamiento de los algoritmos en los procesos de control de calidad, llegando al mercado, por ejemplo, productos

contaminados.

Sobre estos riesgos, Mónica Andrews, docente del Diplomado en Nutrición de la Universidad Autónoma, explica que "la innovación alimentaria solo puede ser limitada por leyes, ya que la producción de carnes en laboratorio o de alimentos basados en plantas pero con textura de alimentos de origen vegetal, entre muchos otros, siguen evolucionando en la medida en que la IA se enriquece con nuevos datos del mercado y tendencias de conductas humanas; asimismo, el desarrollo de nuevas herramientas de edición genómica está permitiendo de forma precisa aumentar la variabilidad de las plantas de cultivo, incluso generando cultivos con menos necesidades hídricas en respuesta a la crisis climática mundial".

La desconfianza también tiene claras discrepancias según los grupos etarios. Los más jóvenes son los más partidarios del uso de esta tecnología para fabricar alimentos y bebidas. La mayoría de los encuestados de la generación Z y los *millennials* tienen una opinión positiva, situándose en un 65% y 57%, respectivamente, de preferencia.

La Ley 20.060 obliga a los productores a informar de manera clara sobre los ingredientes, nutrientes y la declaración de sellos, algo que debiese replicarse en el caso de alimentos producidos con inteligencia artificial, como señal de confianza para el consumidor.

ES | FARMACIA ALERGOLOGIA