

ALIMENTOS DESARROLLADOS POR LA INDUSTRIA:

una labor de ciencia y tecnología

El término “ultraprocesado” sataniza la industria y ataca los esfuerzos de innovación y desarrollo en el país para la creación de nuevos alimentos que surgen desde la ciencia y la tecnología.



Por: Camilo Montes

Director Ejecutivo de la Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI

 [in/camilomontes](https://www.linkedin.com/in/camilomontes)

Garantizar el bienestar de todas las personas y promover una vida sana a cualquier edad a través de alimentos con los más altos estándares de calidad e inocuidad es uno de los grandes propósitos que persigue la industria de alimentos en Colombia. Lo anterior, en línea con los esfuerzos desplegados para alcanzarlos Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente el número tres, que propende la salud y el bienestar de la población; y el número dos, que busca el hambre cero.

La agenda mundial nos hace un llamado a los países de la región para asegurar una alimentación adecuada para todos y todas. Por esto, desde la industria trabajamos de la mano de la ciencia y la tecnología de los alimentos con el fin de asegurar la disponibilidad alimentaria, convirtiendo diversas materias primas en alimentos de larga vida y con mejores perfiles nutricionales.

Sin embargo, en el marco de la reciente reforma tributaria se han aprobado los denominados “impuestos saludables” a los alimentos y bebidas, que impactarán los bolsillos de los hogares, pues su

precio de venta aumentará casi en un 20 % para el 2024. Dicho valor, se suma al IVA del 19 % con el que ya cuentan varios de los alimentos desarrollados por la industria, y algunos de los cuales hacen parte de la canasta familiar.

Este nuevo impuesto supone una afectación directa sobre los hogares colombianos que seguirán viendo un incremento en alimentos como chocolate de mesa, galletas (dulces y saladas) y arepas; helados; chorizos, hamburguesas y trozos de pollo marinados; snacks, salsas (tomate, mayonesa, mostaza, etc.); dulces; tortas, ponqués; purés, compotas, mermeladas, algunos condimentos; y muchos otros alimentos más.

En el marco de la aprobación de la reforma tributaria, los criterios con los que se definieron las categorías elegidas fueron subjetivos más que técnicos. Además, el término “ultraprocesados”, que por primera vez hace parte de un marco jurídico, presenta profundas falencias técnicas al tener que establecer de forma taxativa partidas arancelarias y un perfil de nutrientes que impide la reformulación. Vale la pena recordar que este término “ultraprocesado” sataniza la industria, ataca los esfuerzos de

innovación y desarrollo en el país para la creación de nuevos alimentos que surgen desde la ciencia y tecnología de los alimentos.

Desde la industria consideramos este impuesto regresivo, pues busca desincentivar el consumo de ciertas categorías de alimentos con el fin de alcanzar una incidencia positiva en ciertas condiciones de salud, pero la experiencia en México – único país de la región en donde existe una medida similar de gravar tanto alimentos como bebidas – no arroja buenos resultados en salud pública, ya que indicadores como la obesidad sigue creciendo después del impuesto. Además, gravar algunas categorías de alimentos no garantiza que la dieta total vaya a estar compuesta por los nutrientes de forma balanceada, y, por el contrario, puede exacerbar el problema de desnutrición que tiene el país.

Adicionalmente, en el momento de escribir esta columna, nos encontramos en la consulta pública internacional que modifica la Resolución 810 de etiquetado nutricional y frontal de alimentos. Se prevé, según las declaraciones del Ministerio de Salud, que será un cambio que tendrá importantes implicaciones económicas, logísticas y operativas en la producción de alimentos preenvasados en Colombia. Cambios que lamentablemente generan, por un lado, incertidumbre jurídica para los productores e importadores de alimentos, pero que también generan confusión en los consumidores.

Por otro lado, queremos reseñar el importante avance que se da en Colombia con la implementación de la Resolución 2013 de MinSalud, que define los contenidos máximos de sodio para 59 alimentos procesados comúnmente presentes en la mesa de los hogares colombianos, tales como las papas fritas, la mantequilla, cereal para el desayuno, el chorizo, el jamón, el maní con frutos secos, entre otros. Esta Resolución también establece las metas y los plazos de reducción del contenido de sodio en los alimentos y marca la pauta para conocer su presencia en la tabla nutricional, de manera que los consumidores tengan poder de decisión sobre



la frecuencia con la que incluyen este componente en sus dietas. Bajo esta consideración, desde el 9 de noviembre de 2022 se debe dar cumplimiento a la primera meta de reducción y desde el 9 de noviembre de 2023 el cumplimiento de la segunda.

Finalmente, la Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI continúa trabajando para que la regulación esté respaldada por la mejor evidencia científica y los avances de las políticas y medidas en materia de salud pública, las cuales velamos que sean progresivas y que estén basadas en argumentos técnicos y científicos, de modo que se considere el contexto y las necesidades sociales para dar un mejor abordaje a los retos locales. Nuestro rol es mantener el esfuerzo por entregar alimentos diversos con mejores perfiles nutricionales, y garantizar el bienestar de cada uno de los actores involucrados en la cadena de abastecimiento. ^{IA}