



**RED POR UNA AMERICA LATINA
LIBRE DE TRANSGENICOS**

BOLETÍN N° 853

LOS IMPACTOS AMBIENTALES DESATENDIDOS DE LOS ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

Qué y cómo comemos tiene importantes impactos ambientales, con un 26% de las emisiones antropogénicas de gases de efecto invernadero a nivel mundial atribuidas a la cadena total de suministro de alimentos (Nemecek, 2018).

Como respuesta a la urgente necesidad de abordar la emergencia climática, se han incrementado las investigaciones que evalúan los impactos ambientales de la ingesta dietética, informando recomendaciones sobre dietas sostenibles (Willett et al, 2019)

Sin embargo, la mayor parte de este trabajo no aborda adecuadamente el papel del procesamiento de alimentos en el medio ambiente. Argumentamos que el procesamiento de alimentos, y el ultra-procesamiento en particular, deberían ser una parte integral de nuestra forma de pensar sobre la sostenibilidad de los alimentos.

Los alimentos ultra-procesados (AUP), tal como los define la clasificación NOVA, son formulaciones industriales de alimentos y bebidas hechas de sustancias y aditivos derivados de los alimentos, que a menudo contienen poco o ningún alimento integral. Ejemplos típicos de AUP son galletas y dulces, *nuggets* de pollo, bebidas endulzadas con azúcar, margarina y muchas comidas preparadas.

El propósito del ultra-procesamiento es "crear productos alimenticios de marca, convenientes (duraderos, listos para consumir), atractivos (muy apetecibles) y altamente rentables (ingredientes de bajo costo), a menudo diseñados para desplazar a todos los demás grupos de alimentos" (Monteiro, 2018).

El rápido crecimiento mundial del consumo de AUP significa que existe una necesidad urgente de analizar los impactos ambientales y de salud de las AUP. Aunque se están acumulando pruebas de que las AUP son perjudiciales para la salud (Machado, 2020).

Sin embargo, la mayor parte de este trabajo no aborda adecuadamente el papel del procesamiento de alimentos en el medio ambiente. Argumentamos que el procesamiento de alimentos, y el ultra-procesamiento en particular, deberían ser una parte integral de nuestra forma de pensar sobre la sostenibilidad de los alimentos.

Los alimentos ultra-procesados (AUP), tal como los define la clasificación NOVA, son formulaciones industriales de alimentos y bebidas hechas de sustancias y aditivos derivados de los alimentos, que a menudo contienen poco o ningún alimento integral. Ejemplos típicos de AUP son galletas y dulces, *nuggets* de pollo, bebidas endulzadas con azúcar, margarina y muchas comidas preparadas. El propósito del ultraprocesamiento es "crear productos alimenticios de marca, convenientes (duraderos, listos para



consumir), atractivos (muy apetecibles) y altamente rentables (ingredientes de bajo costo), a menudo diseñados para desplazar a todos los demás grupos de alimentos" (Monteiro, 2020).

El rápido crecimiento mundial del consumo de AUP significa que existe una necesidad urgente de analizar los impactos ambientales y de salud de las AUP. Aunque se están acumulando pruebas de que las AUP son perjudiciales para la salud (Machado, 2020; Monteiro, 2019), sabemos poco sobre los impactos ambientales de los AUP y qué papel, si es que tienen alguno, deberían desempeñar en la transición a dietas sostenibles.

Identificamos varias formas en que se debe considerar el ultra-procesamiento al estimar los impactos ambientales y de salud. Muchos AUP contienen aceites de palma y de soja, que tienen importantes efectos negativos para la salud y el medio ambiente. Sin embargo, los impactos ambientales de los AUP van más allá de los recursos inmediatos utilizados en la producción de sus ingredientes.

En trabajos anteriores, como la Comisión EAT-Lancet sobre dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles (Willett et al, 2019), indicamos que los impactos ambientales de las dietas se basan en el efecto de la producción y la demanda de productos agrícolas. Los impactos ambientales de los alimentos ultra-procesados están mal cuantificados, considerando solo los efectos de los productos primarios utilizados para su producción (es decir, aceites vegetales y azúcar refinada). Es imperativo que las consideraciones ambientales de las dietas capturen el impacto general de los AUP desde la granja hasta la mesa, incluidas las etapas de procesamiento, envasado y distribución.

Los métodos establecidos deben abordar específicamente el ultra-procesamiento en sus estimaciones, destacando los impactos diferenciales en comparación con los alimentos mínimamente procesados. El método de evaluación del ciclo de vida es el método más utilizado para investigar los impactos ambientales de los alimentos (Jones, et al, 2016).

Este método puede tener en cuenta todas las partes de la cadena de suministro, incluida la agricultura, el procesamiento, los residuos, la venta minorista, el transporte y el uso doméstico. Sin embargo, las evaluaciones existentes de los efectos del impacto ambiental no consideran los procesos industriales y la gran variedad de componentes (por ejemplo, los aditivos alimentarios) que en estos procesos se agrega a los alimentos. Por ejemplo, los AUP utilizan envases extensos, que son una fuente importante de producción de desechos ambientales con impactos de disposición a nivel mundial. También se ha postulado que el envase contiene compuestos con propiedades cancerígenas y disruptores endocrinos, como el bisfenol A. Los AUP también contienen muchos aditivos alimentarios autorizados, pero a menudo controvertidos, con posibles efectos perjudiciales para el medio ambiente y la salud. Del mismo modo, estos alimentos fomentan la ingesta excesiva (Hall et al, 2019), lo que puede generar enfermedades relacionadas con la dieta y daños ambientales, distorsionando los mercados globales e impulsando el cambio de uso de la tierra. Los enfoques para la evaluación del impacto ambiental de los alimentos deben ir más allá del uso de fuentes de datos de agregación de grupos de alimentos convencionales y priorizar el uso de las clasificaciones de ultra-procesamiento de alimentos más relevantes para la salud humana, como NOVA.

Las estimaciones de los impactos ambientales del procesamiento de alimentos deben tener en cuenta que los AUP son necesariamente producidos por grandes corporaciones transnacionales. El poder de las empresas transnacionales significa que pueden dictar dónde y qué se cultiva, produce, comercializa y vende, en los sistemas alimentarios a nivel mundial. Pueden utilizar un marketing agresivo para impulsar la demanda y crear nuevas culturas alimentarias, construir cadenas de suministro globales para obtener ingredientes baratos y utilizar envases extensos que fomenten la producción en masa, el transporte de larga distancia y los residuos relacionados con su consumo. La mayoría de la comida chatarra o los alimentos discrecionales (es decir, los alimentos que no son necesarios para la dieta humana) se clasifican como AUP (Hadjikakou, 2018).



Además, muchos AUP, como el pan ultra-procesado o el yogur, pueden sustituirse fácilmente por sus homólogos mínimamente procesados. La naturaleza discrecional de los AUP significa que los impactos ambientales de las nuevas culturas alimentarias creadas por las corporaciones transnacionales podrían ser totalmente evitables. Los ingredientes agrícolas crudos y otros recursos planetarios actualmente utilizados para producir AUP podrían contribuir de otra manera a una dieta saludable que promueva la salud de la población y la equidad en la seguridad alimentaria, al tiempo que reduce el impacto ambiental de la producción de alimentos.

Finalmente, el enfoque de la literatura en proporcionar medidas cuantitativas de los impactos ambientales de diferentes tipos de AUP puede ser utilizado por las corporaciones para promover algunos de sus productos como opciones sostenibles (Smithers, 2020).

Por ejemplo, optar por ingredientes producidos de manera más eficiente o métodos tecnológicos de procesamiento se puede utilizar como un reclamo de sostenibilidad, aunque el impacto ambiental general de estos productos podría seguir siendo innecesariamente alta. Además, la industria puede utilizar el método de evaluación del ciclo de vida para argumentar a favor del envasado de alimentos, alegando que puede reducir el desperdicio de alimentos, ignorando que el envasado es lo que permite la fabricación, el transporte y el almacenamiento de AUP en primer lugar. Los esfuerzos para compensar las contribuciones ambientales, como el intento de Coca-Cola de compensar el uso de agua en Colombia Schmidt et al, (2020), también se pueden utilizar como una táctica de la industria para confundir a los consumidores y mejorar el perfil de sostenibilidad de las empresas.

Aunque la cuantificación de los impactos ambientales puede ser complicada, especialmente dada la complejidad y diversidad del sistema alimentario, es importante que la investigación futura proporcione transparencia y dificulte que la industria alimentaria actúe contra la salud pública y el medio ambiente.

Las evaluaciones actuales de los impactos ambientales de las dietas no abordan adecuadamente los impactos ambientales de los AUP. Hemos destacado una serie de recomendaciones sobre cómo abordar importantes lagunas de conocimiento en nuestra comprensión conceptual y empírica de los impactos del procesamiento de alimentos en el medio ambiente. Esto permitiría políticas más efectivas hacia el doble objetivo de dietas saludables y sostenibles.

Fuente: Paraskevi Seferidi, Gyorgy Scrinis, Inge Huybrechts, Jeremy Woods, Paolo Vineis, Christopher Millett (2020). The neglected environmental impacts of ultra-processed foods *The Lancet* Volume 4, ISSUE 10, e437-e438, October 01, 2020
[https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(20\)30177-7](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(20)30177-7)

Traducción RALLT

Referencias

Hadjikakou M. (2017). Trimming the excess: environmental impacts of discretionary food consumption in Australia. *Ecol Econ.* 2017; 131: 119-128

Hall K.D., Ayuketah A., Brychta R., et al. (2019). Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: an inpatient randomized controlled trial of ad libitum food intake. *Cell Metab.* 2019; 30: 67-77

Jones A.D., Hoey L., Blesh J., Miller L., Green A., Shapiro L.F., (2016). A systematic review of the measurement of sustainable diets. *Adv Nutr.* 2016; 7: 641-664



Machado E.L., Zinöcker, P., Baker, M., Lawrence M. (2020). Ultra-processed foods and health outcomes: a narrative review. *Nutrients*: 121955

Monteiro C.A., Cannon G., Lawrence M., Louzada M.L.C., Machado .PP. (2019). Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system.

<http://www.fao.org/fsnforum/resources/fsn-resources/ultra-processed-foods-diet-quality-and-health-using-nova-classification>

Monteiro C.A, Cannon G., Moubarac J-C., Levy R.B., Louzada M.L.C., Jaime P.C. (2018). The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. *Public Health Nutr.* 21: 5-17

Poore J., Nemecek T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science.* 360: 987-992.

Schmidt L., Mialon M., Kearns C., Crosbie E. (2020). Transnational corporations, obesity and planetary health. *Lancet Planet Health.* 2020; 4: e266-e267

Smithers R. (2020). Quorn to be first major brand to introduce carbon labelling. *The Guardian.* Jan 9, 2020;

https://www.theguardian.com/environment/2020/jan/09/quorn-to-be-first-major-brand-to-introduce-carbon-labelling?CMP=share_btn_link

Willett W., et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet* 393: 447-492