

Medellín, octubre 20 de 2020.

Honorables Representantes a la Cámara

Subcomisión de estudio del Proyecto de Ley No. 167 de 2019

Congreso de la República de Colombia

Referencia: Comentarios a las proposiciones bajo estudio en el segundo debate Proyecto de Ley No. 167 de 2019 *“Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones”*.

Respetados Representantes reciban un cordial saludo, como académicos e investigadores pertenecientes a la Unidad de Problemáticas de Interés en Nutrición Pública de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia, de la Universidad Nacional y de la Universidad Javeriana, con el interés primario en aportar a la salud pública desde el conocimiento científico libre de conflictos de interés, estamos enviando una serie de argumentos que buscan apoyar el debate que esta Subcomisión está dando en torno a los conceptos de productos comestibles ultraprocesados y la validez del sistema NOVA de clasificación de alimentos para la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) y el fomento de entornos alimentarios saludables en Colombia.

Entendemos y apoyamos la importancia del Proyecto en debate (Ley No. 167 de 2019) para la prevención de las enfermedades más prevalentes en nuestro país, que siguen aumentando aceleradamente como la obesidad, diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, neurológicas, y el cáncer (1). Esta problemática que se vive a nivel global, ha generado una red de esfuerzos entre los científicos de la mayoría de centros académicos mundiales sobre alimentación, nutrición y salud poblacional, que se traduce en evidencia de gran relevancia sobre los aspectos modificadores y determinantes de estas enfermedades. Según estudios de múltiple índole, uno de las principales causantes de estas enfermedades son los cambios en los patrones alimentarios en las últimas décadas y especialmente la homogenización de la alimentación con la incorporación de productos comestibles ultraprocesados y el desplazamiento en el consumo de los diversos alimentos naturales presentes en las preparaciones culinarias tradicionales saludables en los diferentes entornos alimentarios de la población (2–4).

La propuesta de clasificación de los alimentos NOVA, ha sido un enorme aporte para el reconocimiento de estos productos comestibles ultraprocesados y para la defensa de alimentación saludable, solidaria y sustentable, porque resalta la importancia de la alimentación basada en los alimentos naturales, y de las preparaciones culinarias tradicionales, y defiende la preservación de los alimentos autóctonos, y la biodiversidad alimentaria que tanto caracteriza a nuestro país y a los países vecinos. Además, la propuesta NOVA, sostiene que el procesamiento de alimentos no es un problema. Casi todos los alimentos y bebidas naturales y ancestrales se han procesado hasta cierto punto con métodos que han evolucionado junto con el humano de manera saludable y sustentable, por ejemplo, a través de la fermentación natural de alimentos naturales como el trigo y la leche creando alimentos procesados como el pan, el yogurt y el queso. El problema es la naturaleza, el alcance y el propósito del procesamiento industrial, y en particular, la proporción de comidas, platos, alimentos, bebidas y refrigerios dentro de la alimentación que son productos comestibles ultraprocesados.

La Organización Panamericana de Salud, como organismo especializado de salud del sistema interamericano, encabezado por la Organización de los Estados Americanos y también afiliada a la Organización Mundial de Salud y por lo tanto formando parte del Sistema de las Naciones Unidas. En su propuesta de modelo de perfil de nutrientes como herramienta para clasificar las bebidas, alimentos y productos con niveles excesivos de nutrientes críticos relacionados con las ECNT, tiene como principal referente la propuesta de clasificación de los alimentos NOVA, definiendo claramente en su reporte, lo que es un producto comestible ultraprocesado y respaldando con evidencia científica, porque estos productos deben ser reconocidos y regularizados en los diferentes entornos alimentarios para prevenir la presencia de ECNT en la población (5).

Como consecuencia de este respaldo de las organizaciones internacionales referentes en salud, esta clasificación y término de producto comestible ultraprocesado han sido conceptualizados de manera detallada en revistas de alto impacto y reconocimiento en el área de la alimentación a nivel mundial (6), e incorporados en las guías alimentarias oficiales de Brasil y Uruguay (7,8), recibiendo gran aceptación entre los científicos, la sociedad civil y la población en general. Además, siendo usada en diferentes estudios con representatividad nacional, aplicándose para la descripción de los patrones alimentarios en diversos países del globo como Estados Unidos (9), Canadá (10), México (11), Brasil (12), Chile (13), Reino Unido (14), Australia (15), y Colombia (16), encontrando de manera unánime en aquellos individuos con mayor consumo de productos comestibles ultraprocesados un perfil nutricional desbalanceado relacionado con la presencia de ECNT y un deterioro de la calidad de alimentación en general, por el desplazamiento de los alimentos naturales importantes para garantizar la adecuada alimentación y la salud recomendados en la guías alimentarias basadas en alimentos.

Además, estudios con un alto nivel de evidencia científica, de seguimiento longitudinal y con ensayos controlados randomizados, han encontrado una asociación entre el consumo de productos comestibles ultraprocesados, y la presencia de obesidad, diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y el cáncer (17–22). Como consecuencia, investigadores de alto prestigio internacional han publicado en los documentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación recientemente la importancia de la clasificación NOVA como herramienta clave para el reconocimiento de los productos comestibles ultraprocesados, la formulación de políticas públicas alimentarias y nutricionales para la prevención de la ECNT (23,24). Por lo tanto, a la luz de la evidencia científica manifestamos que es imprescindible para el proyecto de Ley No. 167 de 2019, la inclusión de la clasificación de alimentos “NOVA” y el concepto de producto comestible ultraprocesado siguiendo las recomendaciones de los órganos de referencia internacional para el fomento de entornos alimentarios saludables y para la prevención de las ECNT.

Quedamos atentos ante cualquier apoyo académico que se requiera relacionado con las problemáticas alimentarias y nutricionales de interés en salud pública para el país.

Atentamente,

Gustavo Cediel, Eliana Tamayo, Diego Gaitán

Investigadores de la Unidad de Problemáticas de Interés en Nutrición Pública

Escuela de Nutrición y Dietética

Universidad de Antioquia

Mercedes Mora Plazas

Universidad Nacional y Universidad Javeriana

Luis Fernando Gomez Guitierrez

Universidad Javeriana

Referencias

1. Universidad Nacional de Colombia, Instituto Nacional de Salud - INS, Instituto Colombiano de Bienestar Familia - ICBF. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional de Colombia - ENSIN 2015. Solano J, editor. Bogotá; 2019.
2. Monteiro CA, Cannon G, Moubarac J-C, Levy RB, Louzada MLC, Jaime PC. The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. *Public Health Nutr* [Internet]. 2017 Mar 21 [cited 2017 Nov 5];1–13. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28322183>
3. Monteiro CA, Moubarac J-C, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obes Rev* [Internet]. 2013 Nov [cited 2016 Jul 16];14(S2):21–8. Available from: <http://doi.wiley.com/10.1111/obr.12107>
4. Popkin BM, Adair LS, Ng SW. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutr Rev* [Internet]. 2012 Jan [cited 2014 Jul 10];70(1):3–21. Available from: <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=3257829&tool=pmcentrez&rendertype=abstract>
5. Pan American Health Organization. Nutrient Profile Model [Internet]. Washington, D.C.: PAHO; 2016 [cited 2017 Mar 1]. p. 1–31. Available from: <http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/18621>
6. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac J-C, Louzada ML, Rauber F, et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr* [Internet]. 2019 Apr 12 [cited 2020 Apr 8];22(5):936–41. Available from: https://www.cambridge.org/core/product/identifier/S1368980018003762/type/journal_article
7. Ministério de Saúde. Guia Alimentar para a população Brasileira [Internet]. Brasília - DF; 2014 [cited 2017 Mar 22]. p. 1–158. Available from: <http://portal.arquivos.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>
8. Ministerio de Salud (URY). Guía alimentaria para la población uruguaya. Montevideo; 2016.
9. Martínez Steele E, Popkin BM, Swinburn B, Monteiro CA. The share of ultra-processed foods and the overall nutritional quality of diets in the US: evidence from a nationally representative cross-sectional study. *Popul Health Metr* [Internet]. 2017 Dec 14 [cited 2017 Feb 17];15(1):1–6. Available from: <http://pophealthmetrics.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12963-017-0119-3>
10. Moubarac Jean-Claude, Batal Malek, Bortoletto MP, Claro Rafael, Bertazzi L,

- CannonGeoffrey, et al. Processed and Ultra-processed Food Products: Consumption Trends in Canada from 1938 to 2011. <http://dx.doi.org/103148/751201415>. 2014;
11. Marrón J, Flores M, Cediel G, Monteiro C, Batis C. Associations between Consumption of Ultra-Processed Foods and Intake of Nutrients Related to Chronic Non-Communicable Diseases in Mexico. *J Acad Nutr Diet*. 2019;
 12. Louzada ML, Martins A, Canella D, Baraldi, Renata Bertazzi Levy, Rafael Moreira Claro, et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Rev Saude Publica*. 2015;49:2–11.
 13. Cediel G, Reyes M, Corvalán C, Levy RB, Uauy R, Monteiro CA. Ultra-processed foods drive to unhealthy diets: evidence from Chile. *Public Health Nutr*. 2020 Apr;1–10.
 14. Rauber F, da Costa Louzada ML, Steele E, Millett C, Monteiro CA, Levy RB. Ultra-Processed Food Consumption and Chronic Non-Communicable Diseases-Related Dietary Nutrient Profile in the UK (2008–2014). *Nutrients* [Internet]. 2018 May 9 [cited 2018 Jul 3];10(5):587. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29747447>
 15. Scrinis G, Machado P, Rauber F, Levy RB, Steele EM, Millett C, et al. Ultra-processed foods and nutrient profile of diets in UK and Australia. In: *Annals of Nutrition & Metabolism* [Internet]. Buenos Aires; 2017. p. 103–103. Available from: <http://bdpi.usp.br/item/002866612>
 16. Parra DC, Costa-louzada ML, Moubarac J, Bertazzi-levy R, Khandpur N, Cediel G, et al. The association between ultra-processed food consumption and the nutrient profile of the Colombian diet in 2005. *Salud Publica Mex*. 2019;61.
 17. Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, Cai H, Cassimatis T, Chen KY, et al. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. *Cell Metab* [Internet]. 2019 May 16 [cited 2019 Jun 9]; Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/31105044>
 18. Srour B, Fezeu LK, Kesse-Guyot E, Allès B, Debras C, Druesne-Pecollo N, et al. Ultraprocessed Food Consumption and Risk of Type 2 Diabetes Among Participants of the NutriNet-Santé Prospective Cohort. *JAMA Intern Med* [Internet]. 2020 Feb 1 [cited 2020 Apr 10];180(2):283. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/31841598>
 19. Fiolet T, Srour B, Sellem L, Kesse-Guyot E, Allès B, Méjean C, et al. Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort. *BMJ* [Internet]. 2018 [cited 2018 Apr 14];360:k322. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29444771>
 20. Schnabel L, Kesse-Guyot E, Allès B, Touvier M, Srour B, Hercberg S, et al. Association Between Ultraprocessed Food Consumption and Risk of Mortality Among Middle-aged Adults in France. *JAMA Intern Med* [Internet]. 2019 Apr 1 [cited 2020 Apr 10];179(4):490. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/30742202>
 21. Mendonça R de D, Lopes ACS, Pimenta AM, Gea A, Martinez-Gonzalez MA, Bes-Rastrollo M. Ultra-Processed Food Consumption and the Incidence of Hypertension in a Mediterranean Cohort: The Seguimiento Universidad de Navarra Project. *Am J Hypertens* [Internet]. 2017 Apr 1 [cited 2018 Mar 6];30(4):358–66. Available from: <https://academic.oup.com/ajh/article-lookup/doi/10.1093/ajh/hpw137>
 22. Mendonça R de D, Pimenta AM, Gea A, de la Fuente-Arrillaga C, Martinez-Gonzalez MA, Lopes ACS, et al. Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the

University of Navarra Follow-Up (SUN) cohort study. *Am J Clin Nutr* [Internet]. 2016 Oct 12 [cited 2016 Oct 17];104(5):1433–40. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27733404>

23. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system [Internet]. 2019 [cited 2019 Nov 1]. Available from: <http://www.fao.org/3/ca5644en/ca5644en.pdf>
24. Popkin B 2019. Ultra-processed foods ' impacts on health Ultra-processed foods ' impacts on health. *FAO*. 2019;1–27.