El Maipo

Debate legislativo: ¿Es el número de ingredientes el mejor indicador para rotular alimentos ultraprocesados?

Posted on Marzo 24, 2026

La Comisión de Salud del Senado se encuentra en una etapa crucial de definiciones. El debate central gira en torno a un proyecto de ley que busca exigir la **rotulación de alimentos ultraprocesados** y restringir su publicidad, pero la discusión ha tropezado con una piedra angular: **¿qué define realmente a un alimento como ultraprocesado?**

Mientras que el proyecto de ley propone un criterio cuantitativo, la industria y diversos expertos cuestionan si el número de ingredientes es un indicador fiel de la calidad nutricional de un producto.

Los pilares del proyecto: cantidad y publicidad

La moción, impulsada por la senadora **María José Gatica** y respaldada por los senadores Órdenes, Castro, Kusanovic y el exsenador Chahuán, tiene dos objetivos principales:

1. **Etiquetado estricto:** Identificar como “ultraprocesados” aquellos productos que contengan **cinco o más ingredientes** de origen químico-industrial.
2. **Restricción publicitaria:** Prohibir cualquier tipo de promoción de estos productos dirigida a **menores de 14 años**, incluyendo plataformas digitales y anuncios pagados en internet.

El argumento de los autores se basa en la necesidad urgente de frenar los índices de sobrepeso y obesidad. Según expertos que apoyan la medida, una dieta alejada de productos industriales previene enfermedades crónicas como la diabetes, la hipertensión y diversos tipos de cáncer, consignaron desde la sala de prensa de la Cámara Alta.

El sistema NOVA bajo la lupa

El proyecto toma como referencia la **clasificación NOVA**, un sistema desarrollado en la Universidad de São Paulo que categoriza los alimentos según su grado de procesamiento:

- **NOVA 1:** Alimentos naturales o mínimamente procesados (frutas, carnes).
- **NOVA 2:** Ingredientes culinarios (sal, aceite).
- **NOVA 3:** Alimentos procesados (conservas, quesos).
- **NOVA 4: Ultraprocesados**, definidos como formulaciones industriales con cinco o más ingredientes, que suelen incluir aditivos cosméticos, aceites hidrogenados o edulcorantes.

La contraparte: ¿Más ingredientes significa menos salud?

No todos coinciden con la validez de este criterio. Representantes de la industria, como **Chilealimentos y ASIVA**, junto a académicos, han planteado que la clasificación NOVA no ha sido recogida formalmente por organismos como la **OMS o la FAO**.

“Muchos productos tienen más de cinco ingredientes pero siguen siendo saludables”, argumentan desde el sector industrial, citando ejemplos como yogures, suplementos nutricionales para embarazadas o productos artesanales que requieren conservantes específicos para su seguridad alimentaria (como el sellado al vacío).

Incluso se advirtió que muchos de los alimentos entregados por programas públicos como la **Junaeb** podrían caer en la categoría de ultraprocesados bajo esta norma, a pesar de estar diseñados para suplementar dietas de poblaciones vulnerables.

Próximos pasos

La Comisión de Salud concluye su etapa de audiencias tras recibir a una decena de organizaciones, desde la **FAO y Conadecus** hasta empresas locales como **Cecinas Venezia**. El desafío ahora es votar las indicaciones: ¿se mantendrá el criterio del número de ingredientes o se avanzará hacia una distinción basada en la **naturaleza** de estos, alineada con el ***Codex Alimentarius***?

El Maipo