Alimentos ultraprocesados (AUP)

Conceptualización y operacionalización para modificar entornos alimentarios.

Autor

Eduardo Goldstein B
Email: egoldstein@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3906

Comisión

Elaborado para la Comisión de Salud del Senado en la etapa de estudio del proyecto de ley Boletín 17176-11 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, con el objeto de exigir la rotulación de alimentos ultraprocesados y restringir su publicidad.

Nº SUP: 155098

Resumen

El presente informe responde a una consulta parlamentaria sobre el concepto de alimento ultraprocesado en el contexto de la discusión del proyecto de ley que modifica la Ley N° 20.606 para exigir la rotulación en el etiquetado frontal y restringir su publicidad.

Se constata la falta de consenso entre los expertos respecto de una definición única de AUP, y la variabilidad que presentan sus aplicaciones en la literatura científica. El desarrollo del concepto de Alimento Ultra Procesado (AUP), a partir del sistema de clasificación Nova, como referente internacional, refleja un cambio de enfoque epidemiológico en el cual se traslada la mirada hacia los patrones dietéticos en vez del perfil de nutrientes, para dar cuenta de los aumentos de la obesidad y otras enfermedades crónicas.

Se da cuenta del desafío que representa el traslado de un concepto elaborado en marco de la investigación epidemiológica hacia un marco regulatorio, lo que pasa por establecer una definición operacional clara que se adapte al contexto nacional. Para enfrentar este desafío el equipo Nova sugiere recurrir a ciertos marcadores críticos. Entre estos, cabe considerar como criterio distintivo las sustancias alimentarias de uso industrial exclusivo o casi exclusivo (como son los aceites y almidones modificados, entre otros) y los aditivos con función cosmética (como son los colorantes, saborizantes, edulcorantes no nutritivos). Una estrategia alternativa propuesta por el equipo Nova consiste en ampliar la normativa vigente basada en perfil de nutrientes, incorporando un conjunto acotado de estos marcadores, sin adoptar la definición operativa completa del sistema Nova.

El criterio del proyecto de ley —más de cinco ingredientes derivados de procesos químico-industriales— comparte la estrategia general con la primera propuesta de Nova, pero difiere en su naturaleza, en cuanto fija un umbral cuantitativo ”más de cinco ingredientes”, mientras Nova propone un criterio más cualitativo basado en la función del ingrediente. Se advierte que, en este caso, podrían existir un riesgo de litigios por la ambigüedad en la clasificación de ciertos aditivos.

Introducción

El presente informe responde a una solicitud parlamentaria sobre la categoría de alimentos ultraprocesados (AUP) para evaluar opciones de rotulación como advertencia al consumidor, en marco de la discusión de un proyecto de ley en la Comisión de Salud en el Senado. Con este objeto se describe la evolución de este concepto en la literatura académica e informes de agencias especializadas.

Como señalan los fundamentos del proyecto en comento, en el análisis comparado Chile ostenta una tasa de sobrepeso y obesidad superiores a la gran mayoría de los países OCDE, y los niños chilenos registran la tasa de obesidad más alta de Latinoamérica. Es sabido igualmente, que esto ocurre con una marcada gradiente en los grupos económicamente más desfavorecidos, donde la prevalencia de esta condición es significativamente mayor.

En los últimos años, el énfasis en los nutrientes (por ejemplo, ácidos grasos saturados) o en alimentos individuales (por ejemplo, margarinas bajas en grasa) se ha desplazado hacia recomendaciones sobre patrones alimentarios generales, como lo reflejan nuevas versiones de las guías alimentarias en diversos países[1] (Gibney, 2019).

En la evaluación de los entornos alimentarios predominante en la región, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) ha advertido que: “Las dietas en la región de las Américas se caracterizan cada vez más por un alto consumo de alimentos ultraprocesados, que consisten en formulaciones comerciales que contienen aditivos cosméticos y carbohidratos, grasas, proteínas y sales ultraprocesadas, y que suelen tener un exceso de nutrientes limitables como azúcares, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio, los cuales contribuyen directamente a la obesidad, las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión y la hiperglucemia. (OPS, 2026)

Si bien actualmente **no existe un consenso entre los expertos sobre el concepto de AUP ni existen normas legales que establezcan una definición específica sobre ellos**, Monteiro sostiene que se encuentra evidencia de numerosos estudios epidemiológicos que asocian el alto consumo de AUP con aumento de riesgo de obesidad, enfermedades cardiovasculares y otras (Monteiro et al, 2025).

En esta perspectiva, Lacent plantea que se entiende que es el patrón dietético general de alimentos ultraprocesados, en el que los alimentos integrales y mínimamente procesados se reemplazan por alternativas procesadas, y la interacción entre múltiples aditivos nocivos, lo que provoca efectos adversos para la salud. (Lancet 2025: 2601)

En las Américas, este cambio en la dieta se debe en gran medida a la alta disponibilidad, bajo costo e intensa promoción de los AUP, que han reemplazando rápidamente las dietas tradicionales basadas en ingredientes frescos o mínimamente procesados.

[1] EE. UU. y Brasil, entre otros. En región Latino Americana, igualmente las Guías alimentarias de los gobiernos de Brasil, Mexico y Uruguay, contienen advertencias explícitas sobre los alimentos ultraprocesados.

De aquí que en reportes publicado por agencias internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) y OPS, se recomienda explícitamente revertir con urgencia esta tendencia con políticas fiscales y regulaciones de salud pública robustas, que faciliten la disponibilidad y acceso a alimentos saludables, limitando la oferta y publicidad de productos comestibles y bebibles ultraprocesados (OPS, 2026:8; FAO, 2026:7).

La moción parlamentaria boletín N° 17.176-11 que actualmente se encuentra en discusión en primer trámite constitucional en el Senado es concordante con dichas recomendaciones.

En lo que sigue el capítulo I, resume el proyecto de ley en discusión, el capítulo II señala los sistemas de clasificación de alimentos en función del procesado que son más utilizados en la investigación , el capítulo III aborda el transito desde el perfil de nutrientes al procesamiento de los alimentos en la investigación epidemiológica, en el capítulo IV se presenta una definición actualizada de AUP en el marco del sistema de clasificación Nova y los marcadores que los autores proponen utilizar para su discriminación, en el capítulo V se contrasta la operacionalización del concepto de AUP que se propone en el PDL con los marcadores sugeridos por los autores de este sistema de clasificación. En el capítulo VI se presenta una alternativa de aplicación de este concepto en el sistema advertencias del etiquetado frontal de los alimentos de acuerdo a la propuesta elaborada por la OPS.

El tema que aborda este informe y sus contenidos están delimitados por los parámetros de análisis de Asesoría Técnica Parlamentaría y por los plazos e información disponibles. No se trata de un documento académico y se enmarca en los criterios de neutralidad, pertinencia, síntesis y oportunidad en su entrega. Se hace especial énfasis en la naturaleza ilustrativa y no exhaustiva del mismo, en especial atención al tiempo disponible para su elaboración.

I. Proyecto de Ley para rotular alimentos ultraprocesados boletín N° 17.176 -11 y marco legal en Chile

La moción parlamentaria en discusión propone una modificación a la Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, con el objeto de exigir la rotulación de alimentos ultraprocesados y restringir su publicidad. Este proyecto ingresó a trámite en octubre de 2024 y se encuentra en fase de primer trámite constitucional en el Senado.[2]

En el proyecto de ley (PDL) en discusión se propone sumar a lo existente un etiquetado que oriente al consumidor en la compra de productos alimenticios, permitiendo identificar claramente aquellos que son ultraprocesados, y también restringir la publicidad de estos productos en los diversos medios de comunicación masiva. Lo que se formula en los siguientes términos:

“Se deberá rotular como “**ultraprocesado’** aquellos **productos alimenticios que contengan más de cinco ingredientes formados a partir de procesos químico-industriales**.”

[2] Son autores del proyecto las senadoras María José Gatica, Ximena Ordenes, y los senadores Juan L. Castro González y Alejandro Kusanovic.

Asimismo, propone que "La **publicidad** de los productos descritos en el artículo 5 **no podrá ser dirigida a niños menores de catorce años"**

En cuanto a la **Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**, cabe recordar que esta fue publicada en julio del año 2012[3], y entre otras disposiciones obliga a los fabricantes de alimentos envasados a indicar en el envase o en la etiqueta los ingredientes utilizados, incluyendo todos sus aditivos, su información nutricional y los contenidos de energía, azúcares, sodio y grasas saturadas. La ley dispone que el Ministerio de Salud, a través del Reglamento Sanitario de Alimentos determine aquellos que presentan en su composición nutricional contenidos elevados en calorías, grasas, azúcares, sal u otros ingredientes.

Luego, en el marco que determina la Ley 20.606 y el Reglamento Sanitario de los alimentos (RSA), se establece la obligación de rotular con un mensaje de advertencia (sellos frontales en forma de disco negro "Alto en") los alimentos y bebidas envasadas que excedan los límites de sodio, azúcares, grasas saturadas y calorías. En este sentido se entiende que los rótulos de advertencia en Chile se establecen sobre la base del perfil de nutrientes

La ley prohíbe igualmente la publicidad dirigida a menores de 14 años, para estos alimentos.

II. Los sistemas de clasificación de alimentos según grado de procesado

En la literatura científica pueden encontrarse, al menos, siete posibles sistemas de clasificación de los alimentos en función de su grado de procesado. En la mayoría de los casos, la motivación principal para desarrollar estos sistemas de clasificación de alimentos está fundamentada en complementar los estudios epidemiológicos más allá de la simple ingesta de nutrientes y dar respuesta a la prevalencia de sobrepeso, obesidad en la población de determinadas áreas geográficas, (AESAN, 2020:5).

El informe del Comité científico de AESAN, reconoce que el sistema NOVA es uno de los más referenciados en la literatura y más aplicado en otros países. La mayoría de los otros sistemas de clasificación son de validez o alcance más limitado en términos geográficos.

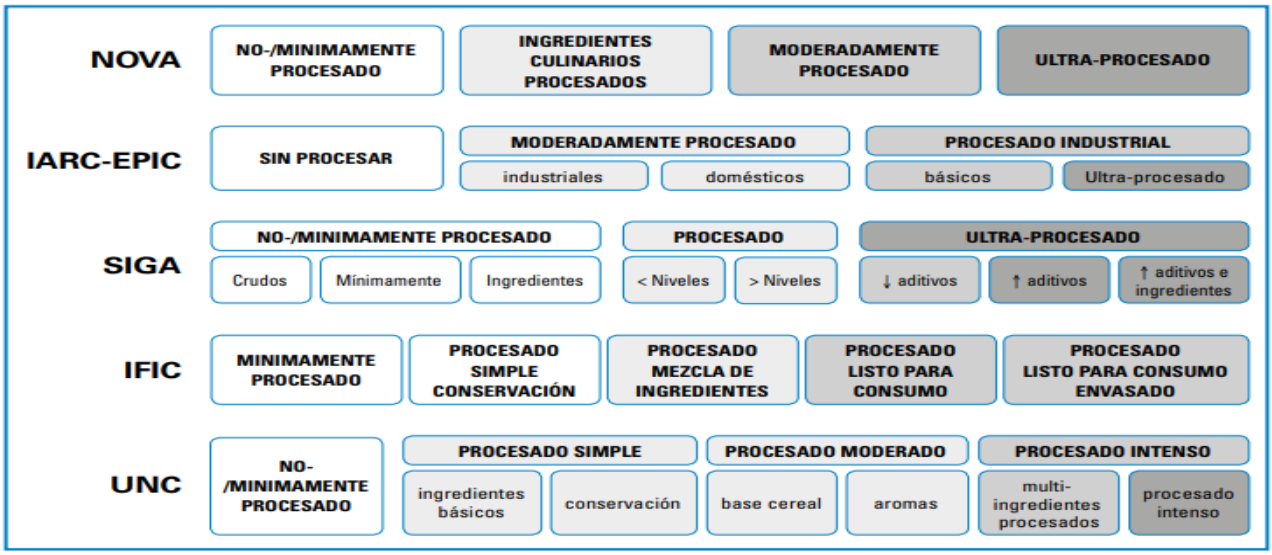
El sistema NOVA de Brasil y el sistema SIGA de Francia[4] eran los de aplicación más globales a la fecha de la elaboración de dicho informe (AESAN, 2020:11). Ambos sistemas, a su vez, han evolucionado para ofrecer mayor detalle y criterios distintivos sobre lo que puede clasificarse dentro de la categoría de AUP. En cuanto a SIGA, cabe señalar que comparte los grandes conceptos de NOVA, a los que se añaden luego subdivisiones dentro de las principales categorías. Esto es, distinguiendo tres sub-categorías dentro de la clase de ultraprocesados.

[3] Cabe notar que el PDL respectivo (Boletín 4921-11), ingreso a tramitación en el Congreso Nacional en marzo del año 2007, lo que significa que transcurrieron más de 5 años para su promulgación. Luego, la ley empezó su implementación en junio del año 2016. Esta implementación se realizó de manera progresiva a través de tres etapas, alcanzando sus exigencias máximas definitivas para los alimentos envasados el 26 de junio de 2019.

[4] La base científica de SIGA está sustentada por el investigador francés Antony Fardet (Universidad Clermont Auvergne, INRA, UNH-Unité de Nutrition Humaine, Clermont-Ferrand, Francia).

Las categorías y denominaciones utilizadas por otros sistemas de clasificación que consideran igualmente el nivel de procesamiento se pueden ver en figura 2 (a continuación).

Figura N° 1: Principales sistemas de clasificación de alimentos y su relación según el grado de procesado.



Nota: Mayor intensidad de color indica mayor intensidad de procesado y/o complejidad de la formulación.

Fuente: (AESAN, 2020:11)

En lo que sigue, el trabajo se refiere principalmente al sistema de clasificación Nova por estar contenido los AUP en la idea matriz del PDL aquí considerado. Además de ser el sistema de clasificación notoriamente más referenciado en la literatura y que se ha ocupado más globalmente, como se señaló en un punto anterior.

III. El transito desde el perfil de nutrientes al procesamiento de los alimentos en la investigación epidemiológica

El término AUP fue utilizado por primera vez en 2009, por Monteiro, médico y epidemiólogo de la Escuela de Salud Pública de Sao Pablo (USP), en una publicación en la que pretendía poner de manifiesto la relación entre la transición de una dieta basada en alimentos poco procesados a una basada en alimentos procesados, y los crecientes casos de obesidad en Brasil. Su argumento era que las clasificaciones agrupaban habitualmente los alimentos de acuerdo con su perfil de nutrientes, tales como fuentes de proteína, fuentes de vitaminas y minerales y fuentes de carbohidratos y energía y no se ajustaban al abordaje de las enfermedades crónicas no transmisible (AESAN, 2020:12)[5]

Es así, como un equipo de investigadores, liderados por Monteiro, desarrolló luego el concepto de "alimento ultraprocesado" en el marco de un sistema de **clasificación** de alimentos conocida como

[5] Es así, como el sistema NOVA, fue desarrollado luego en 2010 en la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Sao Paulo.

NOVA, que agrupa los alimentos de acuerdo con la **extensión y propósito del procesado industrial** [6](Monteiro *et al*, 2019:937)

Este **nuevo sistema de clasificación** (de donde deriva la denominación NOVA[7]), en palabras de Monteiro, no reemplaza la ciencia de los nutrientes, sino que agrega una capa complementaria **centrada en el procesamiento de alimentos** como determinante de los patrones dietéticos. En este sentido, el aporte de Nova es que explica **los patrones dietéticos** de manera que los modelos centrados únicamente en nutrientes no logran. Luego, lo relevante en este enfoque, es el desplazamiento dietético hacia los AUP con un contrafactual de alimentos frescos y mínimamente procesados y comidas cocinadas (Monteiro *et al*, 2026 a)

En esta perspectiva, el equipo de investigadores Nova entiende que "los alimentos ultraprocesados (AUP) son formulaciones industriales listas para el consumo de sustancias alimentarias y aditivos diseñados y comercializados para reemplazar los alimentos no procesados y mínimamente procesados, así como la preparación de platos y comidas basados en ellos. Los AUP ahora dominan las dietas de la población en muchos países de altos ingresos y se están expandiendo rápidamente en las dietas de las poblaciones de países de ingresos bajos y medios. Un creciente conjunto de evidencia vincula el patrón dietético ultraprocesado con múltiples resultados de enfermedades crónicas." (Monteiro *et al*, 2026 a)

En últimos años la categoría de "alimentos ultraprocesados" ha sido ampliamente estudiada en relación tanto con la calidad de la dieta como con los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles (Gibney, 2019)

Una serie de estudios sobre estos alimentos, fueron publicados a finales del año 2025 en la revista The Lancet, entre ellos un estudio con expertos de diferentes países (liderados por Monteiro) donde se revisa la evidencia proporcionada por más de 100 investigaciones sobre la materia. De la revisión sistemática realizada, se concluye que:

Los metaanálisis de **estudios prospectivos observacionales** muestran asociaciones entre el patrón dietético ultraprocesado y un mayor riesgo de sobrepeso u obesidad, y cerca de otras 12 enfermedades crónicas[8]. Igualmente, los **estudios experimentales**, que incluyen ensayos clínicos y comunitarios, así como **estudios mecanicistas**, respaldan la asociación entre el patrón dietético de alimentos ultraprocesados y la obesidad[9]. (Monteiro *et al*, 2025: 2668)

---

[6] Tiene en cuenta todos los métodos físicos, biológicos y químicos utilizados durante el proceso de elaboración de los alimentos, incluido el uso de aditivos. En cuanto al propósito, en los AUP se reconoce el interés de industria alimentaria transnacional por maximizar utilidades (como es la tendencia a privilegiar materias primas de bajo costo, y aumentar el atractivo) .

[7] NOVA no es un acrónimo.

[8] Incluyen obesidad abdominal, diabetes tipo 2, hipertensión, dislipidemia, enfermedad cardiovascular o mortalidad, cardiopatía coronaria o mortalidad, enfermedad cerebrovascular o mortalidad, enfermedad renal crónica, enfermedad de Crohn, depresión y mortalidad por todas las causas.

[9] Entre los posibles mecanismos de daño se incluyen los desequilibrios nutricionales, la sobrealimentación, la reducción del consumo de fitoquímicos protectores de la salud, los contaminantes tóxicos derivados del

Concordantemente, señalan el estudio, existe evidencia de como el patrón dietético ultraprocesado ha desplazado, y continúa desplazando los patrones tradicionales (basados en los alimentos integrales y su preparación como platos y comidas). Esto se refleja en los incrementos de la proporción dietética de los AUP en últimas décadas en varios países. Así como en el incremento de las ventas anuales per cápita de AUP en la mayoría de las regiones del mundo. (Monteiro, 2025: 2678)

IV. Variabilidad de la categoría de AUP en las actualizaciones del sistema clasificación NOVA

De cierto modo, casi todos los alimentos están procesados en alguna medida, aunque sea sólo para preservación. (Monteiro *et al*, 2019:937) Desde una perspectiva antropológica, se puede reconocer que existe un interés histórico en la evolución humana por conservar las propiedades organolépticas de los alimentos, reducir los riesgos biológicos y extender su período de conservación[10] (AESAN, 2020)

El sistema NOVA ha tenido diferentes actualizaciones, donde el concepto de AUP se fue refinando en el tiempo. Se entiende, por tanto, que en este marco hayan variado algunos énfasis y componentes de su definición[11].

El análisis de las diferentes definiciones de alimento ultraprocesado que aparecen expresadas en la literatura científica publicada entre los años 2010 y 2017, como lo advierte Gibney, muestra una amplia variabilidad. El listado de ejemplos de alimentos que califican en esta categoría no sólo varía entre versiones, sino que en la aplicación que hacen los investigadores de este sistema de clasificación, lo que refleja las dificultades de interpretación que presentaban las definiciones que se han elaborado desde el origen de este sistema de clasificación (Gibney, 2018:1,3).

Otro factor de variabilidad en el listado de alimentos incluidos en esta categoría, son los temas de estudio para el cual se utiliza. Esto es dependiendo si se trata de la dieta de población infantil o adulta, o una alguna enfermedad en particular, entre otras variables (Gibney, 2018:4)

Entre las versiones más recientes del sistema de clasificación Nova, cabe mencionar la contenida en la revista de *American Journal of Public Health* (*AJPH*), publicada en 2026 por un grupo de expertos de distintos países en perspectiva de considerar las opciones de su utilización en políticas públicas (Ver tabla N° 1, a continuación)

procesamiento o el envasado, los aditivos nocivos y las mezclas de aditivos, y la consiguiente inflamación, disglucemia, dislipidemia, disbiosis del microbioma y disfunción renal o hepática.

[10] Ejemplo de ello es la pasteurización.

[11] Las definiciones originales no distinguían intensidad de procesamiento, ni el grupo de ingredientes culinarios

Tabla 1 : El sistema de Clasificación Nova en publicación de Monteiro et al del año 2026

El Grupo 1, **alimentos sin procesar o mínimamente procesados**, incluye verduras, frutas, raíces, tubérculos, cereales, legumbres, frutos secos, carne, leche y huevos en su estado natural, o modificados mediante métodos como refrigeración, congelación, pasteurización, fermentación, secado y molienda. Estas técnicas, a menudo replicables en cocinas domésticas o de restaurantes, preservan en gran medida la integridad estructural de los alimentos originales; no implican la adición de sal, azúcar ni grasa; y sirven principalmente para prolongar su vida útil y facilitar o diversificar su uso en platos y comidas recién preparados. Este grupo también incluye la leche materna, el alimento producido y transmitido mediante la lactancia, o cuando se modifica mediante refrigeración, congelación o pasteurización.
El Grupo 2, **ingredientes culinarios procesados**, consiste en sustancias extraídas de los alimentos del Grupo 1 (o obtenidas directamente de la naturaleza) que se utilizan para preparar una amplia variedad de platos y comidas recién hechos a base de alimentos del Grupo 1. Estos ingredientes no están destinados al consumo directo. Algunos ejemplos son: aceites de cocina, mantequilla, manteca de cerdo, azúcar, miel y sal.
El Grupo 3, **alimentos procesados,** se refiere a los alimentos del Grupo 1 modificados por la industria mediante métodos similares a los aplicados a los alimentos mínimamente procesados, pero con la adición de sal, azúcar, aceites o grasas para mejorar su conservación o sus cualidades sensoriales. Los alimentos procesados, consumidos por las sociedades humanas durante siglos o incluso milenios, se incorporan con frecuencia a platos y comidas recién preparados. Algunos ejemplos son las verduras en salmuera, las frutas en almíbar, el pescado enlatado, el pan y los quesos.
El Grupo 4**, 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.

Fuente (Monteiro *et al*, 2026 b:2669-2670)

Para ilustrar el concepto de la categoría 4 definida como AUP, en una publicación anterior el equipo de expertos dirigidos por Monteiro, proporcionan el siguiente listado de alimentos: (Monteiro *et al*, 2025)

> Los UPF incluyen todos los refrescos carbonatados; zumos y bebidas de fruta reconstituidos; cacao, otras bebidas lácteas modificadas y bebidas energéticas; yogur con sabor; confitería; margarinas; carne o pescado curados con nitritos o nitratos añadidos; nuggets y palitos de aves y pescado, salchichas, perritos calientes, embutidos y otros productos cárnicos reconstituidos; sopas instantáneas en polvo, fideos y postres; fórmulas infantiles y productos sucesores; y productos relacionados con la salud y adelgazamiento, como batidos y polvos sustitutivos de comida. Los UPF también incluyen otras formulaciones comerciales de marca cuando contienen, como suele ocurrir, sustancias alimentarias destinadas a un uso industrial exclusivo o predominante, o aditivos con funciones cosméticas, o ambos. Ejemplos son panes envasados producidos en serie, cereales de desayuno, pastelería, tortas, helados, galletas y galletas, saladas, aperitivos dulces o salados, sustitutos de carne vegetales y productos preparados y listos para calentar como hamburguesas, tartas, pasta y pizza. (Monteiro, 2025:2670)

Si bien el grupo 4 de Nova abarca una amplia gama de productos con composiciones, procesos de elaboración y perfiles nutricionales muy diverso, la regla general es que las versiones ultraprocesadas de los alimentos son nutricionalmente inferiores a sus contrapartes no ultraprocesadas. (esto ocurre con diversas preparaciones de pan, yogurt, refrescos, productos cárnicos y otros) (Monteiro, 2025:2670 a)

Sobre esta base, los investigadores del grupo Nova proponen algunos criterios para distinguir los alimentos procesados (grupo 3) de los ultras procesados (grupo 4), utilizando el recurso de algunos **marcadores**, que pueden resultar decidores para efectos del diseño de políticas:

> "El azúcar, la grasa o la sal (o combinaciones de ellos) son ingredientes comunes de los AUP, normalmente en concentraciones más altas que en los alimentos procesados. Otros ingredientes comunes, también presentes en alimentos procesados, son conservantes y otras clases de aditivos que prolongan su vida útil. Pero lo que distingue a los AUP de los alimentos procesados son las **sustancias alimentarias de uso industrial exclusivo** (o casi exclusivo), como aislados de proteínas vegetales, carne separada mecánicamente y almidones y aceites modificados, así como las clases de **aditivos sensoriales**, como colorantes, sabores, potenciadores de sabor, edulcorantes no azucarados y emulsionantes. Nova identifica estas sustancias como marcadores específicos del ultraprocesamiento alimentario, y su presencia en la lista de ingredientes de un producto lo caracteriza como ultraprocesado." (Monteiro *et al*, 2025:2670)

V. Desafíos para la operacionalización del concepto AUP en la regulación

Entendiendo que el trasladar un concepto desarrollado predominantemente en el marco de la investigación epidemiología a un marco jurídico y regulatorio, supone resolver diversos desafíos, como son entre otros, la necesidad de contar con una definición operacional clara y precisa, por una parte, y que esta a su vez se adapte al contexto nacional y entorno alimentario particular del país.

Para ello, en lo que sigue se esbozan algunas líneas estratégicas sugeridas por el equipo Nova, junto a opciones para la aplicación práctica en el etiquetado frontal de los alimentos, contenidas en una publicación reciente de OPS (OPS, 2026).

1. **Regulación basada en una definición operativa de AUP según el sistema Nova**

Este enfoque consiste en regular todos los productos alimenticios y bebidas que cumplan con una definición operativa de AUP, como puede ser la propuesta en el marco del sistema Nova, que se resume en:

> "formulaciones que contienen una sustancia derivada de alimentos utilizada exclusiva o predominantemente en entornos industriales[12] o un aditivo con función cosmética[13]". (Monteiro et al, 2026 b)

Cabe hacer notar que si bien la estrategia general, es concordante con la opción adoptada en el PDL propuesto en Chile, difiere en las métricas y contenidos específicos como son:

a.) Mientras la definición operacional del PDL incorpora una dimensión cuantitativa como son "más de cinco ingredientes"[14], la definición más reciente propuesta por equipo Nova es de naturaleza más cualitativa, en cuanto queda determinada por la función del ingrediente (presencia/ausencia de marcadores específicos).
b.) Mientras que en el PDL los referentes distintivos son "ingredientes formados a partir de procesos químicos industriales" en la propuesta arriba señalada el referente son ""sustancias derivadas de alimentos o aditivos cosméticos".

La opción propuesta por el equipo Nova tiene la ventaja de contar con el respaldo de la evidencia científica que proporciona la investigación epidemiológica (ámbito en el cual se ha utilizado mayoritariamente esta clasificación). La principal desventaja, en ambos casos (de la estrategia 1), es el riesgo de litigios debido a las ambigüedades en el etiquetado de ingredientes y a la clasificación de ciertos aditivos que difiere en distintas jurisdicciones (Monteiro et al, 2026 :936)

2. **Ampliación de la normativa basada en los nutrientes, incorporado marcadores de alimentos ultraprocesados**

Esta estrategia consiste en regular los alimentos poco saludables de manera más general, sin distinguir estrictamente entre productos ultraprocesados, aquellos con perfiles nutricionales deficientes y los que se incluyen en ambas categorías. Esta propuesta se fundamenta en estudios realizados en otros países donde se demuestra una superposición sustancial, pero no completa entre los AUP

[12] Se trata de ingredientes derivados de alimentos, pero extraídos o modificados químicamente, como aislados de proteína, aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y fibras añadidas.
[13] Se trata de sustancias diseñadas para imitar las cualidades sensoriales de alimentos naturales o para disfrazar aspectos no deseados del producto final. Incluyen colorantes, saborizantes, potenciadores del sabor, edulcorantes no nutritivos, emulsificantes, espesantes y agentes de glaseado.
[14] El indicador de "formulaciones industriales que suelen contener cinco o más ingredientes", aparece contenido en la definición de AUP utilizado por el equipo Nova, principalmente en publicaciones de los años 2016 y 2017

definidos mediante el sistema Nova y los alimentos con altos niveles de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas[15]. En este escenario sería factible ampliar los criterios actuales basados en nutrientes para incluir un conjunto limitado de marcadores AUP fácilmente identificables, como edulcorantes no nutritivos, colorantes y saborizantes (Monteiro et al, 2026 :936)

En este caso, la regulación se aplicaría a los alimentos que (1) superan los umbrales de nutrientes críticos (vigente en Chile) (2) contienen marcadores de ultraprocesamiento seleccionados y fácilmente identificables (por ejemplo, edulcorantes no nutritivos, colorantes y saborizantes); o (3) cumplen ambas condiciones.

Según el equipo Nova, este modelo tiene la ventaja de que es más defendible legalmente, que el anterior y se ajusta bien a los modelos de perfil nutricional, mejorando su eficacia regulatoria. Un beneficio adicional es que evitaría que los fabricantes de AUP manipulen los modelos de perfil nutricional existentes para eludir la regulación. (Monteiro et al, 2026 :937)

En esta línea cabe mencionar que hay experiencia de países que tienen el modelo de advertencias con perfil nutricional similar a Chile, que ya han integrado en su marco regulatorio los edulcorantes no azucarados (incluidos los artificiales, los naturales no calóricos y los calóricos)[16]

La principal limitación, de acuerdo con los autores de esta propuesta, es que no se ajusta totalmente a la evidencia científica que proporcionan los estudios basados en la definición operativa completa de AUP del sistema Nova.

VI. Propuesta para diseño de un sistema de etiquetado frontal que incluye los AUP

El etiquetado frontal de advertencia nutricional ha sido reconocido por OPS como una política fundamental para facilitar la transformación de los sistemas alimentarios y permitir la aplicación de otras intervenciones efectivas de salud pública (OPS, 2026 b)

La propuesta de OPS para esta opción de rotulado consiste en diseñar un sistema de etiquetado frontal con tres tipos de advertencias, cada una de las cuales aborda un factor de riesgo distinto, organizadas en una jerarquía basada en la evidencia y las prioridades de salud pública.

Luego de acuerdo con la jerarquización de las advertencias propuestas por OPS, estas se ordenan del siguiente modo con las palabras de señal Advertencia, Exceso y Precaución:

1. La advertencia del triángulo de productos ultraprocesados.
2. La advertencia del octágono de exceso.
3. Las advertencias de precaución.

[15] Esta hipótesis se ha comprobado en estudios realizados en Brasil, Estados Unidos de América, y Reino Unido

[16] Esto es con leyenda precautoria en el caso de México y Argentina y una leyenda octogonal (disco pare) en caso de Colombia, México y Argentina, incluyeron una leyenda precautoria igualmente para la cafeína

Luego, como ilustra la Figura 3 a continuación, las recomendaciones de diseño varían en función del objetivo que cada etiqueta pretende alcanzar. La propuesta elaborada por OPS incluye especificaciones sobre las figuras como la proporción (los detalles de este componente no se incluyeron en la ilustración).

Figura 3: Ejemplo de los principios de diseño aplicados al etiquetado frontal



Fuente: OPS (2026 a:4)

Referencias

ASEAN (202O) Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el impacto del consumo de alimentos “ultra-procesados” en la salud de los consumidores. Disponible en 2025 b/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/ULTRAPROCESADOS.pdf (julio, 2026).

Chile. Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, publicada en julio del año 2012. Disponible en https://bcn.cl/2eu90 (julio, 2026).

Chile - Senado. Boletín 17176-11 Modifica la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, con el objeto de exigir la rotulación de alimentos ultraprocesados y restringir su publicidad. Disponible en http://www.senado.cl/appsenado/templates/tramitacion/index.php?boletin_ini=17176-11 (julio, 2026).

FAO -Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –(2026) *Policy Brief Nutricion*. Transición de los entornos alimentarios hacia ambientes alimentarios saludables y sostenibles: conceptos y retos para las políticas públicas. Disponible en https://fao.org.co/PublicacionesFAOCO/PolicyBrief_AmbientesAlimentarios_FEB11_FAO.pdf (julio, 2026).

Gibney, M et al (2019) Ultra-Processed Foods: Definitions and Policy Issues, Current Developments in Nutrition, Volume 3, Issue 2, 2019,nzy077,ISSN 2475-2991. Disponible en https://doi.org/10.1093/cdn/nzy077 (julio, 2026).

Monteiro CA. et al (2026 a). *Ultra-processed foods in research and policy – Authors' reply* The Lancet, 407, 949-950. Disponible en https://www.thelancet.com/action/showCitFormats?doi=10.1016%2FS0140-6736%2826%2900292-8&pii=S0140-6736%2826%2900292-8 (julio, 2026).

Monteiro CA; Baker P, Corvalan C, Popkin BM. (2026 b). *What Do Nova and the Ultraprocessed Food Concept Offer to Policymakers? From Updating Dietary Guidance to Regulatory Action and Advancing Sustainable Food System Transitions*. Am J Public Health. 2026 Jul;116(7):932-939. Disponible en doi: 10.2105/AJPH.2026.308509. Epub 2026 Jun 3. PMID: 42233194; PMCID: PMC13277450. (julio, 2026).

Monteiro CA, Louzada ML, Steele-Martinez E.et al (2025) *Ultra-processed foods and human health: the main thesis and the evidence*. Lancet. 2025 Dec 6;406(10520):2667-2684. Disponible en doi: 10.1016/S01406736(25)01565-X. Epub 2025 Nov 18. PMID: 41270766. (julio, 2026).

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, et al. (2019) *Ultra-processed foods: what they are and how to identify them.* Public Health Nutrition. 2019;22(5):936-941. Disponible en doi:10.1017/S1368980018003762 (julio, 2026).

Organización Panamericana de la Salud - OPS (2026 a) *The design of effective front-of-package warning labels to protect public health from unhealthy food products: Evidence, policy principles, and design specifications to support the adoption and implementation of effective front-of-package warning labeling system in the Americas*. (2026). Disponible en [Technical Documents]. Disponible en https://iris.paho.org/handle/10665.2/71605 (julio, 2026).

_____OPS (2026 b) Mejores prácticas de etiquetado frontal de productos alimentarios en la Región de las Américas Disponible en https://www.paho.org/es/documentos/mejores-practicas-etiquetado-frontal-productos-alimentarios-region-americas-version (julio, 2026).

The Lancet (2025) Ultra-processed foods: time to put health before profit. The Lancet, 2025; 4062601. Disponible en https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(25)02322-0/fulltext (julio, 2026)

Nota aclaratoria

Asesoría Técnica Parlamentaria está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.

Creative Commons Atribución 3.0
(CC BY 3.0 CL)