

NUTRIECONOMÍA:

LA ERA DE LOS ALIMENTOS FUNCIONALES

El ingeniero Ricardo Weill, director de Investigación y Desarrollo de Danone Argentina describe el fenómeno de los alimentos que ayudan a llevar una vida saludable y hasta pueden reducir el riesgo de sufrir enfermedades. En esta entrevista responde sobre la denominada nutrieconomía, el consumo, la responsabilidad empresaria y cómo sostener un crecimiento saludable.

Ricardo Weill es ingeniero agrónomo, se inició en la empresa Luis Magnasco y Cía, que había sido pionera en la elaboración de quesos en la Argentina, y luego ingresó en La Serenísima. Allí siguió su carrera hasta la alianza comercial en la producción de quesos blancos, leches, postres y yogures con la empresa Danone, donde actualmente es director de Investigación y Desarrollo en la planta ubicada en la localidad de Longchamps.

En muchos países desarrollados el aumento de la población de adultos mayores provocó un creciente gasto público en salud por una mayor incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles. Estas enfermedades respondían a factores genéticos y ambientales, dentro de los cuales se incluye el estilo de vida y los hábitos alimentarios. Por ejemplo, eso ocurría en Japón, según describe Weill en su presentación *Desde la nutrición a la funcionalidad*, lo que llevó al gobierno de ese país a invertir en el desarrollo de alimentos funcionales, con un objetivo preventivo y para evitar así la necesidad de un tratamiento farmacológico posterior.

–¿De qué hablamos cuando nos referimos a *alimentos funcionales*?

–Todo alimento tiene una función, el concepto internacionalmente aceptado en estos momentos es aquel que define a los *alimentos funcionales* más allá de su composición nutricional y que aportan un beneficio a la salud. Su objetivo no es curar –ningún alimento lo hace–, sino disminuir el riesgo de alguna enfermedad o mantener en estado óptimo la salud del consumidor. Eso es lo que se entiende por *alimentos funcionales*. Puede ser un alimento enriquecido en calcio, como el yogur que ayuda a mejorar el bienestar intestinal o los productos con *lactobacillus*, o sea todos aquellos que buscan darle un beneficio específico al alimento. Muchas veces se habla de otras posibilidades de los alimentos pero desde la industria y desde las autoridades sanitarias entendemos el concepto como una mejora del estado de salud y no la dicotomía salud y enfermedad. Para esta dicotomía está el medicamento claro, puro y duro.

–¿Cómo ha evolucionado este concepto en el tiempo?

–Fundamentalmente el cambio más gran-



de que se produjo es en la alta profesionalización en los equipos técnicos de las empresas. En ese sentido hubo un avance importante en todo lo que es tecnología, como una especie de globalización en el concepto de salud. Cuando se comienza a hablar de alimentos y de mejora del estado de salud, en La Serena fuimos un poco los pioneros en 2004. Incluso en esa época también sale un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) que dice que las empresas juegan un papel fundamental en la salud y eso es algo que ya se había entendido en nuestro país y que veníamos llevándolo adelante sobre todo las empresas líderes. Y si vemos el concepto con el que se desarrollaba un producto hace 30 años a cómo se lo elabora hoy, la diferencia es notable.

Hay mucho más seguimiento, son mucho más sofisticadas las condiciones de producción, evolucionó la calidad de la materia prima, y los niveles de calidad son iguales en cualquier parte del mundo. Se ha mejorado mucho sobre todo porque las autoridades sanitarias llevaron a la transparencia todo el proceso, se entendió que era mucho mejor auditar y trabajar en conjunto con la

“Los alimentos funcionales no curan –ningún alimento lo hace– pero sí disminuyen el riesgo de contraer alguna enfermedad y ayudan a mantener en estado óptimo la salud de quienes los consumen”

industria que estar tomando muestras para verificar que los productos estuvieran bien.

–¿Cuál es la situación de Argentina respecto al tema de los alimentos funcionales?

–La región evolucionó y Argentina tiene una tradición en la investigación de alimentos funcionales y fundamentalmente de las bacterias probióticas. Desde principios de los años 80 las empresas que estamos dentro del rubro lácteo apoyamos ese desarrollo y lanzamos productos al mercado, y Argentina fue un gestor de todo este movimiento a través de centros de investigación propios. Cuando hablamos de la ventana de los mil días de un chico que no es aprovechada para nutrirlo bien, lo que decimos es que probablemente a los 45 o 50 años esa misma persona adulta pueda estar con algún problema por no haber tenido una orientación correcta, que afecta incluso su capacidad intelectual. Al respecto, es interesante leer el trabajo de Reynaldo Martorell realizado en el marco del Estudio Longitudinal de Oriente del Incap, sobre el impacto, tanto a corto como largo plazo, de mejorar la nutrición durante las etapas críticas de la vida intrauterina y los primeros tres años de vida. Las importantes mejoras alcanzadas en cuanto al capital humano y la productividad económica en la adultez se robustecen con la intervención nutricional realizada desde el embarazo.

–¿En qué consiste la *nutrieconomía*?

–La *nutrieconomía* es todo esto que está vinculado a la relación costos-beneficios de los alimentos funcionales y de cómo impactan en la sociedad. O analizar la economía de la salud aplicada a la nutrición. Por ejemplo, en el caso de las fracturas de caderas, se sabe que es una de las causas más comunes de internación y que el calcio es importante para disminuir este tipo de lesiones. Pero nueve de cada diez mujeres no acceden a la cantidad de calcio que tendrían que consumir. Ahora bien, nosotros incorporamos calcio en determinados productos y eso tiene un costo, integrado en la dieta. ¿Cuánto van a disminuir las fracturas de acá a 20 años si

las mujeres mejoran su masa ósea? La *nutrieconomía* lo que se propone como objetivo es justamente hacer esa evaluación, porque hay que entender de dónde se gesta todo esto de los alimentos funcionales, si no estaríamos viendo el final de la historia y no el principio.

–¿Cómo articulan su trabajo con el de los otros actores de la cadena?

–Nosotros tenemos un diálogo constante con las autoridades, intercambiamos opiniones y adherimos a las campañas del Ministerio de Salud como el de la reducción de sal. Para las empresas la salud del consumidor es clave, por eso tratamos de mantener la buena salud desde que son chicos y los tratamos de acompañar desde el primer alimento que toman. Eso es lo que intenta, por ejemplo, un programa de la Fundación Danone que es el de Nutrición al Cuadrado que se hace en colaboración con el Ministerio de Educación. En otra área que lleva el Instituto Danone, lo que se hace es favorecer el intercambio entre los profesionales de la salud, cederles el ámbito para organizar workshops y puedan intercambiar sus ideas, marcar las tendencias que se producen en el mundo, reflexionar y que todos estos trabajos finalmente constituyan un documento de referencia para todo el cono sur.

“Cuando hablamos de la ventana de los mil días de un chico que no es aprovechada para nutrirlo bien, lo que decimos es que probablemente a los 45 o 50 años esa misma persona adulta pueda estar con algún problema por no haber tenido una alimentación correcta”

–¿Qué estrategias emplean para que este tipo de alimentos lleguen a todos los sectores sociales?

–Todos estos conocimientos están disponibles para las autoridades públicas, que están tratando de implementarlos. Lo que pasa es que por ejemplo, este tema de la ventana de los mil días empezó a tomar estado público desde que se formalizó la iniciativa “Nutrición 10 Hambre 0”, que reúne a investigadores, productores, bancos de alimentos y agrupaciones que fueron despertando la conciencia de la sociedad. Para llevar adelante este tipo de programas se necesita tanto de la responsabilidad de las autoridades públicas como también el compromiso de la sociedad, articulando los esfuerzos. Nosotros como empresa estamos participando desde la Fundación en Nutrición 10 Hambre 0, y hay muchos esfuerzos que van en ese mismo sentido. Evidentemente hay sectores o lugares puntuales donde es difícil llegar pero en general creo que vamos por el buen camino.

–¿Es también una batalla cultural que hay que dar, no es cierto?

–Todas las campañas buscan modificar o instalar una cuestión cultural. De hecho se habla más de los alimentos que hace 30 años atrás. La que se hace en función de generar un mayor consumo de frutas, los comedores escolares, los kioscos saludables en las escuelas, la campaña “Menos sal, más vida”. Estamos transitando un camino distinto, el gran quiebre fue con las nuevas tecnologías que brindaron mejoras en la elaboración de los productos. Por ejemplo, ahora es más raro encontrar una leche o un yogur cortado, una botella de vino picado o latas de gaseosas hinchadas. Se mejoraron mucho los estándares de producción que son los mismos en cualquier parte del mundo. Este hecho de combinar el trabajo entre el INTA, el Centro de Nutrición Infantil de Argentina y el Instituto Danone es la expresión de otro tipo de responsabilidad social de la empresa. No solo nos preocupa lo que está sucediendo hoy con nuestros consumidores sino también hacia dónde tenemos que seguir investigando para una mejor salud de la población. 

