

Estados Unidos sin dudas: salmón chileno es saludable y será visible en su etiqueta

Loreto Seguel King,
Presidenta Ejecutiva Consejo del Salmón

Las etiquetas en los alimentos de los supermercados en Estados Unidos son todo un tema digno de análisis y estudio. Las personas toman sus decisiones de compra basándose en lo que dice el detalle de cada empaque. La "label" de un producto puede marcar la diferencia para subirse al carro o quedarse en la góndola. Pues bien, los exigentes consumidores norteamericanos pueden estar tranquilos ya que próximamente el salmón chileno tendrá la etiqueta con la rúbrica "saludable" luciendo en su envoltorio.

Así lo acaba de decretar la estricta institucionalidad de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos), garante indiscutido para cautelar la seguridad y los estándares de alimentos "saludables" en Norteamérica. Este es un tremendo voto de confianza procedente, ni más ni menos, de la principal economía del mundo. Hoy más que nunca, Chile, como el segundo mayor productor de salmón del orbe, tiene en sus manos una oportunidad única para fortalecer y darle un desarrollo definitivo a esta industria, tanto a nivel local como internacional. Más allá de las evidentes ventajas del salmón para la salud, la señal que acaba de dar la FDA puede dar un importante impulso a las exportaciones de salmón chileno a Estados Unidos, donde nuestro país es el principal proveedor de salmón. EE.UU. es también el principal destino de las exportaciones chilenas de este producto (41% en el año 2024), en términos de volumen y valor, consolidando así una relación comercial robusta y beneficiosa para ambos. Esta buena noticia nos invita a mirar con nuevos ojos lo que significa la

salmonicultura chilena y construir una identidad nacional en torno al salmón, que actualmente no sólo representa calidad y sustento para millones de consumidores globales; también es motor de desarrollo para las regiones del sur de Chile. Con un aporte del 17,6% al PIB de Los Lagos, Aysén y Magallanes, esta industria es capaz de fomentar el encadenamiento productivo, generar empleos, impulsar tecnologías asombrosas y crear oportunidades y bienestar para las comunidades locales.

También nos abre un espacio importante para poner foco en la innovación sostenible. Cada vez con más fuerza, la industria salmonicultura chilena sigue avanzando hacia prácticas sostenibles, como el cultivo con menor huella de carbono y consumo eficiente de agua en comparación con otras proteínas animales. Reforzar estos atributos nos ayudará a convertirnos en líderes globales tanto en competitividad como en el fortalecimiento de nuestra reputación como productores responsables.

Además está la meta de seguir potenciando al salmón como una alternativa viable y sustentable frente a la crisis alimentaria mundial. Con más del 70% del planeta cubierto por océanos, el cultivo de este producto es una opción con menor impacto ambiental y reconocido como la "proteína animal del futuro".

¿Qué nos queda por delante? Definitivamente, no perder esta gran oportunidad y dar mayor protagonismo al salmón y sus beneficios, que ahora están avalados por un organismo de relevancia y referencia internacional. Este status nos sirve también para promover las exportaciones de salmón en otros mercados estratégicos alrededor del mundo. En cuanto al mercado interno, tenemos una tarea pendiente muy importante en fomentar un mayor consumo y permitir que los

chilenos aprovechen sus beneficios nutricionales y su impacto positivo en la salud, incentivando a que más familias puedan incorporar este producto en su dieta. Hoy la salmonicultura chilena cuenta con todas las condiciones productivas y avances tecnológicos para convertirnos en el líder mundial, pero se necesita asumir que estamos frente a una cruzada país, un desafío donde la colaboración público-privada es clave y en el que todos tenemos

el deber de sentarnos en la mesa a trabajar por proyectarla y desarrollarla en forma sostenible. El reconocimiento de la FDA abre puertas que debemos estar dispuestos a cruzar para posicionar a Chile como líder en soluciones alimentarias saludables globales. Es hora de que el salmón deje de ser un producto de exportación más y se convierta en un símbolo de la relevancia de nuestro país en el mundo. Salmón chileno un orgullo nacional y mundial!

Alimentación saludable y sostenible

Por Caroline Yans Paredes,
directora carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Santo Tomás Puerto Montt.

Sabemos que los patrones alimentarios en la salud humana están directamente relacionados con las enfermedades crónicas, donde una dieta alta en carnes rojas, alimentos ultra procesados y azúcares generan enfermedades cardiovasculares, diabetes y varios tipos de cáncer. Por el contrario, una alimentación rica en frutas, verduras, legumbres y cereales integrales contribuyen a una mejor salud y menor riesgo de presentar las enfermedades ya mencionadas. Sin embargo, actualmente no sólo se habla de una alimentación saludable y equilibrada, sino que genere el menor impacto ambiental posible, ya que para el 2050, es un desafío global alimentar a la población mundial de casi 10.000 millones de personas.

Las dietas sostenibles se caracterizan no sólo por sus beneficios para la salud, sino que, además, por sus bajos impactos ambientales, menor emisiones de gases de efecto invernadero y un menor uso de los recursos de tierra y agua. La agricultura y la producción

de alimentos son responsables del 30% de las emisiones de gases de efecto invernadero, el 70% del uso de agua y 40% del uso de tierra. Por ello, se han propuesto patrones dietéticos específicos que ayuden, no sólo a evitar enfermedades crónicas de las personas, sino que al planeta en general.

Este tipo de alimentación enfatiza el consumo de alimentos vegetales de alta calidad, como cereales integrales, verduras, frutas, frutos secos, legumbres y aceites vegetales insaturados, cantidades moderadas de alimentos de origen animal como lácteos, huevos y carnes y una ingesta reducida de grasas saturadas, cereales refinados y azúcares. Si seguimos estos patrones alimentarios, se podrían prevenir 11 millones de muertes prematuras por año, ya que este tipo de alimentación aporta variedad de nutrientes, es rica en antioxidantes, vitaminas y minerales como zinc, calcio, potasio, vitamina A y del complejo B, fibra y compuestos bioactivos, que no sólo ayudan a prevenir enfermedades, sino que también llevan a la reducción de peso corporal y disminución de marcadores proinflamatorios, característicos en patologías crónicas.

El llamado, entonces, es dirigirnos hacia este tipo de dietas más saludables y sostenibles, que van en directo beneficio de la salud de las personas, reduciendo enfermedades y, a la vez, ayudando al planeta.