Biblioteca del Congreso Nacional de Chile / BCN

Alimentos Ultraprocesados

(AUP)

Conceptualización y operacionalización para modificar entornos alimentarios

Informe elaborado en apoyo a la discusión del proyecto de ley Boletín N° 17.176-11(modifica la Ley N° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad)

www.bcn.cl



Tabla de contenidos

1. Introducción
3. Proyecto de Ley para rotular alimentos ultraprocesados boletín N° 17.176 -11 y marco legal en Chile
5. **Los sistemas de clasificación de alimentos según grado de procesado**
7. El transito desde el perfil de nutrientes al procesamiento de los alimentos en la investigación epidemiológica
9. Variabilidad de la categoría de AUP en las actualizaciones del sistema clasificación NOVA
11. **Desafíos para la operacionalización del concepto AUP en la regulación**
13. Propuesta para diseño de un sistema de etiquetado frontal que incluye los AUP
15. Referencias

Los AUP como problema de salud pública



Chile registra la tasa de obesidad infantil más alta de Latinoamérica



El sobrepeso y la obesidad en Chile superan a la mayoría de los países OCDE,

Aumenta el riesgo de ECV, obesidad y otras ECN (evidencia creciente en estudios epidemiológicos)

El patrón dietético ultraprocesado

Los AUP como problema de salud pública

Incremento de las ventas anuales per cápita de AUP
(rápido crecimiento en países de ingresos medios y bajos)

“

Incremento de la proporción
de AUP en la dieta

Entorno alimentario donde los **AUP**

- Alta disponibilidad
- Bajo costo
- Intensa promoción

”

Llamado a los gobiernos
(FAO 2020, OMS /OPS 2026)

- que faciliten acceso a alimento saludables
- que limiten oferta y publicidad de AUP

El proyecto de ley en discusión

Boletín N° 17.176-11

- Modifica la Ley N° 20.606 (2012) sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.
- Exige rotular como "ultraprocesado" **a productos con más de 5 ingredientes formados a partir de procesos químico-industriales**.
- Restringe la publicidad de estos productos dirigida a menores de 14 años (incluyendo plataformas digitales y anuncios por internet).

Marco vigente

Ley N° 20.606 obliga a rotular con sellos "Alto en" según perfil de nutrientes

- Sodio, azúcares, grasas saturadas, calorías totales
- Prohíbe publicidad a menores de 14 años para alimentos con sellos.
- Obliga a que los alimentos envasados indiquen en etiqueta los ingredientes utilizados (incluye aditivos según articulo 136 de RSA)



El PDL suma un criterio adicional, no basado en nutrients, para etiquetado frontal: el grado de procesamiento.

Nuevo enfoque epidemiológico
(complementa atención en nutrients)

ANTES

Foco en perfil de nutrientes

AHORA

Foco en patrones dietéticos

AUP

Obesidad y ECN

Lancet, 2026 (revisión de mas 100 estudios)

Riesgos en salud se explican mejor por el grado de procesamiento de los alimentos

La industria puede reformular productos bajo los umbrales críticos de nutrientes, sin resolver con ello los efectos nocivos del grado de procesamiento, o de aditivos dañinos y su interacción (Ej.: reemplazo de azúcar por endulzantes no azucarados en las bebidas envasadas)

Falta de consenso sobre concepto de AUP
(definiciones en continuo refinamiento)

- Año 2009 — Primer uso del término AUP por Carlos Monteiro (USP) en relación al aumento de obesidad en Brasil
- No existe consenso entre expertos sobre una definición única de AUP, ni norma legal que la establezca (excep. Colombia).
- Se reconocen entre 5 a 7 sistemas de clasificación de alimentos según su grado de procesamiento en la literature especializada.
- Se ha criticado la ambigüedad de algunas definiciones, y la inconsistencia entre versiones de un mismo sistema de clasificación
- Es común observar variaciones en la lista de alimentos incluidos en categoría de AUP que hacen los expertos en el uso de una misma versión de estos sistemas de clasificación

Tendencia a que las clasificaciones se presentan con definiciones más extensas y detalladas

Sistemas de clasificación de alimentos según grado de procesado

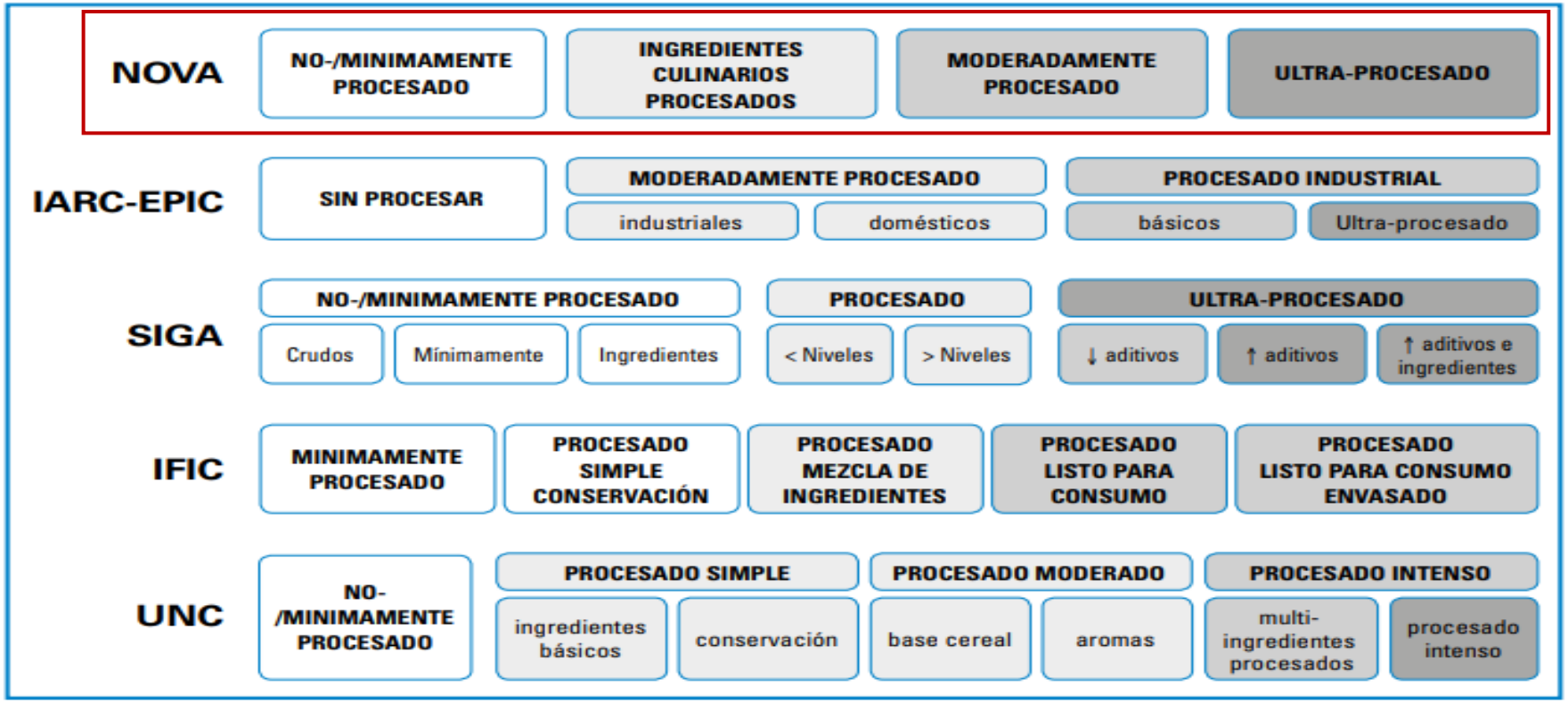


Figura N° 1: Principales sistemas de clasificación de alimentos y su relación según el grado de procesado. Fuente: AESAN (2020:11).



Foto de Evangelos Mpikakis en Unsplash

NOVA (Brasil_USP) es el más referenciado y de aplicación más global;

SIGA (Francia- Star Stup) comparte lógica Nova con subcategorías adicionales (menor escrutinio independiente)

ARC-EPIC (Eu) IFIC y UNC (EEUU) -Aplicación más restringida

Nuevo Sistema de Clasificación de Alimentos (Nova)

de acuerdo con **extensión y propósito** del procesado industrial.

Casi todos los alimentos están procesados en alguna medida

1

Sin procesar / mínimamente procesados

Frutas, verduras, carnes, leche, huevos, en su estado natural o con métodos que no agregan sal, azúcar o grasa

2

Ingredientes culinarios procesados

Aceites, mantequilla, azúcar, sal

-Sustancias extraídas del grupo 1 o de la natutaraleza

- No se consumen directamente

3

Alimentos procesados

Grupo 1 + sal, azúcar o aceites para mejorar conservación o cualidades sensoriales

(panes, quesos, conservas, ...)

4

Alimentos ultraprocesados (AUP)

Formulaciones industriales que sustituyen a los otros grupos; usan sustancias de uso exclusivamente industrial y aditivos cosméticos

→ Desplazamiento dieta hacia AUP →

Mayor utilidad industria

Menor calidad nutricional
Mayor riesgo en salud

Definición AUP – Grupo 4 – Nova

Alimentos ultraprocesados

“,.. son **formulaciones industriales elaboradas con ingredientes económicos,** diseñadas y comercializadas para sustituir a los otros tres grupos Nova y para la preparación de platos y comidas a base de ellos, **maximizando así los beneficios de la industria**. Estos productos resultan de **múltiples procesos** aplicados a unos pocos cultivos de alto rendimiento o a sus componentes aislados, como carbohidratos, proteínas, grasas y fibras extraídos. Las **técnicas** utilizadas a menudo **no tienen equivalente en las cocinas domésticas** e incluyen procesos como la hidrólisis, la hidrogenación, la extrusión, la **incorporación de aditivos cosméticos** y el envasado con materiales sintéticos. La fabricación de alimentos ultraprocesados (UPF) suele implicar una amplia gama de ingredientes. Estos incluyen sal, azúcar y grasas, así como **sustancias utilizadas exclusivamente en entornos industriales**, como aislados de proteínas, aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y fibras añadidas. También es común el uso de una **larga lista de aditivos**, especialmente aquellos **con funciones cosméticas**, como colorantes, saborizantes, emulsionantes, espesantes y edulcorantes no nutritivos. Los **alimentos integrales generalmente están ausentes** o constituyen solo una proporción mínima del total de ingredientes"

(Monteiro et al , 2026 b)

Nota : La traducción y el subrayado es nuestro

Marcadores para identificar AUP

La industria en general no declara los procesos, por lo cual es factible recurrir a marcadores específicos del ultraprocesamiento

Grupo 4 - AUP :

> - ***sustancias alimentarias de uso industrial exclusivo*** *(o casi exclusivo), como aislados de proteínas vegetales, carne separada mecánicamente y almidones y aceites modificados,*
>
> - ***aditivos cosméticos (o sensoriales)****, como colorantes, aromas, potenciadores de sabor, edulcorantes no azucarados y emulsionantes.*
>
> **— Monteiro et al., 2025**

Definición AUP Nova en versión actualizada y en PDL

	Equipo NOVA	Proyecto de Ley 17.176-11
Referente distintivo	Sustancias de uso industrial exclusivo y aditivos cosméticos	Ingredientes formados por procesos químico-industriales
Naturaleza del criterio	**Cualitativo**: presencia de marcadores (función del ingrediente)	**Cuantitativo**: más de 5 ingredientes de proceso químico-industrial
	Nova 2026	Proxi Nova 2016:"…Se trata de formulaciones industriales que suelen contener cinco o más ingredientes, generalmente numerosos. …."

Estrategias de regulación -propuestas por equipo Nova-

Estrategia 1

Definición operativa completa de AUP (de acuerdo a marcadores)

- Regula todo producto que cumpla la definición NOVA de AUP.
- Ventaja: fuerte respaldo epidemiológico.
- Desventaja: riesgo de litigios por ambigüedad en la clasificación de aditivos.

Estrategia 2

Def. científicamente fundada recomendada por Nova para Políticas Publicas
"formulaciones que contienen una sustancia derivada de alimentos utilizada exclusiva o predominantemente en entornos industriales o un aditivo con función cosmética ".

Estrategias de regulación
-propuestas por equipo Nova-

Estrategi 1

Estrategia 1

Estrategia 2

Ampliar la normativa de nutrientes incorporando marcadores AUP

Se regula si supera umbrales de nutrientes críticos, **y/o** contiene marcadores seleccionados y facilmente identificables

- Ventajas: más defendible legalmente

  evita elusión del perfil nutricional.

- Desventaja: no captura toda la evidencia del sistema NOVA completo.

superposición sustancial, pero no completa entre los AUP y alimentos con altos niveles de azucares añadidos, sodio o grasas saturadas (respaldan estudios en Brasil, EEUU y UK)

Necesidad de adaptar a contexto nacional (ver estudios en desarrollo)

Propuesta de OPS para diseño de etiquetado frontal



Figura 3: Ejemplo de los principios de diseño aplicados al etiquetado frontal. Fuente: OPS (2026 a:4).