

Fecha: 11-06-2018

Fuente: Portal Agro Chile

Título: **Seminario realizado por CAPCHICAL mostró tendencias alimentarias, avances tecnológicos y manejo de nutrientes críticos para producir alimentos más saludables**Link: <https://www.portalagrochile.cl/2018/06/11/seminario-realizado-capchical-mostro-tendencias-alimentarias-avances-tecnologicos-manejo-nutrientes-criticos-producir-alimentos-mas-saludables/>

Visitas: 508

VPE: 1.702

Favorabilidad: No Definida

En un concurrido seminario realizado en la **Universidad** de Talca, los profesionales del sector alimentario, productores artesanales y miembros de la academia, hicieron un completo análisis de la situación actual de los alimentos procesados y cómo se pueden reducir hasta ciertos valores límites, los nutrientes críticos establecidos en la Ley 20.606. Este martes 5 de junio se realizó en el “Salón Abate Molina” del Centro de Extensión de la **Universidad** de Talca, el Seminario Internacional “Tendencias Alimentarias, Desafíos Tecnológicos y Nutrientes Críticos en Alimentos”, organizado por el Capítulo Chileno de Composición de Alimentos, CAPCHICAL junto representantes de diferentes instituciones públicas, académicas y privadas que integran o colaboran con esta red: ACHIPIA, Alfa Group, CECTA- **USACH**, Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), CET Agroindustrial, CORFO, Eurofins Chile, GRANOTEC, PER-MAULE, **Universidad** de Chile, PF Alimentos, Perkin Elmer, PRINAL, P. **Universidad** Católica de Valparaíso, Trasforma Alimentos, **Universidad** de Talca y XF Gestión de Calidad. Se contó además con la participación de Conferencistas internacionales: Dra. Ruth Charrondiere, oficial de Nutrición para América Latina y El Caribe, FAO; Dra. Norma Sarmán, presidente de LATINFOODS y representante de las **Universidades** Nacionales de Tucumán y San Salvador de Jujuy, Argentina; y del Dr. Pedro Prieto Hontoria, español, representante de Fresh Business, Perú. Los principales objetivos de este encuentro fueron mostrar el panorama sobre obesidad en América Latina, política e inocuidad y calidad alimentaria, iniciativas de innovación y competitividad en alimentos saludables, los desafíos y la experiencia de la industria de alimentos, así como de emprendedores para tratar de reducir los nutrientes críticos adicionados a alimentos procesados: azúcar, sodio, grasa saturada de acuerdo con la ley 20.606. Ante la presencia de más de doscientos asistentes, la Dra. QF. Lilia Masson, presidenta de CAPCHICAL agradeció a las autoridades de la **Universidad** de Talca por el gran apoyo otorgado a la realización de este Seminario en esta casa de estudios, dio la bienvenida a los asistentes, como también a los conferencistas invitados nacionales y extranjeros, y a las instituciones de gobierno, académicas y empresas que apoyaron la realización de este Seminario.

Bloque I: Panorama general en Alimentación Saludable. La Dra. Ruth Charrondiere, oficial de FAO en Nutrición para América Latina y El Caribe y director FAO/INFOODS, expuso el tema “El Gran problema de obesidad en América Latina: su disminución es prioridad de FAO” mostrando un análisis de la alimentación en los principales países de la Región y diversos enfoques para reducir las tasas de sobrepeso y obesidad. La secretaria ejecutiva de ACHIPIA, Dra. Nuri Gras, realizó una completa presentación de la institución y los desafíos del Gobierno en temas relacionados a alimentación saludable, inocuidad y calidad de los alimentos consumidos por la población chilena y exportados a nivel mundial. Bloque II “Desafíos tecnológicos en la reducción de nutrientes críticos”, Graciela Urrutia, gerente del programa Transforma Alimentos de CORFO, presentó el tema: “Una estrategia de diversificación e innovación de la industria alimentaria”, señalando como apoyan la estrategia de diversificación de la oferta exportable de alimentos a través del desarrollo de una nueva generación de ingredientes relacionados con una alimentación más saludable. Sandor Panger, gerente producción de PF Alimentos, presentó el tema “Desafíos tecnológicos: reducción de sodio en alimentos procesados”, en donde expuso las diferentes formulaciones que han desarrollado para reducir la adición de sodio a diversos derivados cárnicos elaborados por la su empresa en los primeros tramos establecidos por la ley 20.606, y los problemas de inocuidad alimentaria que se pueden generar para los consumidores al rebajar el contenido de sodio a 400 mg /100g que establece la ley para el año 2019, debido a las funciones tecnológicas que cumple el cloruro de sodio como conservante natural en estos derivados cárnicos, asociado a cambios organolépticos no aceptables. Luz María González, emprendedora y dueña de Sabores Sin Culpa, se refirió a su experiencia en el desarrollo de alimentos gourmet reducidos en azúcar y su introducción en este tipo de mercado. Ximena López directora de IFAN y gerente técnico de Granotec, presentó el tema “Uso transversal de la fibra dietética en la reducción de nutrientes críticos”, Informó como la industria está respondiendo a la normativa de la Ley 20.606 empleando diversos tipos de fibra dietética en alimentos de gran consumo como para rebajar la adición de los nutrientes críticos. **Juan** Pablo Vivanco de la empresa Alfa Chile, presentó el tema “LIVE – Soluciones para el desarrollo de alimentos con menor contenido de nutrientes críticos”, expuso que los nutrientes críticos cumplen importantes funciones tecnológicas y organolépticas en los diversos



Seminario realizado por CAPCHICAL mostró tendencias alimentarias, avances tecnológicos y manejo de nutrientes críticos para producir alimentos más saludables

Por: Integración - junio 11, 2018



SUSCRÍBETE A NUESTRO BOLETÍN

Correo Electrónico *

Suscribirse



ÚLTIMAS PUBLICACIONES

En Chile (IMA) conocí el Balance Social como política herramienta de medición de impacto...

Leer más

Servicio de Agricultura entrega medidas de mitigación ante efectos de bajas temperaturas

Leer más

Seminario realizado por CAPCHICAL mostró tendencias alimentarias, avances tecnológicos y manejo de nutrientes críticos...

Leer más

SIGUENOS EN REDES SOCIALES



Se le recomienda los amigos en Facebook

Ver perfil

Síguenos @PortalAgroChile



En un concurrido seminario realizado en la Universidad de Talca, los profesionales del sector alimentario, productores artesanales y miembros de la academia, hicieron un completo análisis de la situación actual de los alimentos procesados y cómo se pueden reducir hasta ciertos valores límites, los nutrientes críticos establecidos en la Ley 20.606.

Este martes 5 de junio se realizó en el “Salón Abate Molina” del Centro de Extensión de la Universidad de Talca, el Seminario Internacional “Tendencias Alimentarias, Desafíos Tecnológicos y Nutrientes Críticos en Alimentos”, organizado por el Capítulo Chileno de Composición de Alimentos, CAPCHICAL junto representantes de diferentes instituciones públicas, académicas y privadas que integran o colaboran con esta red: ACHIPIA, Alfa Group, CECTA-**USACH**, Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), CET Agroindustrial, CORFO, Eurofins Chile, GRANOTEC, PER-MAULE, Universidad de Chile, PF Alimentos, Perkin Elmer, PRINAL, P. Universidad Católica de Valparaíso, Trasforma Alimentos, Universidad de Talca y XF Gestión de Calidad.

Se contó además con la participación de Conferencistas internacionales: Dra. Ruth Charrondiere, oficial de Nutrición para América Latina y El Caribe, FAO; Dra. Norma Sarmán, presidente de LATINFOODS y representante de las Universidades Nacionales de Tucumán y San Salvador de Jujuy, Argentina; y del Dr. Pedro Prieto Hontoria, español, representante de Fresh Business, Perú.

Los principales objetivos de este encuentro fueron mostrar el panorama sobre obesidad en América Latina, política e inocuidad y calidad alimentaria, iniciativas de innovación y competitividad en alimentos saludables, los desafíos y la experiencia de la industria de alimentos, así como de emprendedores para tratar de reducir los nutrientes críticos adicionados a alimentos procesados: azúcar, sodio, grasa saturada de acuerdo con la ley 20.606.

alimentos que los contienen, por lo que su reducción implica un desafío en I+D+i. </p><p> Bloque III Diseño e implementación de estándares para la disminución de nutrientes críticos en MIPYMES </p><p> El Dr. José Luis Palacios, director del laboratorio CECTA- **USACH** presentó los resultados del Proyecto piloto financiado por MINAGRI-ACHIPIA realizado con 39 emprendedores artesanales de quesos frescos, cecinas y mermeladas de las Regiones de los Ríos y Araucanía, Bío –Bío y Maule respectivamente. Permitió generar prototipos de estos alimentos reducidos en nutrientes críticos e iniciar la implementación del sistema APLAS en dichos emprendimientos artesanales. representantes de estos emprendedores: Marta Alcayaga, de Quesos Santa Marta, Región de Los Ríos, Edison San Martín de Cecinas San Martín, Región del Bío-Bío y Marianela Acevedo de mermeladas sabores del Mataquito, Región del Maule, presentaron sus experiencias personales en el desarrollo de sus empresas, los aportes recibidos del proyecto CECTA **USACH** y las principales dificultades tecnológicas y organolépticas que deben afrontar en relación con las disposiciones de la Ley 20.606. Además, presentaron los prototipos de los productos desarrollados en el Hall de exposición del Seminario. </p><p> Bloque IV. “Aspectos Regulatorios: Legislación” </p><p> El Dr. Pedro Prieto, representante de Fresh Business, Perú, presentó “Visión de Nutrientes Críticos en Perú y Europa” señaló las disposiciones de la Ley 30021 del Perú que legisla sobre esta materia que está en plena discusión. En España 2018, se ha implementado el “Plan de mejoras de la composición de alimentos y bebidas entre instituciones gubernamentales y empresas privadas”, en Francia se ha creado el Nutriscore. </p><p> La Dra. Norma Sammán, presidente de LATINFOODS, Representante de las **Universidades** Nacionales de Jujuy y Tucumán, presentó el tema “Visión de nutrientes críticos en Argentina” y nos informó que se han introducido modificaciones al Código Alimentario Argentino para eliminar grasas trans en los alimentos, la iniciativa Menos Sal Mas vida es un acuerdo entre con el sector industrial de alimentos para reducir de manera voluntaria y progresiva el contenido en cuatro grupos de alimentos procesados. Actualmente se cuenta con más de 600 productos reducidos en sodio. </p><p> La Sra. Purificación Pérez, abogado especialista en normativa sanitaria presentó el tema “Aspectos regulatorios del etiquetado nutricional y cumplimiento de la Ley 20606”, comentó la entrada en vigencia el 11 de junio del presente del Decreto 1/2017 MINSAL referente al mensaje que se deberá incorporar en la publicidad en medios de comunicación masivo, asociada a los alimentos altos en nutrientes críticos de acuerdo a la segunda etapa estipulada en la ley 20.606. </p><p> Bloque V. “Nutrición y Salud” </p><p> La Dra. QF. Lilia Masson presidente de CAPCHICAL, representante de la **Universidad** de Chile, presentó el tema: “Edulcorantes no nutritivos (NNS) y sus aplicaciones”. Comentó la respuesta tecnológica frente a la reducción de azúcar añadido a alimentos procesados de acuerdo a la Ley 20606: Empleo masivo de edulcorantes no nutritivos, NNS en alimentos lácteos, leches , yogures, postres, muchos de ellos empleados en la alimentación de niños, bebidas gaseosas, aguas saborizadas, néctares de frutas, jugos en polvo, galletas, chicles. Investigaciones de los últimos años asocian algunos NNS sintéticos empleados en Chile a inducir intolerancia a la glucosa y producir cambios en la microbiota del intestino grueso, consecuencia promueven obesidad. Propuesta reducir el azúcar en los alimentos paulatinamente sin adición de NNS. Estudiar si actualmente no se sobrepasa la IDA de los NNS empleados en los alimentos que consumen los niños de corta edad, dada la alta disponibilidad de alimentos y bebidas sin sellos que llevan adicionados principalmente uno o dos NNS sintéticos. Los esteviósididos edulcorante considerado natural, está presente en algunos de estos alimentos reducidos en azúcar. </p><p> El Dr. Patricio Carvajal representante de la P. **Universidad** Católica de Valparaíso presentó el tema “Actualización en metabolismo de grasas dietéticas”. Comentó que en la sociedad moderna la palabra grasa posee una connotación fuertemente negativa. La controversia sobre los efectos de la grasa en la salud ha ido evolucionando periódicamente. Comentó las recientes investigaciones acerca de las propiedades metabólicas y hormonales de las grasas y su interrelación con el consumo de los carbohidratos digeribles, el rol protector de cierto tipo de grasas en el control de enfermedades cardiovasculares, diabetes y enfermedades degenerativas del cerebro. </p><p> Contactos de Prensa:
 Dinko Kusjanovic, jefe de cuenta ComunicAgro
 dinko.kusjanovic@gmail.com
 (56-9) 66788741 </p><p> Francisco Contardo, director ejecutivo ComunicAgro
 fcontardo@comunicagro.cl
 (56-9) 92404575 </p>