FACULTAD DE MEDICINA
PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE CHILE

APORTES A LA DISCUSION DEL PROYECTO DE LEY SOBRE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: UNA REGULACIÓN NECESARIA

Boletín N.º 17.176-11 - Comisión de Salud del Senado

PULSO LEGISLATIVO
FACULTAD DE MEDICINA UC

Dra. Paula Margozzini
Dra. Julieta Rivera
Sra. Paulina Ramos
Lunes 3 de Agosto 2026

HOJA DE RUTA

1. El problema de salud colectiva

2. Análisis de la solución/intervención/política propuesta

3. Sugerencias de modificación al texto del proyecto de ley

¿Qué son los alimentos ultraprocesados (UPF)?

Clasificación NOVA (Monteiro et al), los alimentos se agrupan según el grado y propósito del procesamiento industrial, no solo su composición nutricional o número de ingredientes.

Grupo 1

Naturales o mínimamente procesados

Frutas, verduras, legumbres, leche, huevo

Grupo 2

Ingredientes culinarios procesados

Aceites, sal, azúcar, mantequilla

Grupo 3

Alimentos procesados

Conservas, quesos, panes artesanales

Grupo 4

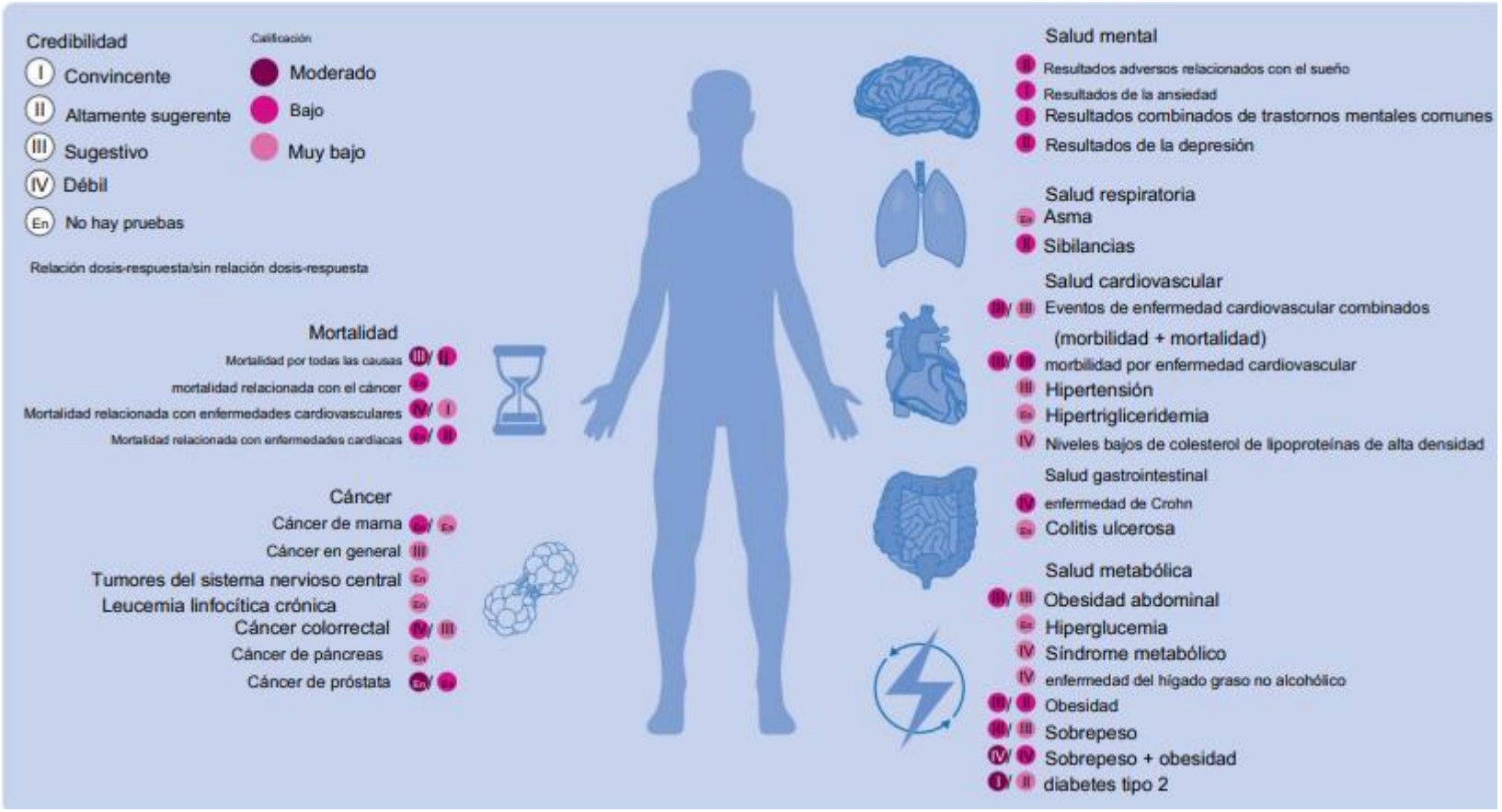
Ultraprocesados

PROCESOS INDUSTRIALES
ADITIVOS COSMETICOS



FACULTAD DE MEDICINA
PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE CHILE

DAÑOS A LA SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS.



Fuente: Lane MM, Gamage E, Du S, Ashtree DN, McGuinness AJ, Gauci S, et al. Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses. BMJ. 2024;384:e077310. doi:10.1136/bmj-2023-077310

MECANISMOS BIOLOGICOS DEL DAÑO A LA SALUD ASOCIADO A UPF

Matriz alimentaria destruida

El procesamiento industrial rompe la fibra y la estructura celular del alimento, acelerando la digestión y la absorción de energía.

Monteiro et al., The Lancet, 2025; 406:2667–2684.

Aditivos industriales

Emulsionantes, edulcorantes y colorantes, ausentes en la cocina casera, se asocian a disbiosis intestinal e inflamación de bajo grado.

Chassaing et al., Nature, 2015; 519:92–96.

Hiperpalatabilidad y baja saciedad

Combinaciones de azúcar, grasa y sodio diseñadas industrialmente estimulan los circuitos de recompensa cerebral y debilitan las señales de saciedad.

Monteiro et al., The Lancet, 2025; 406:2667–2684.

Sobreconsumo energético

En un ensayo controlado aleatorizado, una dieta ultraprocesada isocalórica generó ~500 kcal/día adicionales de ingesta espontánea y 0,9 kg de aumento de peso en 2 semanas.

Hall et al., Cell Metabolism, 2019; 30:67–77.

Enfermedad crónica

El exceso energético sostenido y la inflamación de bajo grado se traducen en obesidad, diabetes tipo 2, enfermedad cardiovascular y otras ENT.

Lane et al., BMJ, 2024; 384:e077310.

¿EXISTE UN PROBLEMA DE SALUD PÚBLICA (COLECTIVA) ASOCIADO AL CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS?



ANÁLISIS DE LA INTERVENCION/SOLUCION/POLÍTICA PROPUESTA

Efectividad: ¿Cuál es la magnitud esperada de beneficios? ¿Cuál es el escenario contrafactual de disminución de la exposición?	ALTA
¿Cuáles son los riesgos o consecuencias potenciales de la nueva política para la salud poblacional?	BAJOS / NO DESCRITOS
Impacto en la autonomía de las personas	SE RESPETA
Impacto en la equidad	EQUITATIVA
Eficiencia de la intervención: ¿Cuáles son los costos asociados a la implementación y mantención de la política?	COSTOS ASOCIADOS
¿Costos alternativos para el sector salud?	BAJOS
¿Se da el criterio de eficiencia en el uso de recursos escasos en salud?	SÍ
Percepción comunitaria	A FAVOR DE REGULAR EXPOSICIÓN — La comunidad apoya medidas para limitar la exposición a alimentos ultraprocesados.

PROPUESTA DE MODIFICACION AL PROYECTO DE LEY.

2.1 Respecto del primer numeral del Proyecto de Ley.

"1. Agréguese al artículo N°5 de la Ley 20.606 el siguiente inciso segundo nuevo:
Se deberá rotular como "ultraprocesado" aquellos productos alimenticios que contengan más de cinco ingredientes formados a partir de procesos químico-industriales."

PROPUESTA: Se propone modificar el primer numeral del Proyecto, reemplazándolo completamente por el siguiente:

1. Intercálese en el artículo 5° de la ley N° 20.606, a continuación del inciso primero, el siguiente inciso segundo, nuevo, pasando los actuales incisos segundo y tercero a ser tercero y cuarto, respectivamente:

"Se deberá rotular como "ultraprocesados" a aquellos elaborados industrialmente a partir de sustancias extraídas de alimentos mediante procesos de transformación e incorporación de aditivos. El Reglamento Sanitario de los Alimentos determinará los procesos, listados de sustancias, ingredientes y aditivos así como los mecanismos de actualización periódica comprendidos en esta definición."

PROPUESTA DE MODIFICACION AL PROYECTO DE LEY.

2.2. Respecto del segundo numeral del Proyecto de Ley.

"2. Sustitúyase el artículo 7° de la Ley 20.606, por el siguiente:

La publicidad de los productos descritos en el artículo 5 no podrá ser dirigida a niños menores de catorce años.

Para los efectos de esta ley se entenderá por publicidad toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto, incluida aquella desarrollada en plataformas digitales y anuncios pagados de internet".

PROPUESTA: Se propone modificar el segundo numeral del Proyecto, reemplazándolo completamente por el siguiente:

2. Sustitúyase el artículo 7° de la ley N° 20.606 por el siguiente:

"Se prohíbe la publicidad de los productos descritos en el artículo 5° a niños y niñas y adolescentes menores de 18 años.

Para los efectos de esta ley se entenderá por publicidad toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto."

RECOMENDACIONES

- El problema de salud pública asociado justifica una política pública para disminuir la exposición poblacional a alimentos ultraprocesados (UPF) en todo el curso de vida desde la gestación a la vida adulta.

- Las intervenciones alternativas existentes para disminuir la exposición a UPF, sean de educación o consejería nutricional individual (en escuelas, consultorios o en las comunas) implican mayor costo, han demostrado baja efectividad a largo plazo y nulo impacto poblacional.

- Una pequeña disminución de la media poblacional de exposición a UPF o incluso una disminución de la pendiente de alza de su consumo podrían traer importantes beneficios en disminución de costos directos e indirectos asociados a los daños sanitarios.

- Es importante una implementación gradual de la política para favorecer la innovación, adaptación y reformulación de la industria de alimentos y bebidas. La norma requiere ser general y el reglamento especifico, preciso y fiscalizable, pero con la posibilidad de actualización periódica.

- Es importante que exista en el sistema y entorno alimentario chileno una oferta adecuada de alimentos saludables y de bajo costo durante la implementación de esta política para favorecer su sustitución saludable, especialmente en población más vulnerable.