



Ilustraciones: Nikau Hindin, Obesity and Junk Food, 2009, @nikaugabrielle

editorial

alimentos ultraprocesados, una "dieta corporativa"

En los últimos 60 años se ha producido un aumento exponencial de la producción y el consumo de "alimentos" -o mejor dicho, productos comestibles- ultraprocesados (UPP por sus siglas en inglés), como patatas fritas envasadas, galletas, bebidas azucaradas y comidas preparadas. Gracias a la expansión del sistema alimentario industrial, y de las estructuras mundiales de abastecimiento y venta al por menor, y a la concentración y el poder de las empresas dentro de este sistema, los UPP están sustituyendo a los alimentos frescos y mínimamente procesados y a las comidas caseras en nuestras dietas. Los hábitos alimentarios se van haciendo cada vez más homogéneos y las tradiciones culinarias están desapareciendo. Este cambio comenzó en los países de renta alta y ya ha llegado a todos los países, representando en algunos de ellos más del 50% de lo que la gente come¹.

Esta edición del boletín de Nyéléni explora el modo en que la "dieta corporativa" basada en los UPP se está imponiendo en diferentes regiones del mundo y lo que esto implica para la salud y la soberanía alimentaria de las personas. Además, ofrece ejemplos de resistencia, desde la recuperación de cultivos tradicionales hasta la lucha por medidas reguladoras eficaces. Lo que está claro es que para recuperar la soberanía sobre nuestra mesa debemos mirar más allá de nuestras cocinas y reformar el sistema alimentario en su conjunto.

FIAN Internacional y AFSA

1 - Ultra-processed foods: a global threat to public health - https://www.globalfoodresearchprogram.org/wp-content/uploads/2023/11/GFRP_FactSheet_UltraProcessedFoods_2023_11.pdf y Planeta Ultraprocesado: Los riesgos para la salud y el medio ambiente de los productos ultraprocesados, <https://alianzasalud.org.mx/wp-content/uploads/2022/05/PLANETA-ULTRAPROCESADO.pdf>

quiénes somos

En los últimos años, cientos de organizaciones y movimientos han participado en las luchas, actividades y diferentes tipos de trabajo para defender y promover el derecho de los pueblos a la Soberanía Alimentaria en todo el mundo. Muchas de estas organizaciones estuvieron presentes en el *Foro Internacional de Nyéléni* en el año 2007 y se sienten parte de un amplio **Movimiento de Soberanía Alimentaria**, que considera la declaración de Nyéléni 2007 como su plataforma política. **El boletín Nyéléni es la voz de este movimiento internacional.**

Las organizaciones involucradas son: AFSA, Amigos de la Tierra Internacional, Comité Internacional de Planificación por la Soberanía Alimentaria (CIP), ETC Group, FIAN, Focus on the Global South, Foro Mundial de Pescadores y Trabajadores de la Pesca, Foro Mundial de Pueblos Pescadores, GRAIN, Grassroots International, La Vía Campesina, Marcha Mundial de las Mujeres, Radio Mundo Real, Transnational Institute, VSF-Justicia Alimentaria Global, WhyHunger, WAMIP.

Ayúdanos a construir el movimiento
para la Soberanía Alimentaria
desde los movimientos de base.

suscríbete
ahora !

www.nyeleni.org

Cada aportación cuenta:
Apoya el boletín Nyéléni

aporta ahora :

<https://nyeleni.org/es/aparticipa/>

cuadro 1

Los productos “alimentarios” ultraprocesados

Los “alimentos” o más bien “productos comestibles” ultraprocesados - comúnmente conocidos como “comida basura”- son fórmulas industriales a base de sustancias derivadas de alimentos naturales y aditivos, que hacen estos productos más apetecibles y mejoran su vida útil. Suelen tener un alto contenido en azúcares libres, almidones refinados, grasas saturadas y grasas trans, y sodio.

La cantidad excesiva de estos denominados “ingredientes críticos”, combinada con un contenido en nutrientes típicamente bajo (“calorías vacías”) y la adición de aditivos, como colorantes, emulgores y potenciadores del sabor, hacen que los productos ultraprocesados sean perjudiciales para nuestra salud. Al mismo tiempo, las características sensoriales que presentan estos productos (que pueden llegar a producir adicción) y sus escasas cualidades saciantes (debido a la eliminación de fibras), combinadas con un envasado colorido y un marketing agresivo, desencadenan un consumo excesivo de estos productos - y un desplazamiento paralelo de los alimentos reales en nuestras dietas.

NOVA es un sistema de clasificación que se ha desarrollado para agrupar los distintos alimentos y ayudar a distinguir los productos comestibles ultraprocesados de los alimentos reales, incluidos los procesados.

continúa en la página 3



destacados 1

La imposición de los productos comestibles ultraprocesados y qué necesitamos para recuperar la capacidad de elegir lo que comemos

El aumento de los UPP en nuestra dieta no es una cuestión de elección individual, como quiere hacernos creer la industria alimentaria. Se nos obliga a desear estos productos. Los UPP son fórmulas industriales creadas con el fin de ser altamente palatables (sabrosas) e incluso adictivas, especialmente si se introducen a una edad temprana. La industria alimentaria invierte miles de millones en marketing y ventas, utilizando dibujos animados y personajes famosos, obsequios y colocación estratégica en tiendas. Las tiendas pequeñas reciben frigoríficos y carritos publicitarios, y los programas de comidas escolares y ayudas públicas son otros mercados lucrativos.

Numerosas investigaciones demuestran que los UPP perjudican nuestra salud y son una de las principales causas de muertes prematuras¹. Cabe citar un mayor riesgo de obesidad y otras enfermedades no transmisibles (ENT), como enfermedades cardiovasculares (corazón), diabetes y cáncer, y también una mayor vulnerabilidad a las enfermedades infecciosas. A pesar de que las autoridades sanitarias internacionales y regionales han reconocido que esta asociación existe, es ferozmente rebatida por la industria alimentaria, que dedica grandes inversiones a investigación y medios de comunicación públicos para restar importancia a los efectos negativos de su producto más rentable.

Las desigualdades sociales son un factor importante que impulsa el consumo de productos ultraprocesados así como las enfermedades no-transmisibles asociadas a ellos. Especialmente en los países de renta alta y en las zonas urbanas, estos productos suelen ser más fácilmente accesibles que los alimentos frescos y mínimamente procesados, tanto físicamente como por su precio. Esto se debe fundamentalmente a que lo que se paga por ellos no refleja sus costes reales de producción. Aunque la industria de los UPP nos presenta una “aparición de diversidad” en sus productos, están basados en gran medida en un puñado de cultivos de alto rendimiento y bajo coste: maíz, trigo, soja, azúcar y aceite (de palma). Los costes de las graves repercusiones para el medio ambiente de los monocultivos y las cadenas comerciales mundiales asociadas a ellos, no se contabilizan. Entre ellos figuran la deforestación, la contaminación del agua, el aire y el suelo con agrotóxicos, el uso excesivo de agua, la pérdida de biodiversidad, las emisiones de CO2 derivadas de la producción, el transporte y el envasado, y los residuos plásticos.

A esto se añaden los inmensos costes sociales: desplazamiento de poblaciones rurales (y de sus formas alternativas de producción e intercambio), dependencia y pago de precios bajos a los productores de alimentos, así como explotación en condiciones de trabajo y salarios de toda la cadena alimentaria industrial. La producción y distribución a escala masiva, así como los beneficios fiscales que obtienen las empresas, contribuyen aún más al coste artificialmente bajo de los UPP.

Para recuperar el control sobre lo que comemos y tener realmente la capacidad de elegir, debemos frenar el poder empresarial sobre todo el sistema alimentario. Se necesitan urgentemente medidas reguladoras de los UPP, como las etiquetas de advertencia y las normas de comercialización, que constituyen un imperativo de salud pública. Al mismo tiempo, también tenemos que trabajar en alternativas viables. Para que haya diversidad en nuestros platos necesitamos diversidad en nuestros campos; para tener alimentos sanos, necesitamos suelos sanos. Esto requiere políticas públicas para la transición hacia la agroecología, así como apoyo a los mercados de agricultores, cooperativas y otros sistemas de distribución e intercambio basados en la proximidad y la solidaridad. Además, debemos abordar las desigualdades estructurales que impiden el acceso a alimentos reales, entre otras cosas garantizando salarios e ingresos dignos.

1 - Ver <https://www.bmj.com/content/384/bmj-2023-077310>

destacados 2

Los alimentos ultraprocesados suponen una enorme amenaza para los sistemas alimentarios africanos y las transiciones agroecológicas

Los sistemas alimentarios están cambiando rápidamente en África, imitando la tendencia mundial de aumento del consumo de alimentos ultraprocesados. Esto se constata en las zonas urbanas y rurales, comenzando en las zonas urbanas costeras y extendiéndose a las regiones interiores. Los alimentos que se consumen en las zonas urbanas son en gran medida comprados, con una cantidad creciente de alimentos ultraprocesados. En las zonas rurales, menos de la mitad de los alimentos son comprados y la mayor parte de ellos siguen estando mínimamente procesados. Las importaciones de alimentos ultraprocesados también aumentan rápidamente: entre 1995 y 2010, las importaciones de refrescos en la Comunidad de Desarrollo del África Austral aumentaron en un 1200%, mientras que las de snacks aumentaron en un 750%.

El aumento del consumo de alimentos ultraprocesados en África está vinculado a la evolución de las condiciones socioeconómicas y político-económicas, y a las desigualdades estructurales que contribuyen a que estos productos sean más accesibles, asequibles y deseables tanto en las zonas urbanas como en las rurales. La privatización de las empresas paraestatales relacionadas con la alimentación y la liberalización de la inversión extranjera directa (IED) han facilitado enormemente la entrada de ultraprocesados en África. La inversión en éstos (cervecerías, destilerías, refrescos, productos azucareros) representa el 22% de toda la IED en el sistema alimentario y duplica a la inversión en explotaciones agrícolas y plantaciones. Los alimentos ultraprocesados son fabricados y suministrados tanto por pequeñas como por grandes empresas, incluso empresas alimentarias transnacionales como Nestlé, Unilever y Danone. El crecimiento de los supermercados en el continente, llenos de procesados, ha sido exponencial. Sin embargo, también son vendidos por vendedores ambulantes locales y pueden encontrarse en pequeños supermercados de barrio de todo el continente.

A medida que se extiende y generaliza el consumo de alimentos ultraprocesados en África, éstos desplazan inevitablemente a los alimentos tradicionales sanos y nutritivos, a la diversidad dietética y agrícola y a los sistemas agrícolas locales. Este fenómeno está estrechamente relacionado con la pandemia de obesidad que se está instalando en la región y con otras enfermedades no transmisibles (ENT) relacionadas con la dieta, como la diabetes tipo 2 y el cáncer. El aumento del sobrepeso y la obesidad se produce en paralelo con altas tasas de desnutrición y carencia de micronutrientes.

En el discurso actual sobre la soberanía alimentaria existe una brecha crítica en cuanto al conocimiento de las interacciones de los consumidores con los sistemas alimentarios. A pesar de que existen vínculos evidentes con las luchas por una transición agroecológica justa del sistema alimentario, el discurso actual tiende a estar sesgado hacia las zonas rurales, y su relevancia para las poblaciones urbanas, los trabajadores agrícolas, los trabajadores industriales de la alimentación y otros actores a lo largo del continuo rural-urbano, es limitada. Hay que profundizar el discurso, abordando los factores estructurales que limitan el acceso a dietas saludables y perpetúan la pobreza, las desigualdades, el hambre y la desnutrición en un ciclo interminable en el continente.

Más información en la serie de fichas informativas del African Centre for Biodiversity (Centro Africano para la Biodiversidad) sobre los alimentos ultraprocesados en África, disponible en: <https://t2m.io/ultraprocessedfood>

continuación del Cuadro 1, página 2

Grupo 1 - Alimentos no procesados o mínimamente procesados: Se trata de alimentos naturales, como frutas, verduras, legumbres, cereales, frutos secos, leche y carne, sin alterar o mínimamente procesados, por ejemplo, pelados, cortados, triturados, secados, congelados, cocinados, pasteurizados o fermentados sin alcohol. No se añade sal, azúcar, aceites ni otros aditivos.

Grupo 2 - Ingredientes culinarios procesados: Obtenidos directamente de los alimentos del grupo 1 o de la naturaleza, son sustancias utilizadas para cocinar y condimentar las comidas. Incluyen azúcar, sal, aceites y grasas.

Grupo 3 - Alimentos procesados: Estos productos alimenticios se elaboran añadiendo ingredientes culinarios (alimentos del grupo 2) a alimentos naturales o mínimamente procesados (alimentos del grupo 1) con el objetivo de hacerlos más duraderos y agradables. Algunos ejemplos son los quesos frescos, los panes recién horneados y las verduras y legumbres embotelladas/en conserva (en agua salada/marinada).

Grupo 4 - Productos ultraprocesados: Se trata de formulaciones industriales de sustancias comestibles derivadas de alimentos de bajo coste del grupo 1 y otras sustancias orgánicas. Entre ellos se encuentran ingredientes que no se encuentran en cocinas normales (es decir, de uso puramente industrial), como aislados de proteínas, así como aditivos cosméticos, como colorantes y aromatizantes, que dan al producto un aspecto y un sabor más apetecibles. Los productos se someten a múltiples etapas de transformación en las que intervienen diferentes industrias, de ahí que sean "ultraprocesados". Algunos ejemplos son las patatas fritas envasadas y otros aperitivos dulces o salados, chocolates, helados, caramelos, bebidas azucaradas, cereales de desayuno azucarados y aromatizados, sopas instantáneas y platos preparados de pasta y carne.

Referencias: Global Food Research Program, 2023, https://www.globalfoodresearchprogram.org/wp-content/uploads/2023/11/GFRP_FactSheet_UltraProcessedFoods_2023_11.pdf

Monteiro et al. 2019. Ultra-processed foods: What they are and how to identify them, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10260459/>

voces desde el campo

El corredor afroalimentario en Colombia

Julio Cesar Rodriguez Castrillon, Corporación Colombia Joven, Norte del Cauca, Villa Rica Cauca

El corredor afroalimentario es una apuesta social comunitaria que se ha generado desde la articulación de varias organizaciones, con el enfoque de promover y fortalecer una dinámica organizativa alternativa para llegar a la soberanía alimentaria y el disfrute del derecho humano a la alimentación. Este sueño lo siento muy esperanzador ya que desde estas acciones se le devuelve la dignidad a las personas agricultoras y a su vez es una estrategia para que el trabajo del campesinado afronortcaucano, que es parte fundamental para el desarrollo de las comunidades rurales, sea visibilizado y reconocido.

Estoy convencido que el norte del Cauca debe redirigir su modelo de desarrollo actual, enfocado en los monocultivos como la caña de azúcar que se usa en las bebidas ultra-procesadas, hacia el fortalecimiento y la conservación de la finca tradicional y econativa, la conservación de las semillas criollas y nativas, el fomento de la economía solidaria y la creación de circuitos cortos de comercialización. El mercado afroalimentario sea una de las mejores estrategias para que las personas agricultoras sin necesidad de intermediarios vendan sus productos a precios justos, al tiempo que las comunidades disfruten de una alimentación saludable en base de alimentos reales y las tradiciones culinarias afrocolombianas.

Creo que la labor de las organizaciones sociales es fundamental para que esta apuesta de vida sea también vista como una estrategia de dar solución al proyecto de hambre cero del gobierno nacional, incidiendo así en reclamar los espacios adecuados a través de los planes de desarrollo municipales y departamentales.

cuadro 2

Abastecimiento directo de pequeños productores de alimentos para programas de ayuda alimentaria en EE.UU.

En los últimos años, en Estados Unidos han aumentado los programas que conectan las explotaciones agrícolas locales con aliados en la ayuda alimentaria, como bancos de alimentos, despensas y esfuerzos de base para combatir el hambre. Estas iniciativas son conocidas como Farm to Food Assistance (F2FA), y ofrecen una estrategia prometedora para abordar, con alimentos reales en lugar de ultraprocesados, la inseguridad alimentaria de los 44 millones de estadounidenses que la sufren. También desempeñan un papel en la revitalización de las economías alimentarias locales y regionales, que son fundamentales para un sistema alimentario equitativo y dirigido por la comunidad. La Encuesta "Nacional Farm to Food Assistance"¹ realizada en 2022 por el Wallace Center destaca el impacto positivo de estos programas en los agricultores y las comunidades.

A pesar de estas iniciativas F2FA, sigue siendo necesario replantear el modo de abordar la lucha contra el hambre y la erradicación de la pobreza en Estados Unidos. Con todo, son esfuerzos de transición que desafían el dominio del sistema alimentario industrial empresarial a través de la redistribución de fondos públicos. Por ejemplo, el Programa de Acuerdos Cooperativos de Asistencia para la Compra Local de Alimentos (LFPA por sus siglas en inglés) del USDA fomenta los partenariados entre agencias estatales, gobiernos tribales, bancos de alimentos, despensas y agricultores para abastecer y distribuir alimentos, beneficiando a productores locales socialmente desfavorecidos y a comunidades desatendidas con un presupuesto de 900 millones de dólares. Iowa y Nuevo México² destacan en el programa LFPA por sus enfoques fuertemente colaborativos, estratégicos y centrados en la equidad. En su primer año, estos 2 Estados consiguieron cerca de 4 millones de dólares en nuevas ventas para los agricultores, lo que les permitió proporcionar alimentos nutritivos a las comunidades necesitadas.

1- https://foodsystemsleadershipnetwork.org/wp-content/uploads/2023/12/2023-Wallace-Center-F2FA-Infographic_Final.pdf,

2 - <https://foodsystemsleadershipnetwork.org/wp-content/uploads/2024/03/Iowa-LFPA-Spotlight.pdf> et <https://foodsystemsleadershipnetwork.org/wp-content/uploads/2024/03/New-Mexico-LFPA-Spotlight.pdf>

cuadro 3

Proteínas cultivadas en laboratorio

Las proteínas cultivadas en laboratorio suponen una amenaza directa para la soberanía alimentaria. Es un mercado nuevo dirigido a proteger los intereses financieros de las corporaciones y cimentar una concentración de poder aún mayor. Además, estos alimentos ultraprocesados y a menudo modificados genéticamente tienen enormes impactos económicos, sociales, medioambientales y culturales. Esta tecnología no debería beneficiarse de fondos públicos. Los responsables políticos deben apoyar más bien al sector agrícola, para garantizar la existencia de numerosos agricultores en las tierras. Las instituciones de la UE deben garantizar una evaluación exhaustiva e independiente de las consecuencias potencialmente destructivas de las proteínas cultivadas en laboratorio, antes de permitir que acaben en los platos de la gente.

Descubra lo que está en juego tanto para los agricultores como para los ciudadanos en el vídeo de ECVV sobre las proteínas de laboratorio y la hoja informativa que lo acompaña:
Vídeo : <https://youtu.be/jUpIDRT4hYs?si=wr2EEzkGBRsil9y>
Hoja informativa : <https://www.eurovia.org/wp-content/uploads/2022/04/ES-Documento-Acompanamiento-Lab-Meat.pdf>

cuadro 4

Ley de desperdicio alimentario y el derecho a la alimentación en España

Estar en una situación de exclusión social supone hoy en día ver limitada tu capacidad de elección incluso en tus hábitos alimentarios. La población en general está condicionada por múltiples factores, pero quienes se encuentran en situación de pobreza viven diariamente la falta de perspectiva de derechos en el acceso a la alimentación. Un derecho básico como el alimento se subordina a múltiples condicionantes, condicionantes que serán necesarios para acceder a una canasta de productos considerados “básicos” que lejos de nutrir estómagos, lo que hace es seguir alimentando los intereses de las multinacionales y seguir alimentando un sistema alimentario desigual que coloca en el centro el mercado y no las necesidades y derechos de todas las personas.

Un ejemplo más de todo esto es que en España se está tramitando una ley para el desperdicio alimentario que hará oficial el vínculo entre personas empobrecidas y restos de comida. Esta ley obligará a que todo producto sobrante sea consumido de forma prioritaria por personas en situación de vulnerabilidad. Esto sería algo positivo si incluyeran diferenciar los productos por su valor nutricional y pusieran en el centro la salud de estas personas, pero en lugar de esto, colocan el foco en resolver el problema del desperdicio alimentario de las grandes empresas, sin reducirlo realmente, sitúan a las personas empobrecidas como objeto y limitan cualquier posibilidad de elección en su alimentación.

Además, en esta nueva fórmula, sostenida por fondos públicos, la atención no será gestionada por entidades públicas, sino que será gestionada por Cruz Roja, una entidad privada, materializando así la privatización de la ayuda social, al menos en lo que se refiere a la parte alimentaria. La ayuda se gestionará a través de tarjetas digitales para realizar compras en grandes supermercados, compras limitadas únicamente a ciertos productos que serán decididos por la gran superficie cuando ya pasen a ser considerados “desperdicio”.

Frente a todo esto, ya hay iniciativas organizadas desde la población para poder apoyar con alimentos sanos y agroecológicos a las más vulnerables. Desde la perspectiva de Alimentación Sostenida por la Comunidad, personas productoras y consumidoras están organizando grupos de apoyo para poder sostener una alimentación sana para las personas en situación de pobreza. Esto da esperanza, pero también produce tristeza porque de nuevo un derecho básico como la alimentación no será sostenido desde la responsabilidad de las instituciones.



proceso nyéléni, hacia un foro mundial de la soberanía alimentaria 2025

La voz de los aliados

Stefano De Angelis, Federación Sindical Mundial (FSM), www.wftucentral.org

En 2016, la FSM participó en el proceso Nyéléni Europa. De hecho, creemos que los aspectos importantes de la alimentación y la nutrición deberían incluir a los trabajadores, que a menudo participan directamente tanto en la recolección como en la transformación de los productos agrícolas.

El sindicato también trata a diario con un gran número de trabajadores que compran alimentos de bajo coste debido a sus bajos salarios, sin ser conscientes del perjuicio que se causan a sí mismos y a los pequeños productores de alimentos. Esto demuestra la importancia de una mayor implicación e intercambio de conocimientos con los trabajadores (y las asociaciones de consumidores) sobre la cuestión de la producción de buenos alimentos y el respeto por la naturaleza.

La batalla por la soberanía alimentaria debe articularse en un frente unido que coordine a agricultores, trabajadores y consumidores. Esto es vital para superar rápidamente las particularidades de cada lucha que nos separan y debilitan frente a un enemigo infinitamente más fuerte.

A nivel europeo, el desarrollo del movimiento por la Soberanía Alimentaria debe pasar de un enfoque más académico y de investigación a la construcción de una plataforma capaz de formular demandas que puedan ser planteadas tanto a nivel europeo como regional. Dicho esto, somos conscientes de que una plataforma de este tipo requiere mucha coordinación y recursos.

Los logros en el ámbito de los derechos se consiguen generalmente a través de batallas locales y de un trabajo directo de incidencia con los responsables de la toma de decisiones. Por eso sería útil organizar más asambleas, iniciativas callejeras y acciones sobre temas polémicos como el reparto injusto de las subvenciones, el peligro de los nuevos transgénicos, los elevados costes a los que se enfrentan los pequeños productores, etc. El sindicato, si se le anima a ello, puede ayudar en estos temas.

cuadro 5

Desafíos de la alimentación: Lucha contra la dieta corporativa en América Latina

En las últimas décadas, hemos sido testigos de la consolidación de un sistema agroalimentario que perpetúa la pobreza y las desigualdades, favorece los intereses económicos de grandes industrias y debilita los ecosistemas, y que, en lugar de favorecer una alimentación real, ha propiciado la disminución de la biodiversidad y la imposición de la dieta corporativa. Este régimen, basado en el consumo de productos comestibles y bebibles ultraprocesados (PCBU), ha desencadenado un preocupante incremento de casos de sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles (ENT). Datos recientes revelan que desde 1975, la obesidad ha experimentado un aumento de casi el triple y actualmente es responsable de 4 millones de muertes al año a nivel mundial. En la Región de las Américas, las ENT causan 5,5 millones de fallecimientos anuales, equivalente al 80% de todas las muertes. Cada año, 2,2 millones de personas entre los 30 y los 69 años de edad en la región mueren prematuramente debido a estas enfermedades.

En este contexto, donde la realización del Derecho Humano a la Alimentación y la Nutrición Adecuada (DHANA) y la Soberanía Alimentaria (SOBAL) se ha visto constantemente vulnerada, la sociedad civil ha liderado luchas que buscan regular la extendida disponibilidad de los PCBU y su consecuente aumento desmedido en el consumo que ha desplazado los patrones de alimentación tradicionales donde prevalecían los alimentos reales, con mínimo procesamiento y las preparaciones caseras. La lucha por regular esta industria incluye la implementación de etiquetados claros de advertencia sobre los contenidos nocivos para la salud y la aplicación de impuestos sobre los PCBU – avances normativos que han sido recomendados por organismos como la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Sin embargo, estas iniciativas enfrentan una feroz interferencia por parte de las corporaciones de la industria alimentaria, que buscan por encima de cualquier otro objetivo proteger sus intereses comerciales. Como resultado, a menudo distorsionan o bloquean medidas regulatorias destinadas a proteger la salud pública y promover una alimentación adecuada. La lucha por un sistema alimentario más justo y saludable se encuentra así en un constante enfrentamiento entre los esfuerzos de la sociedad civil y los intereses comerciales que perpetúan un modelo insostenible y perjudicial para la salud humana y planetaria.

Para saber más véase:

- Alianza por la salud alimentaria (México): <https://alianzasalud.org.mx/>
- FIAN Colombia: <https://fiancolombia.org/cartagena-aprueba-politica-publica-del-pae/>
- Proyecto Squatters y Colectivo Duda (Argentina): <https://www.anred.org/2021/10/25/ultra-procesados-por-manipular-y-malnutrir-a-las-infancias/>

cuadro 6

Lucha contra el aumento de los productos alimentarios ultraprocesados en India

India es conocida por ser el país mundial de la diabetes: uno de cada cuatro adultos es diabético o prediabético y uno de cada cuatro es obeso. El consumo de comida basura aumenta exponencialmente, lo que hace que las dietas sean poco saludables y es un factor importante en esta epidemia. Aunque el Gobierno de India ha establecido normativas sobre publicidad y etiquetado para hacer frente a la agresiva comercialización de este tipo de alimentos, estas son ineficaces por su propio diseño. En este contexto, un grupo de reflexión independiente sobre salud pública, Nutrition Advocacy in Public Interest (NAPi), analizó los anuncios y cuestionó a los famosos que los promocionaban. Recopiló todas las pruebas científicas y las difundió por toda India.

En 2022 el Gobierno de la India hizo público un diseño de política que puntuaba con estrellas en la parte frontal de los paquetes de comida basura, que indicaban que los alimentos preenvasados podían ser desde “menos sanos” hasta “más sanos”. Los habitantes de la India enviaron miles de cartas exigiendo que, en lugar de estrellas, se colocaran etiquetas de advertencia en la parte delantera de los paquetes. De este modo, la gente podría identificar más fácilmente los productos alimentarios poco saludables por su alto contenido en azúcar/sal o grasas. NAPi también movilizó a varias organizaciones de la sociedad civil y académicas para que emitieran una declaración de posición, exigiendo una etiqueta de advertencia en los envases de los alimentos con alto contenido en azúcar/sal o grasas.

Los medios de comunicación apoyaron sin reservas esta labor. Los grupos de la sociedad civil también presentaron varias denuncias ante la autoridad de protección del consumidor. En 2023, la NAPi lanzó el informe “The Junk Push” (El empuje de la comida basura), que ponía de relieve la agresividad con que se anuncia la comida basura. Hubo artículos de opinión de expertos en los diarios y reseñas en revistas especializadas.

#EndTheJunkPush, más información:
<https://www.napiindia.in/>

