

Madrid, martes 13 de octubre de 2020

Un curso online sobre etiquetado nutricional basado en la evidencia científica desmiente bulos alimentarios

- El CSIC y la UIMP organizan un curso en el que participan el bioquímico José Miguel Mulet, la farmacéutica Gemma del Caño y la periodista Marta del Valle, entre otros expertos
- Las jornadas se celebran de forma virtual entre el 19 y el 23 de octubre y se pueden seguir en la web de la UIMP



El etiquetado ofrece información útil para que el consumidor tome decisiones de forma segura. / Pexels

Una alimentación saludable es clave en la prevención de enfermedades crónicas como patologías cardiovasculares, afecciones neurodegenerativas, diabetes tipo 2 o ciertos tipos de cáncer. Una herramienta útil para facilitar las elecciones alimentarias de los

consumidores es el etiquetado nutricional basado en la evidencia científica. Con el fin de abordar la situación actual de este etiquetado y su importancia en la salud y la seguridad alimentaria, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP) organizan el curso *Hacia un enfoque integral del etiquetado nutricional de alimentos*. Expertos de diferentes campos se darán cita virtualmente, entre el 19 y el 23 de octubre, para proporcionar información frente a los bulos alimentarios que pueden confundir al consumidor. Las jornadas se podrán seguir a través del [campus virtual de la UIMP](#).

En el curso se abordarán, entre otros temas, los diferentes modelos de etiquetado, los retos y oportunidades en la traslación de la investigación a la legislación alimentaria, los complementos alimenticios y el etiquetado de transgénicos. Las jornadas están destinadas tanto a los futuros profesionales del sector como a un público general con titulación universitaria. El curso contará, entre sus ponentes, con el bioquímico José Miguel Mulet, investigador en el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP-CSIC-UPV); la farmacéutica Gemma del Caño, autora del blog [Farmagemma](#), en el que desmiente bulos relacionados con la seguridad alimentaria, y Marta del Valle, directora de la revista [Buenavida](#), de El País.

“A veces, sin embargo, el consumidor no acaba de entender lo que le dice el etiquetado sobre el producto. O le anuncia beneficios para la salud, por ejemplo efectos en el sistema inmunológico que no cuentan con una evidencia científica real. Hay situaciones en las que la legislación ha dejado huecos y ciertas empresas se acogen a ellos”, explica Jara Pérez, investigadora del CSIC en el [Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición](#) (ICTAN-CSIC) y directora del curso.

En el etiquetado también hay modas. “Que un producto no contenga gluten es una información útil para aquellos que padecen celiaquía y, por eso, desde 2016 debe aparecer con una tipografía diferenciada. Pero se generan tendencias y un consumidor puede asociar la ausencia de gluten a efectos beneficiosos en la salud”, indica Jara Pérez.

“Ocurre lo mismo con los productos ecológicos. Desde el punto de vista nutricional no son mejores que otros pero algunas etiquetas pueden llevar a confusión. Son modas que retroalimentan tanto anunciantes como consumidores y que se refuerza con el etiquetado. Por eso es tan importante que sea lo más claro y fiable posible”, añade la científica del CSIC.

En España, las etiquetas de los productos alimentarios reflejan información sobre ingredientes, propiedades, información nutricional, efectos sobre la salud, alérgenos, caducidad y cantidad neta. Dicha información permite al consumidor tomar decisiones para un uso seguro de los alimentos.

No existe, sin embargo, un único modelo de etiquetado. Reino Unido propone el semáforo nutricional; en los países escandinavos usan la etiqueta para alimentos saludables *keyhole*; en los Países Bajos usan el modelo *choices*, y en Francia usan Nutriscore, que está en proceso de implementación en España.