



ALACCTA 2025 y el futuro de los alimentos: repensando los ultraprocesados desde la ciencia

En Valparaíso, científicos y expertos de toda América Latina se reunieron para discutir cómo el procesamiento de alimentos es un aliado para la salud y la sostenibilidad.

En un momento clave para la discusión sobre los sistemas alimentarios a nivel mundial, este mes se realizó en la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso el XXII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y el XXIV Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizados por Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) y la Asociación Chilena de Ciencia y Tecnología de Alimentos (SOCHITAL).

Con la premisa “Ciencia y Tecnología para una Alimentación Sostenible y Sustentable”, expertos tanto de Chile como de América Latina se reunieron con el objetivo de debatir sobre los avances del sector, el valor de los procesos tecnológicos y la necesidad de enfoques más rigurosos en políticas alimentarias, y así construir estrategias para enfrentar los desafíos actuales que presenta la industria.

El encuentro tuvo tres pilares centrales: Ciencia y tecnología de los alimentos para la nutrición y el bienestar; desafíos en inocuidad y regulación alimentaria; y la innovación tecnológica para el procesamiento sostenible de alimentos.

Este último punto, el rol de los ultraprocesados, tuvo especial relevancia durante las ponencias. La definición del término y los mitos en torno a su consumo, fueron un punto de inflexión en la jornada. En



El congreso tuvo lugar en la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.



Erich Windhab, profesor de Ingeniería de procesos alimentarios en ETH Zürich.

ese sentido, Erich Windhab, destacado profesor de Ingeniería de procesos alimentarios en ETH Zürich, expuso en el plenario “Hacia una nueva clasificación de alimentos”, sobre la importancia del procesamiento y formulación de los alimentos en el valor nutricional.

Windhab planteó que reducir

los alimentos a una etiqueta como “ultraprocesado” invisibiliza el valor de la formulación y la ingeniería de alimentos para mejorar la nutrición, la seguridad y la sostenibilidad. Además, señaló que “el procesamiento no debe ser visto como algo negativo per se, sino como una herramienta poderosa para

optimizar la calidad nutricional, la seguridad, la sostenibilidad y la funcionalidad de los alimentos”.

CLASIFICACIÓN NOVA: CRÍTICAS DESDE LA CIENCIA Y LA REGULACIÓN

“Productos elaborados a partir de muy diversos

ingredientes y con aditivos (naturales y sintéticos) con el objetivo de extender su vida útil, incrementar su palatabilidad y la aceptabilidad. Son alimentos que difícilmente pueden ser reconocidos en su estado original”. Así definió a los alimentos ultraprocesados el investigador Carlos Monteiro de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Sao Paulo en 2009, según su clasificación que denominó “NOVA”.

Durante su intervención en el Congreso, la Dra. María Carmen Vidal, catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona, directora del Campus de la Alimentación de la misma casa de estudios y presidenta del Comité Científico Asesor de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, calificó la clasificación como “una buena idea con un mal concepto”.

La investigadora destacó que esta idea ha sido adoptada en el mundo sin una definición legal clara, ni respaldo suficiente desde la ciencia regulatoria. Además, agregó que “los criterios son imprecisos y no replicables. No considera la composición nutricional ni el contexto de consumo. Demoniza tecnologías que han sido clave para la seguridad alimentaria mundial” y alertó que muchas de las decisiones basadas en ella podrían llevar a políticas públicas mal orientadas.

En una línea similar, la nutricionista y consultora brasileña Marcia Terra abordó el escaso consenso internacional sobre el uso de la

clasificación en guías alimentarias. Citando informes de organismos como la Autoridad Francesa de Seguridad Alimentaria (ANSES) y el Comité Científico Asesor en Nutrición del Reino Unido, destacó que la comunidad científica no ha logrado establecer una relación causal robusta entre alimentos ultraprocesados y enfermedades crónicas.

“No se trata de negar los desafíos de salud que enfrentamos como sociedad. Pero necesitamos herramientas más sólidas, definiciones claras y políticas basadas en evidencia replicable y multidisciplinaria”, afirmó.

La conclusión del Congreso fue clara: clasificar un alimento por su número de ingredientes o por la presencia de aditivos no es suficiente. Los expertos propusieron avanzar hacia una mirada integradora, basada en la ciencia, que permita distinguir entre alimentos por su impacto real en la salud y el ambiente.

“La ciencia debe guiar las políticas, no al revés”, afirmó Vidal. Por su parte, Terra recaló que el combate contra la malnutrición y las enfermedades crónicas requiere acciones sistémicas y una mayor alfabetización alimentaria.

El Congreso ALACCTA 2025 dejó sobre la mesa la urgencia de redefinir las herramientas para entender la alimentación moderna. Una invitación a pensar con más ciencia.