

Fecha: 12-08-2025

Fuente: ADN Radio

Título: **Clean Label: de qué trata la tendencia que exige transparencia en lo que comemos**

Visitas: 157.599

VPE: 1.689.462

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://www.adnradio.cl/2025/08/12/clean-label-de-que-trata-la-tendencia-que-exige-transparencia-en-lo-que-comemos/>

Ingredientes simples, sin aditivos y con trazabilidad marcan la revolución silenciosa en la industria alimentaria. <p> La exigencia de consumidores por mayor transparencia en lo que comen está generando una transformación en la industria alimentaria.

La llamada tendencia Clean Label, o etiqueta limpia, prioriza productos con pocos ingredientes, fácilmente reconocibles, libres de aditivos artificiales y con un fuerte compromiso ético y de sostenibilidad. </p> <p> Cada vez más personas valoran aspectos como el origen de los ingredientes, su trazabilidad y el tipo de procesamiento, por sobre el precio o las calorías. Aunque no existe una definición oficial, su principio es claro: menos es más.

Esto implica recuperar la autenticidad en los alimentos y responder a un consumidor más informado y exigente. </p> <p> Un cambio impulsado por la confianza</p> <p> De acuerdo con Ximena Rodríguez, directora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la **Universidad Bernardo OHiggins**, “ La etiqueta limpia nace como una respuesta a la desconfianza hacia la industria alimentaria y a la saturación de información.

Muchas personas ya no quieren fórmulas que parecen más de laboratorio que de cocina”, Además de simplificar la elección de alimentos, puede tener un impacto positivo en la salud al reducir sodio, grasas saturadas y aditivos sintéticos. </p> <p> El etiquetado claro también es visto como una herramienta de educación nutricional. Permite comparar productos, identificar ingredientes y prevenir enfermedades crónicas como la hipertensión o la diabetes.

Para personas con alergias o necesidades específicas, se convierte en un recurso clave para garantizar su seguridad alimentaria. </p> <p> Ejemplos concretos de la tendencia</p> <p> La empresa ecuatoriana de chocolates Paccari utiliza la etiqueta limpia. Con certificación orgánica, ausencia de pesticidas y saborizantes artificiales, busca detallar el origen del cacao y mantener relaciones directas con agricultores.

Aseguran que su modelo de producción incorpora prácticas regenerativas que favorecen el medio ambiente y el bienestar de las comunidades productoras. </p> <p> El fundador de Paccari, Santiago Peralta, ha señalado que cada chocolate elaborado busca generar bienestar y transparencia, informando al consumidor sobre el origen y condiciones de producción. Para Rodríguez, estas prácticas son esenciales porque combinan salud, sostenibilidad y justicia en el sistema alimentario. </p> <p> Programación</p> Autor: Mario Vergara

Clean Label: de qué trata la tendencia que exige transparencia en lo que comemos

mañana, 12 de agosto de 2025. Fuente: ADN Radio

Ingredientes simples, sin aditivos y con trazabilidad marcan la revolución silenciosa en la industria alimentaria. La exigencia de consumidores por mayor transparencia en lo que comen está generando una transformación en la industria alimentaria. La llamada tendencia Clean Label, o etiqueta limpia, prioriza productos con pocos ingredientes, fácilmente reconocibles, libres de aditivos artificiales y con un fuerte compromiso ético y de sostenibilidad.

Cada vez más personas valoran aspectos como el origen de los ingredientes, su trazabilidad y el tipo de procesamiento, por sobre el precio o las calorías. Aunque no existe una definición oficial, su principio es claro: menos es más. Esto implica recuperar la autenticidad en los alimentos y responder a un consumidor más informado y exigente.

Un cambio impulsado por la confianza

De acuerdo con Ximena Rodríguez, directora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Bernardo OHiggins, “ La etiqueta limpia nace como una respuesta a la desconfianza hacia la industria alimentaria y a la saturación de información. Muchas personas ya no quieren fórmulas que parecen más de laboratorio que de cocina”. Además de simplificar la elección de alimentos, puede tener un impacto positivo en la salud al reducir sodio, grasas saturadas y aditivos sintéticos.

El etiquetado claro también es visto como una herramienta de educación nutricional. Permite comparar productos, identificar ingredientes y prevenir enfermedades crónicas como la hipertensión o la diabetes. Para personas con alergias o necesidades específicas, se convierte en un recurso clave para garantizar su seguridad alimentaria.

Ejemplos concretos de la tendencia

La empresa ecuatoriana de chocolates Paccari utiliza la etiqueta limpia. Con certificación orgánica, ausencia de pesticidas y saborizantes artificiales, busca detallar el origen del cacao y mantener relaciones directas con agricultores. Aseguran que su modelo de producción incorpora prácticas regenerativas que favorecen el medio ambiente y el bienestar de las comunidades productoras.

El fundador de Paccari, Santiago Peralta, ha señalado que cada chocolate elaborado busca generar bienestar y transparencia, informando al consumidor sobre el origen y condiciones de producción. Para Rodríguez, estas prácticas son esenciales porque combinan salud, sostenibilidad y justicia en el sistema alimentario.

Programación

Autor: Mario Vergara