



Perfil nutricional y ultraprocesamiento: un análisis pre y post Ley Chilena de Etiquetado de Alimentos (ID N° 1982)



Autores: Camila Zancheta^{1,2}, Natalia Rebollo¹,
Mariana F. Grilo³, Camila Corvalán^{1,2}

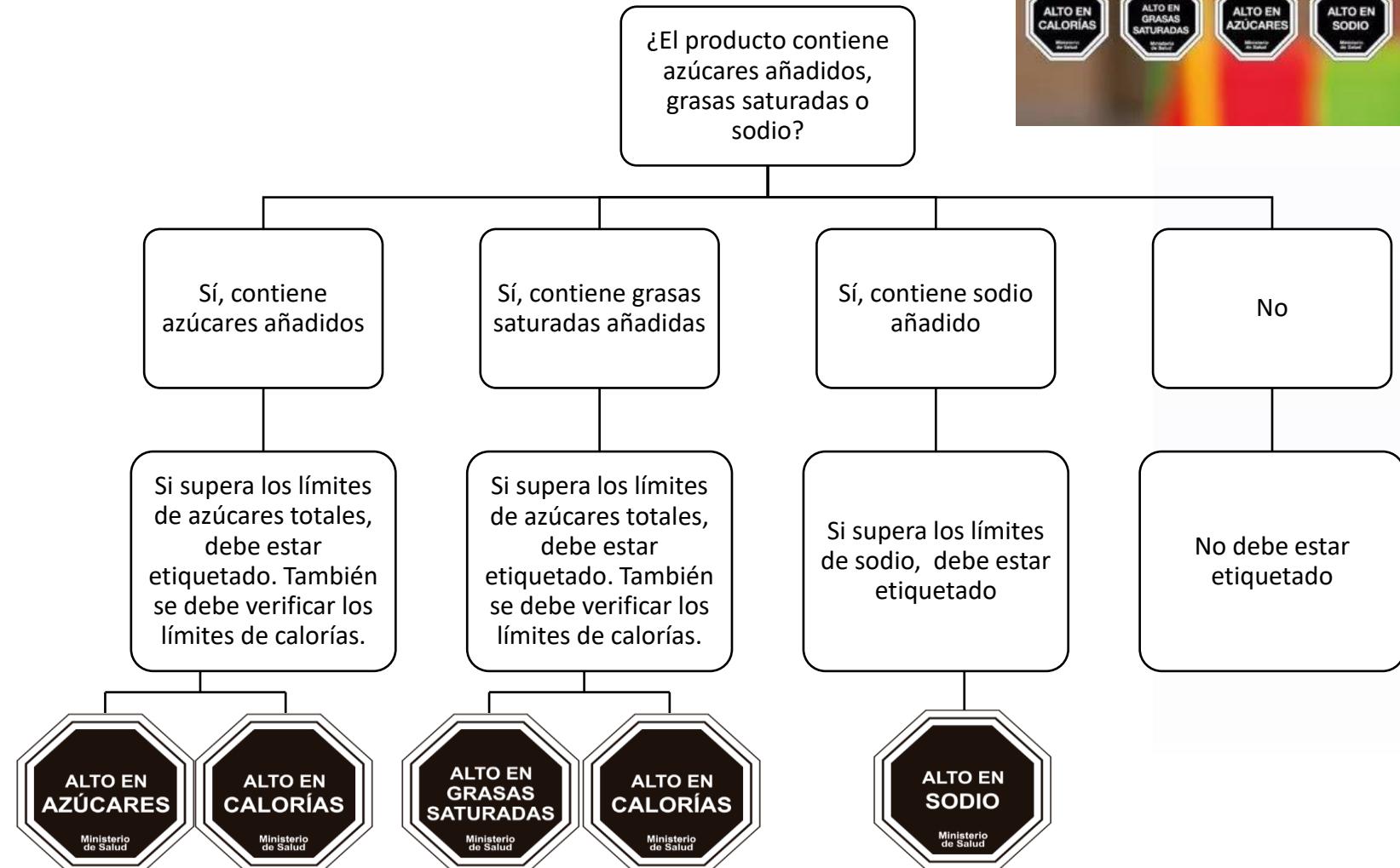
¹ Centro de Investigación en Ambientes Alimentarios y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición (CIAPEC), Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA), Universidad de Chile.

² COLANSA - Comunidad Latinoamérica y Caribe Nutrición y Salud

³ Department of Exercise and Nutrition Sciences, The George Washington University.

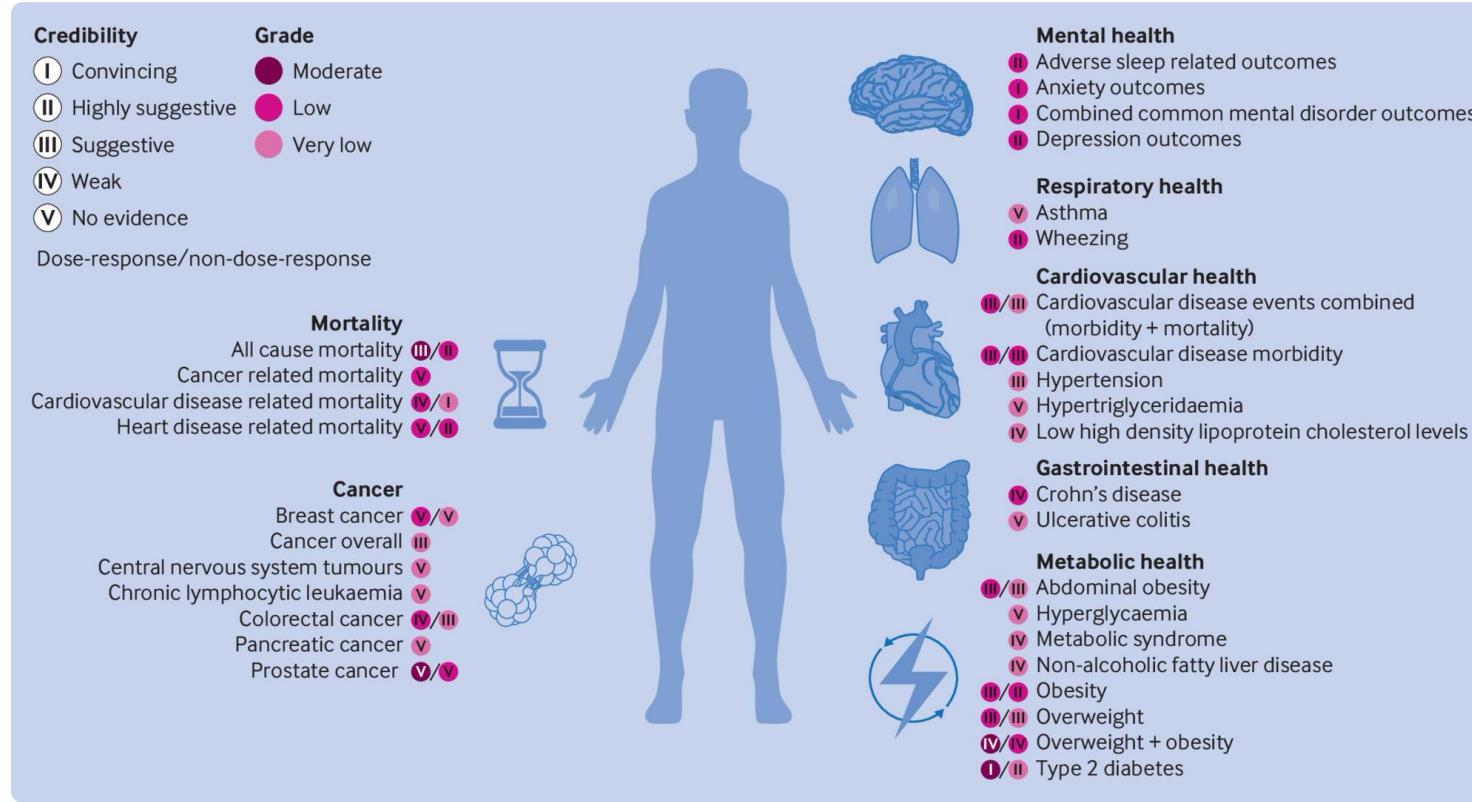
Introducción

Prefiera
alimentos con
menos sellos
Y SI NO TIENEN, MEJOR



Introducción

Consumo de alimentos ultraprocesados (AUPs) y efectos adversos en salud

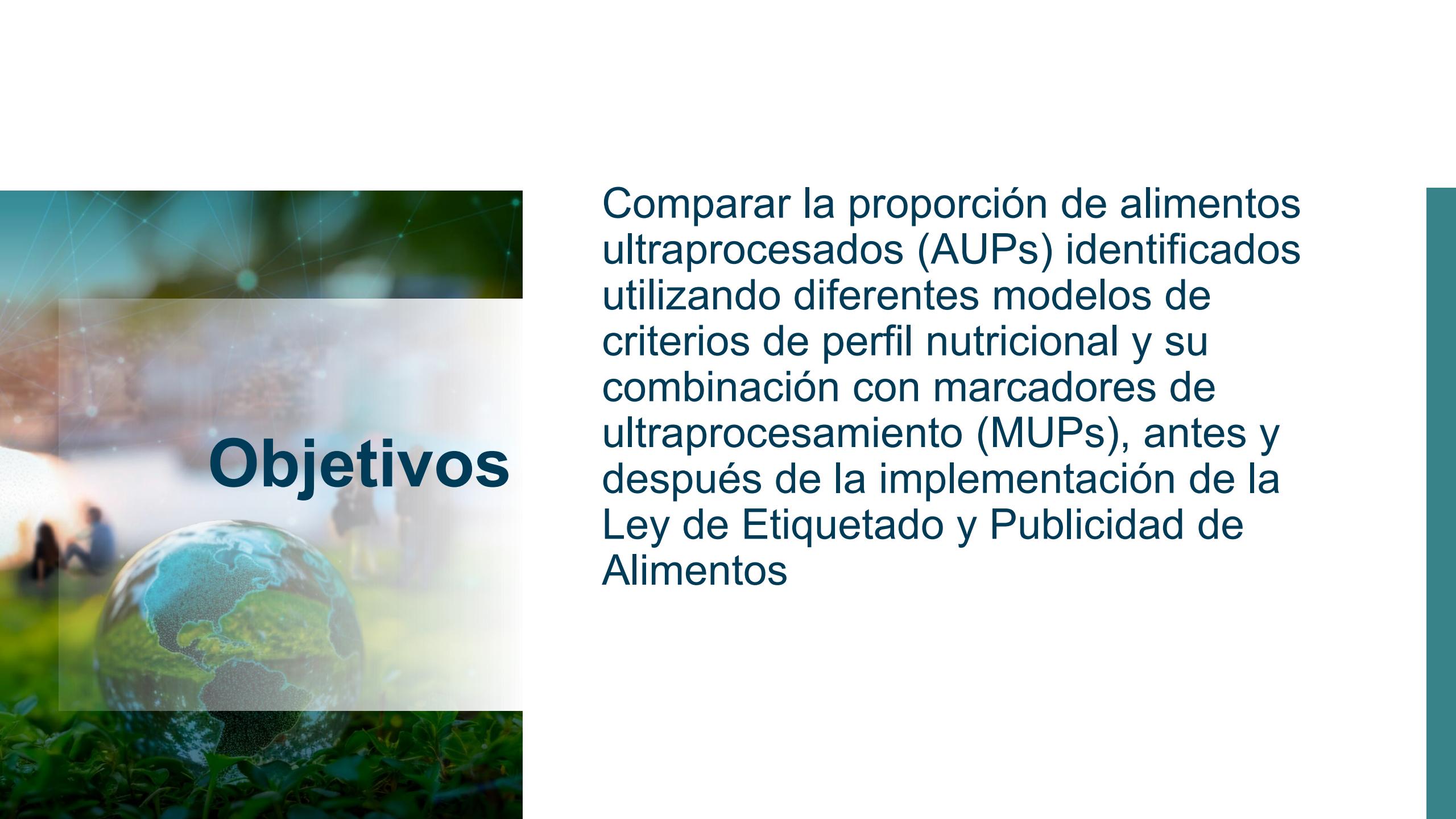


Extraído de Lane MM et al. Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses. *BMJ*. 2024;384:e077310.

Discusión de como incorporar el concepto en políticas: identificación de AUPs de forma objetiva



Extraído de Cotter T, Kotov A, Wang S, Murukutla N. 'Warning: ultra-processed' — A call for warnings on foods that aren't really foods. *BMJ Global Health*. 2021;6:e007240.



Objetivos

Comparar la proporción de alimentos ultraprocesados (AUPs) identificados utilizando diferentes modelos de criterios de perfil nutricional y su combinación con marcadores de ultraprocesamiento (MUPs), antes y después de la implementación de la Ley de Etiquetado y Publicidad de Alimentos

Materiales y métodos

- Estudio transversal repetido
- Alimentos procesados y ultraprocesados
- T0:2015-2016, n=10.283
- T1:2020, n=9.148



IntaPicWeb

Información del producto

Front

ALFAJOR ARTESANAL, VALDIN

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA

ALFAJORES

mafer

Buena

g. mL

No Si

180

8

Siguiente

Datos Generales Nutrientes Ingredientes Porciones End

Número del producto (MARCA, NOMBRE, C. Número del sku ALFAJOR ARTESANAL, VALDIN 7802245000752

Categoría grande de alimentos * PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA Subcategoría * ALFAJORES

Año * 2019 Nombre del digitador mafer Nombre del operador mafer

Calidad de la imagen * Código del supermercado Buena 2

Tamaño del envase_unidad Envase parte de un multipack g. mL No Si

Envase parte de un pack g. mL No Si

Tamaño del envase 180

Número de fotos que corresponden... 8 Observaciones

888 sin información / 899 información borrosa/pendiente

8

Siguiente

This block displays a screenshot of the IntaPicWeb software interface. It shows a product page for an 'ALFAJOR ARTESANAL' from 'VALDIN'. The page includes fields for general data (like year 2019), nutritional information, ingredients, portions, and end-of-line processing. A photograph of the product packaging is shown, which features three circular labels indicating it is 'ALTO EN AZUCARES', 'ALTO EN GRASAS SATURADAS', and 'ALTO EN CALORIAS'. The software interface also includes various buttons and status indicators.

Cada producto/envase:
Lista de ingredientes y tabla nutricional
“Alto en” según Ley Chilena
Perfil nutrimental de la OPS

Clasificación NOVA



Monteiro CA et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them.
Public Health Nutrition. 2019;22(5):936–41.

Ingredientes exclusivos de AUP

Sustancias que no suelen utilizarse en la cocina tradicional

Carbohidratos

Fructosa, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, concentrados de zumos de frutas, azúcar invertido, maltodextrina, dextrosa, lactosa

Aceites modificados

Aceites hidrogenados o interesterificados

Proteínas

Proteínas hidrolizadas, aislado de proteína de soja, gluten, caseína, proteína de suero y "carne separada mecánicamente"

Aditivos cosméticos

Saborizantes

Potenciadores del sabor

Colorantes

Emulsificantes

Sales emulsionantes

Edulcorantes

Espesantes

Agentes antiespumantes

Agentes de carga

Agentes carbonatantes

Agentes espumantes

Agentes gelificantes

Agentes de recubrimiento

Resultados

Alimentos y bebidas incluidos

Categoría de alimentos	T0 (2015-2016)				T1 (2020)			
	Total	n	(%)	UPF	Total	n	(%)	UPF
Bebestibles	1,340	(13.0)	1,278	(95.4)	1,128	(12.3)	1,086	(96.3)
Yogures	470	(4.6)	438	(93.2)	298	(3.3)	278	(93.3)
Leches y bebidas a base de leche	318	(3.1)	293	(92.1)	201	(2.2)	186	(92.5)
Postres y helados	937	(9.1)	820	(87.5)	632	(6.9)	547	(86.6)
Quesos	489	(4.8)	190	(38.9)	409	(4.5)	145	(35.5)
Cereales para el desayuno	387	(3.8)	364	(94.1)	349	(3.8)	325	(93.1)
Dulces y dulces	1,279	(12.4)	1,218	(95.2)	1,330	(14.5)	1,253	(94.2)
Productos dulces horneados	1,092	(10.6)	1,049	(96.1)	1,160	(12.7)	1,117	(96.3)
Productos horneados salados	431	(4.2)	359	(83.3)	393	(4.3)	309	(78.6)
Bocadillos salados	258	(2.5)	129	(50.0)	316	(3.5)	174	(55.1)
Cremas dulces para untar	543	(5.3)	481	(88.6)	451	(4.9)	381	(84.5)
Pastas saladas para untar	695	(6.8)	554	(79.7)	746	(8.2)	599	(80.3)
Salchichas	505	(4.9)	433	(85.7)	349	(3.8)	304	(87.1)
Carne sin embutidos	682	(6.6)	434	(63.6)	499	(5.5)	301	(60.3)
Comidas listas para comer	775	(7.5)	563	(72.6)	833	(9.1)	545	(65.4)
Sopas	82	(0.8)	82	(100.0)	54	(0.6)	53	(98.1)
Total	10,283	(100.0)	8,685	(84.5)	9,148	(100.0)	7,603	(83.1)

Proporción de AP y AUP sujetos a regulación con el uso de diferentes criterios

Criterios	AP		AUP		Total		Se	Sp	J
	n	(%)	n	(%)	n	(%)			
T0 (2015-2016)									
Chileno	1,147	(71.8)	6,552	(75.4)	7,699	(74.8)	75.4	28.2	3.7
Chileno + NNS	1,147	(71.8)	7,761	(89.4)	8,908	(86.6)	89.4	28.2	17.6
Chileno + NNS + aromatizante/colorante	1,152	(72.1)	8,360	(96.3)	9,512	(92.5)	96.3	27.9	24.2
OPS	1,592	(99.6)	8,635	(99.4)	10,227	(99.4)	99.4	0.4	-0.2
T1 (2020)									
Chileno	966	(62.5)	4,883	(64.2)	5,849	(63.9)	64.2	37.5	1.7
Chileno + NNS	966	(62.5)	6,372	(83.8)	7,338	(80.2)	83.8	37.5	21.3
Chileno + NNS + aromatizante/colorante	979	(63.4)	7,191	(94.6)	8,170	(89.3)	94.6	36.6	31.2
OPS	1,527	(98.8)	7,532	(99.1)	9,059	(99.0)	99.1	1.2	0.2

AP: alimentos procesados; AUP: alimentos ultraprocesados;

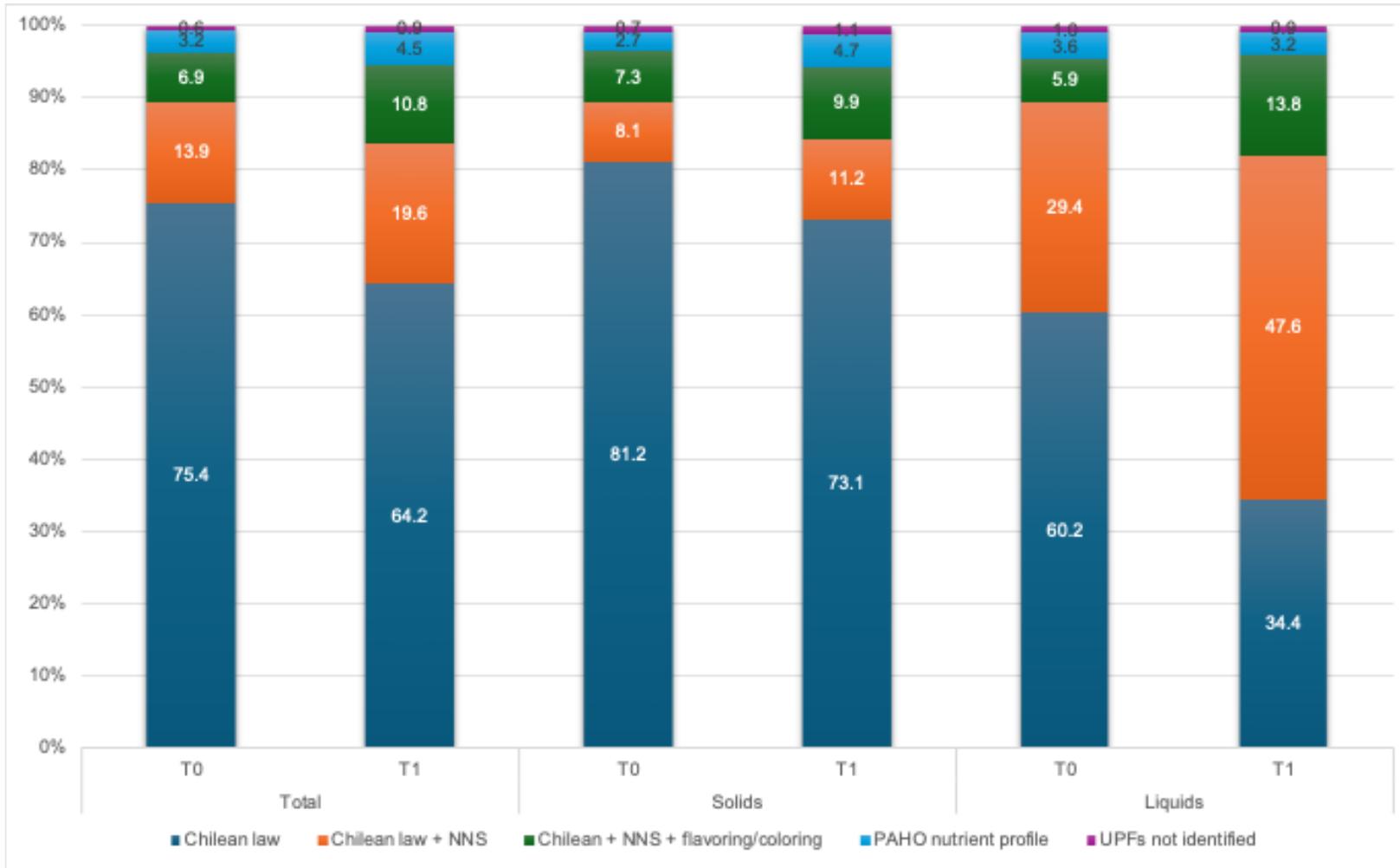
NNS: edulcorantes no nutritivos;

Chileno: perfil nutricional adoptado por la Ley Chilena

OPS: perfil nutricional propuesto por la OPS

J: Índice de Youden (Sensibilidad + Especificidad – 100).

Proporción de AUP identificados

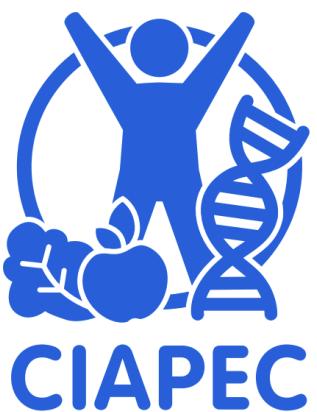


Inclusión de MUPs mejoró la identificación de AUP particularmente en líquidos: bebidas, yogures, bebidas lácteas en el período post- implementación

Conclusión

- Combinación del modelo chileno con los MUPs mejora la identificación de UPF
- Incorporación de indicadores de procesamiento en las regulaciones alimentarias puede fortalecer las estrategias de salud pública.

Gracias



colansa

colansa.org

- camila.zancheta@inta.uchile.cl



VIII Congreso Chileno de Salud Pública X Congreso Chileno de Epidemiología



ORGANIZAN



AUSPICIAN

