

*Food Technology Summit*

3<sup>ra</sup>  
EDICIÓN

Argentina 2012

23 DE OCTUBRE

ESPACIO DARWIN - HIPÓDROMO DE SAN ISIDRO

▶ CONFERENCIAS GRATUITAS

Situación nutricional en Argentina  
*Estadísticas, proyectos  
y calidad de la alimentación*

- ◆ **Lic. Sergio Britos**, *Coordinador del Programa sobre Buenas Prácticas Nutricionales, Programa de Agronegocios y Alimentos, UBA.*
- ◆ **Dr. Sebastián Laspiur**, *Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles del Ministerio de Salud de la Nación.*
- ◆ **Dr. Edgardo Ridner**, *Presidente de la Sociedad Argentina de Nutrición.*



# **ARGENTINA: LA DEMANDA NUTRICIONAL**

*Dr. Edgardo Ridner*



# EVOLUCION DE LA MEDICINA

<b>tradicional</b>	<b>moderno</b>	<b>actual</b>
<b>Curar la enfermedad</b>	<b>Prevenir la enfermedad</b>	<b>Vivir más y mejor</b>

# ETAPAS EN LA ALIMENTACION DEL SER HUMANO

	Etapa	Alimentos	Características
1	<b>Hombre primitivo</b>	Vegetales frescos, desechos animales y caza silvestre, agua	Fibra, balance mineral, poca grasa y almidón
2	<b>Hombre agrícola</b>	Granos enteros, lácteos y animales de cría	Almidón y grasa animal saturada
3	<b>Hombre moderno</b>	Granos refinados, grasa vegetal y animal, azúcar	Poca fibra, mucha grasa saturada animal y vegetal
4	<b>Hombre postmoderno</b>	Vegetales frescos, carnes magras, granos enteros, micronutrientes y antioxidantes	Adecuación nutricional, efectos extra nutricionales



# LA ULTIMA TRANSICION ALIMENTARIA

La nueva transición nutricional:

Alimentación Moderna  
abundante en granos  
procesados y grasas pero baja  
en vegetales frescos



Alimentación Saludable

Un concepto enteramente racional, que supone privilegiar la nutrición, la salud, la longevidad y la calidad de vida por sobre la historia alimentaria y las preferencias expresadas como el apetito



# ALIMENTACION SALUDABLE

En esta nueva etapa por primera vez en la historia del hombre se contradicen sus tendencias espontáneas:

- *Lo rico (altamente valorado) pasa a ser malo*
- *Lo bueno debe ser ingerido aunque no se perciba como rico*

Peor aún, comer mucho pasa a ser malo contrariamente a lo que marcó la evolución de la especie y que ha quedado registrado en nuestro genoma ahorrador.



# INERCIA ALIMENTARIA

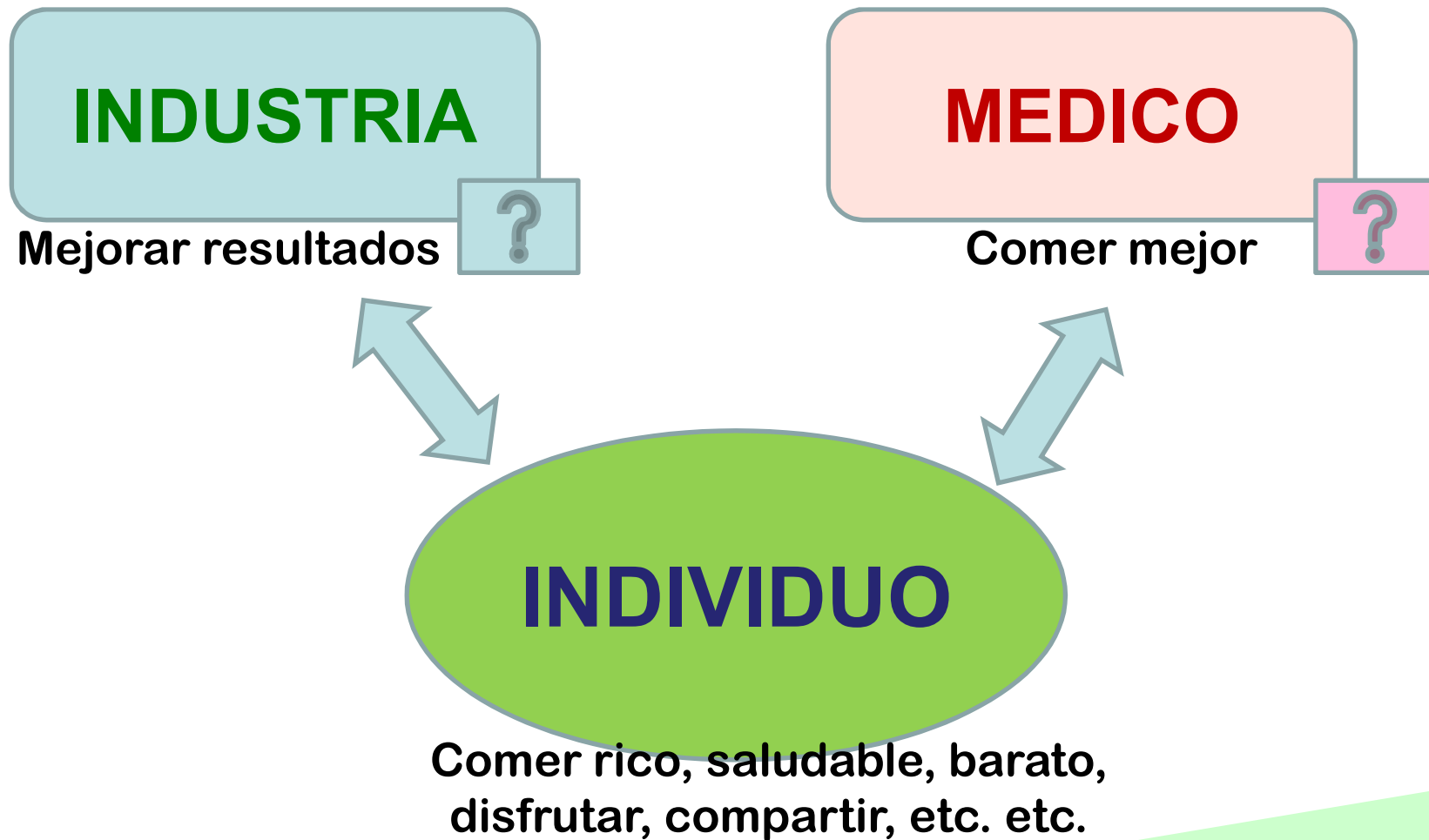
La historia alimentaria está marcada en las personas.

La INERCIA ALIMENTARIA es la tendencia espontánea a seguir comiendo lo que comimos, idea que se correlaciona con la dificultad en introducir cambios en los hábitos alimentarios.

**Racional o intuitivamente la inercia alimentaria hoy guía a la industria alimentaria en el diseño de sus nuevas propuestas.**



# DIFERENTES MIRADAS







# TENDENCIAS :TOP 10

- Pureza
- Verde (ecológico, natural)
- Origen
- Premium
- Adultos mayores
- Jóvenes urbanos
- Base científica
- Alimentos especiales (ej. sin gluten)
- Proteínas
- Comodidad

LA INDUSTRIA



# MEDICOS: TENDENCIAS LOCALES

- Bajo en sodio
- Fruta (jugos, snacks)
- Orgánico
- Recetas tradicionales
- Fibra
- Mejores grasas
- Sin gluten
- Saludables / hacen bien (funcionales?)



# QUE PIDE LA GENTE

- **Bajar de peso**
- **Bajar el colesterol y/o los triglicéridos**
- **Prevenir (GAA) o controlar la diabetes**
- **Bajar la presión**
- **Mejorar el tránsito intestinal**



# DILEMAS DE CONSULTORIO

- Alimentos frescos o alimentos procesados?
- Prohibir o no prohibir?
- Recomendar o no recomendar?
- A quién le creo?

**Vivimos un tiempo de confusión, con mucha información dudosa**

**La alimentación moderna sufre un TPA  
(trastorno de la percepción alimentaria)**



# AREAS DE DESARROLLO

**Antioxidantes**      **Cosmecéuticos**      **Fibras**  
**Minerales**      **Grasas nutritivas**  
**Probióticos y prebióticos**      **Proteínas, péptidos**  
**y amino ácidos**      **Ingredientes de soja**  
**Vitaminas**      **Salud ósea y articular**      **Anti**  
**Cáncer**      **Salud Cardiovascular**      **Función**  
**cognitiva**      **Diabetes**      **Energía y**  
**resistencia**      **Salud visual**      **Salud intestinal**  
**Sistema Inmune**      **Salud Materno infantil**      **Salud**  
**Respiratoria**      **Piel**      **Manejo del peso**  
**Salud femenina**



# LAS REGULACIONES

**No deberá sugerirse que un producto medicinal es un alimento ni que un alimento posee acción terapéutica**

Disposición ANMAT 4980/05

*Dr. Edgardo Ridner*



# ANTECEDENTES: U.S.A.

- En 2003 se estableció el “Consumer Health Information for Better Nutrition Initiative” todavía vigente
- Se definen como claims de salud calificados a los que involucren una relación entre una sustancia y una enfermedad o condición de salud
- Los solicitantes deben presentar una petición con evidencia científica
- La FDA decide de acuerdo a la calidad de la evidencia presentada



U.S. Department of Health and Human Services  
Food and Drug Administration

*Dr. Edgardo Ridner*



# ANTECEDENTES: U.S.A.

Desde su reglamentación, se aprobaron 11 peticiones bajo el régimen de “Acuerdo Científico Sustancial” (SSA):

- Frutas, Vegetales y Cáncer
- Fibra Soluble y Enfermedad Coronaria
- Sodio e Hipertensión
- Proteína de la soja y Enfermedad Coronaria
- Estanoles, esteroides y Enfermedad Coronaria
- Calcio, Vitamina D y Osteoporosis
- Grasas y Cáncer
- Grasas saturadas y Enfermedad Coronaria
- Carbohidratos no calóricos y Caries Dental
- Fibra y Cáncer
- Acido Fólico y Defectos del Tubo Neural



U.S. Department of Health and Human Services  
Food and Drug Administration

*Dr. Edgardo Ridner*





# ANTECEDENTES: EUROPA

**En 2006 el Parlamento Europeo creó la Comisión Revisora de claims nutricionales (Regulación 1924) en el marco de la EFSA para emitir una lista positiva de declaraciones permitidas y aceptar la presentación de peticiones individuales.**

**Desde 2008 se presentaron (consolidadas) 4.800 peticiones y se aprobaron 222 de las mismas**



*Dr. Edgardo Ridner*

# EUROPA: ALGUNOS AUTORIZADOS

- **Agua:** mantiene las funciones físicas y cognitivas normales
- **ALA (linolénico):** permite el desarrollo neurológico normal
- **Poliolles:** disminuyen la desmineralización dentaria y reducen la glucemia postprandial
- **AG insaturados:** reemplazando grasas saturadas ayudan a mantener niveles normales de colesterol LDL

# EUROPA: ALGUNOS RECHAZADOS

- **Quercetina: no protege el ADN de la oxidación**
- **Algunas cepas probióticas: declaraciones sobre inmunidad consideradas demasiado amplias**
- **Catequinas del té: no ofrecen beneficios cardiovasculares**
- **Beta carotenos: no protegen el ADN, los lípidos o las proteínas de la oxidación ni la piel del daño por radiación UV**

# LAS CIENCIAS DE LA NUTRICION

- El aumento de la oferta de alimentos es vertiginoso – decenas de miles de productos
- La salud es apreciada y estimula la demanda
- La información que llega a la sociedad a través de las etiquetas, la publicidad y los medios genera variadas respuestas.



# ***¿Cómo transmitimos un beneficio para la salud?***

## **Si**

- **La ciencia es el mejor intento para acercarnos a la verdad**
- **La Medicina basada en la Evidencia es la mejor herramienta**

## **Entonces**

- **Los claims deben estar basados en la evidencia**
- **La mejor evidencia proviene de ensayos clínicos**



# ROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

- **Producción primaria: aumentar la disponibilidad de alimentos que colaboren para alcanzar las recomendaciones.**
- **Industria alimentaria: continuar mejorando el perfil nutricional – enriquecer y/o mantener, jamás empeorar**
- **Comunicación responsable**
- **INVESTIGAR y GANAR CREDIBILIDAD**



# LA DEUDA

- **Mayor investigación clínica**
- **Mayor participación del sector de la salud**
- **Mayor integración entre los profesionales de las Ciencias de la Nutrición**

***El diálogo y el consenso entre pares es bueno para todos (diría hoy Martín Fierro)***



**ESTO NO!!!**



**GRACIAS**

*Dr. Edgardo Ridner*