

UBB y Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile organizaron Seminario sobre Etiquetado Nutricional

**Alrededor de 140 concurrentes participaron en el seminario convocado por la Escuela de Ingeniería en Alimentos UBB y el Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile A.G. Instancia permitió analizar en profundidad la aplicación de la Ley 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, que comenzará a regir a partir de junio próximo, según explicó el Presidente del CIACH, Gonzalo Letelier Salazar.**



Profesionales de la industria agroalimentaria, de municipalidades, institutos de investigación y académicos e investigadores de universidades chilenas se dieron cita en la Sala Schäfer del Centro de Extensión de la sede Chillán, con el propósito de analizar en profundidad la legislación referente al etiquetado de los productos alimenticios de acuerdo a la Ley 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.

Según se explicó, todos aquellos alimentos altos en calorías, azúcares, sodio y grasas saturadas, deberán tener una advertencia en la cara principal de su envase donde se informe sobre el alto contenido de dichos nutrientes. Eso se hará a través de un logotipo impreso: un octágono, de fondo negro y letras blancas, con la leyenda "Alto en..." similar a un signo "Pare", con una dimensión dada por el tamaño del envoltorio especificado en la ley.





La secretaria académica de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Ximena Sanhueza Riquelme, brindó la bienvenida a los participantes en representación de la decana Patricia Letelier Sanz, y destacó la pertinencia de abordar el tema considerando las perspectivas de la academia, colegios profesionales y de la propia industria, puesto que dicha materia se vincula directamente con la salud de las personas.

“Es un tema trascendente y transdisciplinario, ya que esta ley establece nuevos límites de azúcar, grasas, sodio y calorías en los productos alimenticios, regula la publicidad, busca simplificar la información nutricional contenida en los envases de los alimentos, entre otros aspectos, que apuntan a reducir los altos índices de obesidad que existen en nuestra población. La génesis de la Ley 20.606 apunta principalmente a mejorar y revertir indicadores de malnutrición por exceso en personas jóvenes y adolescentes principalmente”, aseveró la secretaria académica.



La directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, académica Fabiola Cerda Leal, comentó que el seminario, realizado en coordinación con el Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile A.G. (CIACH), consideró la participación de 71 estudiantes de la UBB, tanto de la carrera de Ingeniería en Alimentos como de Nutrición y Dietética. A ellos se sumaron profesionales externos de empresas tales como IANSA, ATECSA, Lácteos del Sur S.A., Hipermercados Tottus, Cecinas Villablanca, Carnes La Pradera, ARCOR, Productos Fernández (PF), e instituciones de educación superior como la Universidad de

Chile, Universidad de Concepción, Universidad Técnica Federico Santa María, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Instituto Profesional Virginio Gómez, Instituto Profesional Diego Portales, profesionales de diversos municipios de Ñuble, investigadores del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y representantes de JUNAEB.

“Este seminario constituye la primera experiencia del Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile realizada fuera de la ciudad de Santiago, de manera que se trató de un importante hito de colaboración, lo que fue reconocido por el propio Colegio. Esperamos afianzar los vínculos como Escuela y Facultad, participando nuevamente junto al Colegio en otras actividades planteadas durante el desarrollo del seminario, en un futuro cercano”, aseveró la directora de Escuela, Fabiola Cerda Leal.

En el marco del seminario se otorgó un reconocimiento a la académica y ex directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la UBB, Dra. Graciela Bugueño Bugueño por su contribución al fortalecimiento y desarrollo de la disciplina y de la profesión.



En el desarrollo de las temáticas, el presidente del Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile A.G. (CIACH), Gonzalo Letelier Salazar, realizó una presentación donde se refirió a las características del proceso de consolidación del CIACH, sus principales hitos, así como evidenció los beneficios de colegiarse.

Gonzalo Letelier comentó que se escogió la ciudad de Chillán para realizar el seminario debido a su importancia en la zona centro-sur del país, y también como una forma de entregar información y conocimiento en las regiones, toda vez que hasta ahora siempre habían convocado actividades en Santiago. “La UBB es una de las universidades más importantes del país, así como también la Escuela de Ingeniería en Alimentos. Juntamos todos estos factores y escogimos la UBB. Además, hemos desarrollado lazos muy fuertes con los docentes de la carrera”, manifestó.

El presidente del CIACH destacó que entre dicho organismo y la Universidad se puede entablar una relación beneficiosa en términos de sumar el conocimiento generado por la academia y la experiencia de la industria a través de los profesionales que integran el CIACH, pues asume como necesario desarrollar una mayor cercanía entre la academia y la industria.

Gonzalo Letelier Salazar precisó que el tema del Etiquetado Nutricional asoma como muy pertinente,

puesto que desde el 26 de junio “comienza a regir la nueva Ley de Etiquetado (20.606), donde los alimentos que presentes exceso de nutrientes críticos como sodio, grasas saturadas y azúcar, además de exceso de calorías, deben ser rotulados con un símbolo negro octogonal. Como gremio estamos bajando la información a los estudiantes y profesionales a través de seminarios”, concluyó.

El consultor internacional en Organismos Genéticamente Modificados (OGM), Seguridad Alimentaria y Nutricional, Bioquímico (UdeC) Rodolfo Rivers, expuso sobre “Etiquetado y Transgénicos: Una visión del mundo y la Actitud del Consumidor Alimentos”. En la oportunidad, el profesional aportó variada información sobre etiquetado de alimentos transgénicos y su aplicación en diferentes países.

A su vez, el Ingeniero en Alimentos (UFRO), Alberto Valdenegro Andrade, especialista en reglamentación y normativa, con experiencia en sistemas de gestión de calidad y producción alimentaria, como también en el área de docencia y relatorías, expuso la presentación denominada “Ley 20.606: Etiquetado y Aplicación Práctica”.

Posteriormente, el Ingeniero de Ejecución en Industria Alimentaria (UIBERO), Giovanni Muñoz Novoa, especialista en diseño y creación de envases para la Industria Alimentaria, compartió la presentación llamada “Ley 20.606: Aplicación Práctica de Íconos en Modelos de Envase”.

Igualmente, el Ingeniero de Alimentos, Roberto Coppelli Ortiz, de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso; Doctor en Gestión Económica, Emprendimiento e Innovación por la Universidad de Lleida, se refirió a un programa internacional de Diplomados originado en España.