

Fecha: 14-01-2026

Medio: Las Últimas Noticias

Supl.: Las Últimas Noticias

Tipo: Noticia general

Título: "La clasificación de alimento ultraprocesado es un invento sin asidero científico"

Pág.: 9

Cm2: 613,6

VPE: \$ 3.374.411

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

91.144

224.906

■ No Definida

Susana Socolovsky, doctora en Ciencias Químicas (UBA) expuso su posición en el Senado sobre proyecto de ley de etiquetado

"La clasificación de alimento ultraprocesado es un invento sin asidero científico"

MARCELA POBLETE

Con una mirada crítica que ha abierto debate en distintos países, la argentina Susana Socolovsky, doctora en Ciencias Químicas (UBA), llegó este martes al Senado para exponer ante la Comisión de Salud. Su principal reparo apunta a la clasificación Nova, que, a su juicio, "carece de base científica" y termina agrupando en una misma categoría productos saludables, como el yogur sin azúcar, junto a alimentos de bajo valor nutricional.

La sesión, fijada para este martes, se centra en el proyecto de ley que busca incorporar el etiquetado frontal de "alimento ultraprocesado". La comisión, presidida por el senador Iván Flores García (DC), con la participación de Juan Luis Castro (PS) y Francisco Chahuán (RN), entre otros, analizará el artículo único de la iniciativa, que obliga a rotular como ultraprocesados los productos que superen los cinco ingredientes de origen industrial.

Tras la aprobación de la idea de legislar, con plazo para indicaciones hasta el 15 de enero y próxima sesión el 19,

Experta asegura que no existe un número de ingredientes que determine cuándo un alimento debe denominarse ultraprocesado o no.

los senadores revisarán si la propuesta tiene sustento científico y si se alinea con estándares como el Codex Alimentarius y el Reglamento Sanitario de los Alimentos. En ese escenario, Socolovsky, presidenta de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), advierte que la medida no tendría un impacto real en la obesidad. "Chile es el país más obeso de Latinoamérica. Y la pregunta es: ¿por qué, si hace casi 10 años tenemos en Chile una ley que permite identificar en el frente del envase alimentos de composición nutricional que deberían consumirse muy pocas veces por semana, la población chilena sigue siendo cada vez más obesa?", plantea.

"En Chile, solo el 30% de las calorías consumidas en el día por un chileno provienen de alimentos mal llamados ultraprocesados o alimentos envasados. El 70% de las calorías restantes que se consumen en Chile provienen de las empanadas de pino fritas, del pastel de choclo, de la sopaipilla, de las pizzas, de la comida rápida que no está regulada en Chile. Y por lo tanto, el público en general consume el 70% de las calorías a partir de alimentos de mala composición nutricional que están disponibles para todos", argumenta.

Socolovsky cuestiona además la cla-



"No hay ningún país que haya utilizado hasta hoy el término 'ultraprocesados' en ninguna política pública", dice Socolovsky.



"Esta ley está pensada en eso: penalizar como alimento ultraprocesado a uno que contenga cinco o más ingredientes de producción industrial. Eso solamente refleja la ignorancia de cómo se producen los alimentos", explica la experta argentina.

sificación NOVA, que separa los alimentos en cuatro grupos según cómo se elaboran: alimentos naturales o apenas modificados; ingredientes básicos para cocinar; alimentos preparados con pocos cambios; y productos industriales hechos con muchas sustancias y aditivos que no se usan en la cocina habitual.

¿Qué son los alimentos ultraprocesados según NOVA y por qué usted cuestiona esa clasificación?

"La clasificación NOVA, que en sus comienzos indicaba que las cuatro categorías corresponden a distintos grados de procesamiento, es en realidad una falsedad. No corresponde a distintos grados de procesamiento. No es verdad, por ejemplo, que la harina o la leche sean alimentos mínimamente procesados. El café es uno de los alimentos: el café en grano, para llegar a ser café molido, sufre una enorme cantidad de transformaciones y procesos para poder utilizar, desde la planta hasta la taza de café".

El proyecto define ultraproce-

sados como aquellos con más de cinco ingredientes industriales. ¿Es científicamente sólido?

"Eso es arbitrario, un invento sin asidero científico; no hay norma internacional que así lo disponga. Es sencillamente una aplicación en la que, lamentablemente, creo que el autor de la clasificación NOVA se inspiró en el periodista norteamericano Michael Pollan, uno de los primeros en decir cosas absurdas como 'no coma ningún alimento cuyos ingredientes no pueda pronunciar' o 'no coma ningún alimento que tenga más de cinco ingredientes'. Eso ha quedado pegado y no tiene sustento científico, es totalmente arbitrario".

¿Cuáles son los principales problemas científicos del término "ultraprocesado" y su impacto en políticas públicas?

"Esto es importante, porque no hay ninguna entidad regulatoria del mundo que haya utilizado el término 'ultraprocesados'. Ha sido rechazado por las guías alimentarias de los países nórdicos, por la autoridad sanitaria francesa y por la autoridad sanitaria española. La misma FDA solicitó información para tratar de encontrar una definición, porque obviamente no la tiene. No hay ningún país que haya utilizado hasta hoy el término 'ultraprocesados' en ninguna política pública".

¿La ley busca solo avisar al consumidor con el sello 'ultraprocesado', o forzar a las empresas a bajar aditivos para evitarlo?

"La pregunta es interesante, porque toca un tema crucial para entender por qué esta propuesta de ley es incorrecta. Es muy difícil entender qué se pretende con este proyecto de ley de alimentos ultraprocesados, por cuanto el boletín informa de un artículo único, que indica que se deberá rotular como ultraprocesado aquellos productos alimenticios que contengan más de cinco ingredientes formados a partir de procesos químico-industriales. El artículo es totalmente indefinido. No existe un número de ingredientes que determine cuándo un alimento debe denominarse ultraprocesado o no; eso es una creación propia. Es incorrecto pensar que el número de ingredientes de producción industrial determina la característica de calidad de un alimento".

¿Aprobaría este proyecto tal como está?

"La enorme mayoría de los alimentos procesados ??contienen aditivos que cumplen la función de conservarlos en el tiempo o estabilizar su apariencia en distintas condiciones, como en tomates o naranjas, donde se balancean colores para que el producto comercial sea siempre similar. Por lo tanto, esta ley está pensada en eso: penalizar como alimento ultraprocesado a uno que contenga cinco o más ingredientes de producción industrial. Eso solamente refleja la ignorancia de cómo se producen los alimentos así, pero me parece muy inconveniente el proyecto y realmente pienso que no debería avanzar".