LITORALPRESS

Fecha: 02-05-2025
Medio: El Pingüino
Supl. : El Pingüino
Tipo: Columnas de Opinión
Título: Columnas de Opinión: Innovación y sostenibilidad: La clave para la alimentación del futuro

Pág. : 9
Cm2: 225,6
VPE: $ 270.239

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: No Definida

IGNACIA LARRAECHEA,
GERENTE DE NUTRICIÓN Y BIENESTAR DE NESTLÉ CHILE

Innovación y sostenibilidad: La clave para la alimentación del futuro

El mundo está cambiando y, con él, las necesidades de consumo de la población. En Chile, la combinación de factores que está impactando nuestra situación nutricional y de salud es evidente: el Mapa Nutricional Junaeb 2024 revela que la malnutrición por exceso aumentó de 50% a 50,9% entre estudiantes del país, mientras las últimas cifras del Censo indican un envejecimiento acelerado, proyectando entre un 38% y 42% de adultos mayores hacia el 2050. Todo esto, además, ocurre en un contexto global marcado por la crisis climática. Este escenario exige transformar de manera urgente nuestros sistemas alimentarios para lograr un modelo verdaderamente sostenible y resiliente hacia el futuro.

Esta transformación no puede ser responsabilidad exclusiva de un sector, sino que requiere la colaboración activa de actores privados, públicos y académicos de la población. La integración de esfuerzos es fundamental para articular soluciones que respondan a los desafíos nutricionales y ambientales que afectan tanto a nuestro país como a la comunidad global.

Recientemente, organizamos junto al INTA de la Universidad de Chile y la Pontificia Universidad Católica de Chile, el seminario "Desafíos y oportunidades para abordar los cambios en sistemas alimentarios: Hacia una alimentación saludable y sostenible". Este espacio fue una instancia privilegiada para fusionar el conocimiento académico con la experiencia del sector privado, y permitió debatir sobre cómo avanzar en este importante desafío de manera conjunta.

Durante el encuentro, se asomó un panorama alentador para el futuro de la nutrición: se destacó que hoy emergen nuevos factores a considerar en la elaboración de los llamados "alimentos del futuro", como por ejemplo, la irrupción de la nutrición sensorial. Comprender cómo nuestros sentidos –incluyendo no solo el gusto y el olfato, sino también las señales internas que nos indican el hambre y la saciedad– condicionan nuestras decisiones alimentarias, podría permitir el desarrollo de productos que busquen aportar en lo nutricional, sin sacrificar la preferencia de los consumidores.

Asimismo, se habló de la importancia de incorporar tecnología e innovación en cada etapa del procesamiento de los alimentos, algo que forma parte de nuestro ADN en Nestlé. Las nuevas tecnologías permiten no solo optimizar la calidad y seguridad de los productos alimenticios, sino también hacerlo de forma sostenible mediante el uso más eficiente de los recursos y la reducción del impacto ambiental. Estas iniciativas son cruciales para desarrollar sistemas de producción capaces de atender a una población en constante crecimiento y ante el desafío del cambio climático.

En definitiva, avanzar hacia sistemas alimentarios nutritivos, sostenibles y accesibles exige un compromiso inquebrantable y la creación de sinergias entre los distintos actores. Solo a través del trabajo conjunto entre la academia, la industria y el sector público podremos cimentar un futuro en el que la alimentación no solo nutra nuestros cuerpos, sino que también respete y proteja nuestro entorno, garantizando oportunidades equitativas y salud para las generaciones futuras. La tarea es compleja, pero la colaboración es la clave que nos permitirá construir un sistema alimentario sostenible en el tiempo.