

INTERNATIONAL

Food Technology Summit

Argentina 2011

18 de agosto - Hotel Hilton - BUENOS AIRES

MESA REDONDA

Obesidad en Argentina: Desafíos y Oportunidades para la industria de alimentos



- DR. ALBERTO CORMILLOT: Médico, escritor, educador y comunicador social. Fundó y dirige la Clínica que lleva su nombre.
- DRA. MÓNICA KATZ: Médica especialista en Nutrición. Directora de Cursos de Posgrado de la Universidad Favaloro.
- DR. RICARDO OLMEDO: Médico, especialista en trastornos alimentarios y obesidad, con 20 años de trayectoria.

NUTRICION ● TENDENCIAS ● CONSUMO ● OBESIDAD



Food Technology Summit

Mesa Redonda “Obesidad”



Dr. Ricardo Olmedo

Obesidad

- ▶ Genética (cerca de 200 genes)



- ▶ Ambiental (la mitad del mundo tiene comida al alcance la mano)

- ▶ Sedentarismo
- ▶ Comidas rápidas
- ▶ Industria de la alimentación



En Argentina



- ▶ 20 millones de habitantes la padecen








Alimentos de la Industria

- ▶ Alimentos sin modificaciones
- ▶ Alimentos – Prebióticos – Probióticos – Enriquecidos – Modificados - Fortalecidos



¿Qué entiende la gente?

- ▶ Mejoran  Mis intestinos
- ▶ Ayudan  Mis defensas
- ▶ Qué tienen vitaminas  No saben bien para qué,
pero las quieren
- ▶ Calcio  Para los huesos
- ▶ Hierro  Para estar fuertes

Coincide el mensaje con la interpretación



¿Qué agradece la gente? (Saludables)



- ▶ Los bajos en grasas o grasas buenas
- ▶ Los bajos en sal o sin sal
- ▶ Los que no contienen grasas trans
- ▶ Los que no contienen azúcar



Bebidas Light



¿Pocas calorías

o

Cero calorías?



La realidad de las bebidas light

- ▶ Tienen cero o pocas calorías
- ▶ Estudio de ciencia de la salud de la Universidad de Texas (estudio con aspartamo). Los consumidores tienen un aumento del 70% de la circunferencia de la cintura en comparación con los que no la beben.



Productos light o dietéticos o de bajas calorías

- ▶ Todavía creen que son lo mismo
- ▶ Que no engordan
- ▶ Que tienen menos calorías
- ▶ Algunos aprenden a contar calorías



¿Cuánto importan las calorías?

- ▶ 2008 – NY – etiquetado de todos los productos
- ▶ La revista British Medical Journal (antes y después de la Ley – Junio 2011)
 - ▶ 1 de 6 personas anteponía las calorías en su elección



Las personas con sobrepeso u obesidad

- ▶ Que cuentan calorías
- ▶ No saben de dónde provienen (Hidratos de Carbono, Proteínas, Grasas)



Hablemos de comer ... Alimentos

Alimentos Históricos:

Hombre: Cazaba y recolectaba



- Carnes
- Verduras
- Frutas



**Sensación
agradable**



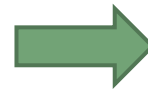
Hablemos de comer ... Alimentos

Neo Alimentos: (200 años)

Azúcar
Harina
Sal
Aceite



Más placer
(Seratonina
Dopamina)



Más recompensa
Más Rico
Más Placer

Placer Compensatorio: Soledad, Enojo, Aburrimiento, Ansiedad



Encrucijada de los alimentos de BC

- ▶ Tienen menos calorías – cada vez son más ricos.

Por lo tanto ...

- ▶ Se comen en mayor cantidad

Por lo tanto ...

- ▶ Aumento de peso igual



¿Qué piensa la gente de la IA?

- ▶ Duda de la industria alimenticia
- ▶ Pierde credibilidad
- ▶ “En mi casa todos los productos son Light y sigo engordando.”
- ▶ Aumenta la venta de productos BC y aumenta la obesidad



Respuesta de la Industria de la Alimentación hasta hoy

- ▶ Componentes de un alimento:

Proteínas – Harinas – Grasas – Sal – Azúcar



- ▶ La respuesta de la IA hasta ahora se baso en la disminución de las grasas (menos o mejores), azúcares (poca azúcar o edulcorante), sal (sin o bajo contenido), calorías (menos calorías).



Respuesta por venir – Nueva estrategia

- ▶ Light – No es para adelgazar.
- ▶ Alimento nuevo para controlar el peso



Características del Alimento Nuevo

- ▶ De sabor agradable
- ▶ De saciedad prolongada
- ▶ Más proteicos
- ▶ De índice glucémico bajo
- ▶ Alimentos funcionales
 - Influyan en la conexión del tracto intestinal y cerebro
 - Regulen hormonas gástricas e intestinales
 - Que influyan sobre el apetito



¿Quién está trabajando en este rumbo?

▶ Laboratorio Ordesa (en Barcelona)

- Proyecto Neobe Food
- Cofinanciado con el Fondo de Desarrollo Regional (Feder)
- Actividades AFBIA – Agrupación empresarial para el fomento de la biotécnica alimentaria.



Conclusión

La importancia de la alimentación y la preocupación por la salud necesitan una respuesta oportuna y rápida.



INTERNATIONAL

Food Technology Summit

Argentina 2011

18 de agosto - Hotel Hilton - BUENOS AIRES

El lugar ideal para descubrir nuevas ideas,
generar contactos y concretar negocios.



LISA
YOUNG



STEVE
WALTON



MÓNICA
BARREIRO



ALBERTO
CORMILLOT



MÓNICA
KATZ



RICARDO
OLMEDO

NUTRICION ● TENDENCIAS ● CONSUMO ● OBESIDAD