



OBSERVATORIO DE BUENAS PRÁCTICAS NUTRICIONALES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Sergio Britos - Agustina Saraví¹

Resúmen:

En el contexto de recomendaciones alimentarias propuestas por autoridades y organizaciones sanitarias, el sector agroalimentario viene desarrollando un conjunto de prácticas y políticas de mejoramiento nutricional en procesos y productos.

Tales prácticas implican mejores niveles de calidad nutricional y un paulatino progreso hacia estándares de nutrición y salud en la composición de los portafolios.

Todo ello en el marco de un estadio de transición dietética caracterizado por la persistencia de algunas deficiencias nutricionales y el crecimiento acelerado de obesidad y enfermedades crónicas.

En ese marco, desde el Programa de Agronegocios y Alimentos (Facultad de Agronomía - UBA) y EticAgro Asociación Civil en 2009 se iniciará un proyecto orientado a desarrollar un Observatorio de Buenas Prácticas Nutricionales en el sector agroalimentario. El mismo se orienta a identificar y registrar las prácticas nutricionales realizadas por diferentes empresas y marcas, analizar la evidencia científica que las soporta, evaluar el impacto en la dieta y difundir y capacitar sobre las lecciones aprendidas.

El resultado del proyecto se traducirá en la generación de un banco de “casos” de experiencias y alimentos diferenciados por su agregación de valor en aspectos de nutrición y salud.

Descripción del Proyecto

Tradicionalmente, el concepto de calidad se ha asociado a la inocuidad de los alimentos y al cumplimiento de las especificaciones que le son propias según la autoridad sanitaria. Sin embargo, ha transitado desde las concepciones más tradicionales basadas en la satisfacción para el uso hasta las más modernas según las cuales la calidad es un proceso de mejoramiento continuo orientado a la satisfacción y aún a la anticipación de las necesidades de los consumidores.

¹ Sergio Britos es Lic en Nutrición (UBA), Profesor Asociado de la Escuela de Nutrición (UBA), miembro del Programa de Agronegocios y Alimentos (Facultad de Agronomía - UBA) y de EticAgro, Asociación Civil y Director Asociado de CESNI. Agustina Saraví es Lic en Nutrición (UB), ayudante de cátedra de Producción y Comercialización de Alimentos (Nutrición, UB) y Becaria de CESNI

En el terreno de los alimentos han ido sucediéndose conceptos y protocolos sobre Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés), los Procedimientos Operativos Estandarizados (POE's) o los sistemas de Trazabilidad. Todos estos sistemas y sus protocolos tienen el propósito de establecer fronteras cada vez más sofisticadas en materia de inocuidad y seguridad alimentaria, además de constituir mecanismos de regulación del comercio de alimentos.

En los últimos tiempos también han ganado terreno otras consideraciones entre las que se destacan el cuidado y promoción del medio ambiente, las condiciones de trabajo y comercio justo y diversas prácticas de responsabilidad social.

En un mercado globalizado, muchas marcas entienden que su posición competitiva está relacionada con el cumplimiento de protocolos de buenas prácticas que en su conjunto demuestran una actitud proactiva por el mejoramiento de estándares de calidad y responsabilidad, para sus consumidores y grupos de interés (stakeholders).

En el caso de los alimentos, el concepto remite a valorar productos diferenciados por atributos que responden a estándares considerados "socialmente" deseables (evitar el trabajo infantil, el trabajo no registrado, condiciones laborales o de salud de los trabajadores, etc.)

En este complejo escenario se inscribe una tendencia incipiente pero de rápido crecimiento: la consideración de una dimensión nutricional en el concepto de calidad de los alimentos.

El desarrollo de alimentos "saludables", las innovaciones productivas que mejoran el perfil nutricional de los productos, la biotecnología aplicada al desarrollo de alimentos funcionales y mejorados o las políticas corporativas orientadas a facilitar la comunicación y simplificar la información al consumidor son ejemplos de prácticas cada vez más comunes en el sector agroalimentario.

Sea por disminuir riesgos asociados al incremento de la obesidad y enfermedades crónicas o como una conducta proactiva para favorecer y posicionarse en un mercado alimentario más saludable, muchas marcas y empresas desarrollan procesos y productos que cubren varias de las recomendaciones de organizaciones expertas.

La idea fuerza en la industria es asegurar productos diferenciados, basados en el cumplimiento de estándares o lineamientos relacionados con la nutrición y la salud.

Estas tendencias tienen -entre otros motivos- sustento científico en sendos documentos de la OMS en 2003 y 2004 (Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas el primero y la Estrategia global sobre dieta, actividad física y salud el segundo), cuyas recomendaciones se orientan al desarrollo de modificaciones "saludables" en el entorno alimentario, tanto en términos de mejores alimentos como más y mejor información y educación hacia hábitos y estilos de vida saludables.

Luego de aquellos documentos, son varios los casos de industrias pero también países que han adoptado políticas corporativas unos y públicas los otros con foco en el logro progresivo o la promoción de entornos alimentarios más saludables.

Ejemplos son las políticas públicas orientadas a la educación y desarrollo de guías alimentarias, mejoramiento de los comedores escolares; iniciativas de kioscos y

escuelas saludables; mejoras en el rotulado nutricional; legislación sobre publicidad y marketing de alimentos o avances en la regulación de claims sobre nutrición y salud.

Por otra parte, las empresas alimentarias han adoptado una o un mix de varias iniciativas, a saber:

- .- autorregulación publicitaria, en especial la que se orienta al público infantil;
- .- modificaciones progresivas en el perfil nutricional de productos (reducción de porciones, calorías, grasas, ácidos grasos saturados, grasas trans, sodio, azúcares, etc.);
- .- innovaciones basadas en componentes funcionales;
- .- Innovaciones en procesos productivos (biofortificación, híbridos y variedades GMO, suplementación estratégica de animales, etc.)
- .- adopción de estrategias corporativas para una mejor comunicación al consumidor (mejoras en rotulado, scoring, perfiles nutricionales, porciones, claims y comunicaciones responsables)
- .- uso de símbolos (o front of pack labeling -FOP) para identificar las mejores opciones dentro del portafolio de marcas de cada empresa
- .- promoción de programas de estilos de vida saludables (combinando conceptos de alimentación con promoción de actividad física y movimiento)

Sin embargo, este conjunto de prácticas nutricionales que redundan en un mejor “ambiente” alimentario no suelen estar debidamente diferenciadas y comunicadas a los consumidores.

Más aún, muchos nuevos desarrollos traducidos a alimentos, insumos, procesos o marketing de mejor calidad no son evaluados positivamente sino en ocasiones el resultado de una conducta reactiva de las marcas frente a las amenazas de un ambiente “obesogénico” o poco saludable.

En este contexto y además de los lineamientos y recomendaciones de OMS y FAO, la evidencia sobre prácticas (patrones) alimentarias de los consumidores, sus deficiencias o excesos en la dieta, brindan el marco para definir y estandarizar criterios y luego validar lo que se suponen son **Buenas Prácticas**.

Las Buenas Prácticas Nutricionales (BPN) pueden definirse como *“toda práctica aplicada al mejoramiento de alimentos, sus procesos productivos o las políticas de marketing responsable, que tiene incidencia verificable en la alimentación global de las personas”*.

Las Buenas Prácticas deben reconocer un cuerpo de evidencia científica que las soporten y demostrar que tienen algún impacto mensurable en la dieta.

Para definir y validar una BPN aparecen como necesarias tres instancias:

- a) evidencia cuantificable sobre los patrones alimentarios de la población y sus excesos y deficiencias nutricionales; análisis de las brechas alimentarias y definición de los alimentos, nutrientes y componentes “prioritarios” en términos de su mejoramiento
- b) estimación de la medida en que los alimentos, dependiendo de su composición, su frecuencia o modo de consumo y de la dieta total, inciden en patrones o prácticas poco saludables
- c) criterios estandarizables que permitan evaluar la incidencia de una mejora en un producto, un proceso o en el marketing alimentario sobre la dieta global de las personas

El **principal objetivo** del Observatorio de BPN es identificar, analizar, validar, difundir y actuar como multiplicador de prácticas realizadas por las empresas del sector agroalimentario y que por su impacto en la dieta representen aportes socialmente responsables en términos de nutrición y salud.

El desarrollo de un Observatorio de Buenas Prácticas Nutricionales (BPN) se sustenta en el concepto moderno de **calidad de los alimentos y la alimentación** y de los sistemas de promoción y garantía de la calidad.

Entendiendo la calidad como una **filosofía de generación continua de valor y excedente en los consumidores, diferenciación de productos y mayor valor para las marcas y empresas.**

El concepto también aplica a una versión moderna de las Políticas de Seguridad Alimentaria si se la entiende como la garantía de acceso a alimentos suficientes que además de ser inocuos promuevan una dieta global saludable en función a los estilos de vida prevalentes.

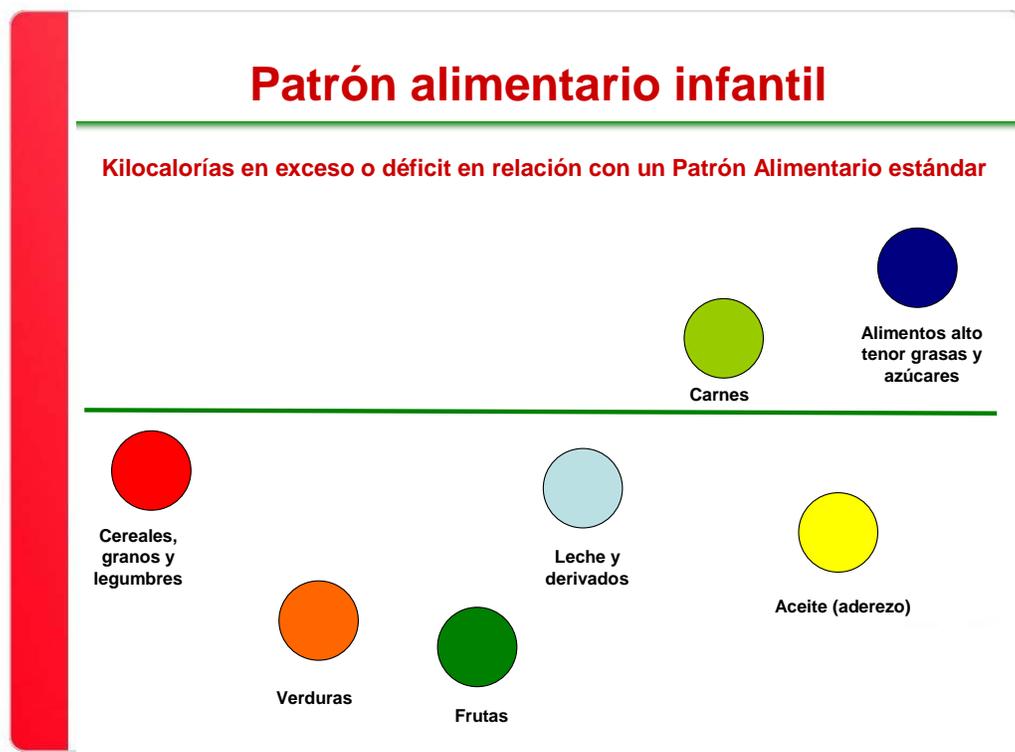
En una primera etapa el proyecto aportará una amplia revisión de prácticas y políticas ya en desarrollo sobre mejoramiento de la calidad nutricional de alimentos y estilos saludables y de la información suministrada a consumidores.

Los primeros avances del proyecto permiten empezar el análisis de las brechas nutricionales o alimentarias de diferentes segmentos de la población argentina respecto de recomendaciones alimentarias. Entendiendo que tales brechas son el objeto de desarrollo y aplicación de las Buenas Prácticas.

En la tabla siguiente se observa a manera de ejemplo el consumo (según hojas de balance de alimentos de FAO) de diferentes productos que componen la dieta argentina y lo que debería consumirse si se ajustara el consumo a una dieta “ideal” (saludable). Es la comparación entre lo que hacemos y lo que deberíamos hacer en materia de dieta argentina promedio.

	Qué se come (kg/año)	Qué se debería comer (kg/año)
Cereales, Pan y Legumbres	145	91
Hortalizas	110	165
Verduras (sin incluir tubérculos)	65	120
Frutas	83	165
Leche y derivados	164	219
Carnes (todas)	105	70
Aceite de girasol	10	6

En la imagen siguiente se observa una situación idéntica en la dieta infantil, de acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Nutrición. Comparados los consumos reales de niños (globos de diferentes colores) en relación con un patrón alimentario saludable (representado por la línea verde), ya desde la edad temprana se observa un alto consumo de carnes (fundamentalmente vacuna) y alimentos de alta concentración de grasas (y aceite parcialmente hidrogenado) y azúcares y consumos muy bajos de hortalizas, frutas, granos y legumbres y leche.



A continuación, se describe un posible modelo de dieta saludable, basado en una estructura de consumo de alimentos que permita cubrir las recomendaciones de nutrientes esenciales sin exceder los umbrales de ingesta de nutrientes asociados con efectos adversos sobre la salud (grasas saturadas, trans, sodio por ejemplo)

Modelo de Dieta Saludable

	% de las calorías totales	Porciones	g o cc / día	Kg o lt / año
Cereales, Pan y Legumbres	35	5	250	91
Hortalizas	10	3	450	165

Frutas	9	3	450	165
Leche, yogur y queso	14	3	600	219
Carnes (todas)	10	2	200	70
Aceites	12	2	26	10

A mediano y largo plazo, el Proyecto se propone como un sistema de gestión y mejora continua de la calidad nutricional de los alimentos, el marketing y la comunicación e información a los consumidores. Recreando de esta manera un concepto de Responsabilidad Social Alimentaria (RSA) de las empresas del sector.

En síntesis, generar una cultura de mejora continua en la calidad nutricional de los alimentos y la alimentación, dar evidencia de la misma y capturar el valor agregado que supone un beneficio colectivo traducido en una dieta global mejorada.

Bibliografía

- 1.- Popkin BM; Global nutrition dynamics;the world is shifting rapidly toward a diet linkes with noncommunicable diseases; Am J Clin Nutr 2006;84:289-98
- 2.- Encuesta Nacional de Nutrición y Salud; Ministerio de Salud de la Nación, Documento de resultados, 2007
- 3.- Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases; Report of a joint WHO/FAO Expert Consultation; WHO Technical Report Series 916; 2003
- 4.- Global strategy on diet, physical activity and health. The Fifty seventh World Health Assembly, Recalling resolutions WHA 51.18 and WHA 53.17 on prevention and control of noncommunicable diseases, and WHA 55.23 on diet, physical activity and health; 2004
- 5.- Britos S; Nutrición y Salud como concepto en innovaciones alimentarias; Énfasis Alimentación, julio 2008
- 6.- Drewnowski A; What´s next for nutrition labeling and health claims: an update of nutrition profiling in the European Union and the United States; Nutr Today, 2007; 42 (5): 206-214
- 7.- Secilio G; La calidad de alimentos como barrera para-arancelaria; Serie Estudios y Perspectivas. CEPAL, 2005
- 8.- Obesity concerns in the food and beverage industry; Ethical investments research services (EIRIS); 2006
- 9.- The future of health and wellness in food retailing; forecast and implications; Institute for the future, 2008
- 10.- Texto de la Ley 26396; Buenos Aires, 2008
- 11.- Convenio marco de colaboración y cooperación; Ministerio de Salud – COPAL; Buenos Aires, 2007
- 12.- ADA Reports; Position of the American Dietetic Association: Total diet approach to communicating food and nutrition information; Journal of The American Dietetic Association; 2007; vol 107 (7) 1224-1232

13.- ADA Reports; Practice Paper of the American Dietetic Association: Nutrient Density: Meeting nutrient goals within calorie needs; Journal of The American Dietetic Association; 2007; vol 107 (5) 860-869

14.- Raspor P; Jevsnik M; Good nutritional practices from producer to consumer; Critical reviews in Food Science and Nutrition; 48:3; 276-292