

Impuesto a otros alimentos altos en azúcar: Pertinencia del instrumento tributario para contribuir a solucionar el problema de la ECNT:

Dra. QF. Gloria Vera A.
MSc. Biológicas y Nutrición
Prof. de Alimentos y Nutrición
Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios

Presentación solicitada para comisión de Hacienda- Salud
Stgo. 27 de Enero de 2015

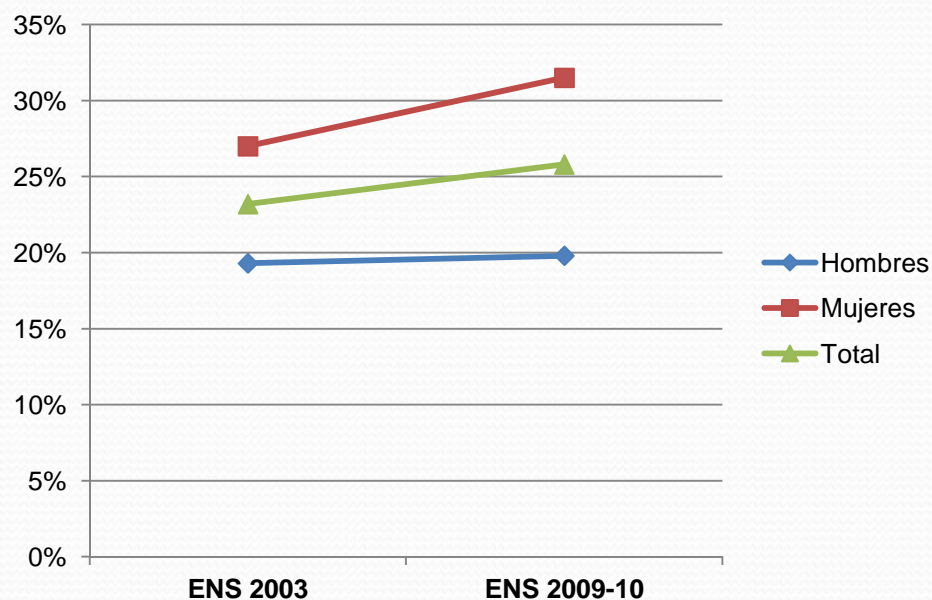
Impuesto a otros alimentos altos en azúcar: Pertinencia del instrumento tributario

- Diagnóstico: Salud de la población chilena y su relación con el consumo de azúcar
- Pertinencia del instrumento tributario para hacerse cargo del problema
- Experiencias
- Otras herramientas/propuestas para abordar el problema (etiquetado, educación, etc)
- Necesidad de estudios

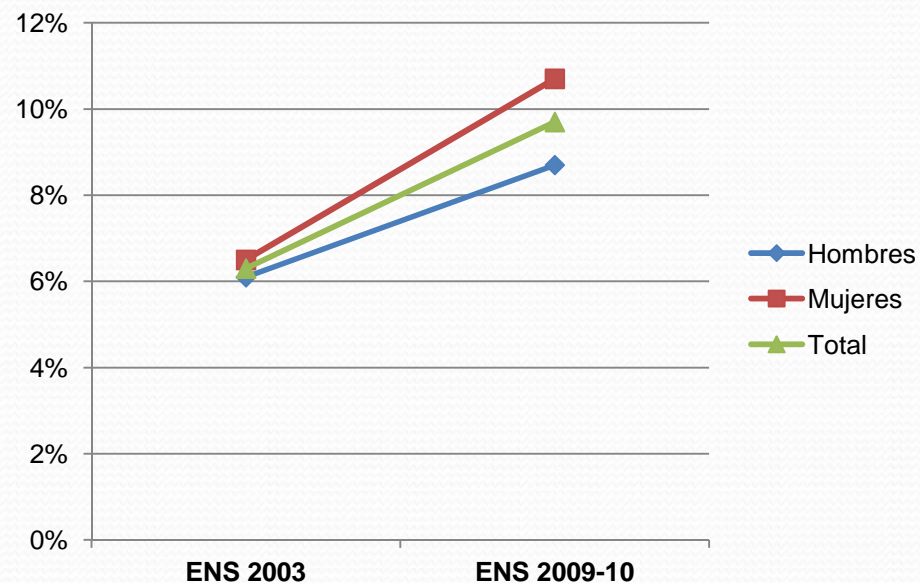
Situación de salud de la población y su asociación con enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT)

CAMBIOS 2003 – 2010 EN LAS PREVALENCIAS DE OBESIDAD Y DIABETES EN CHILE

Obesidad

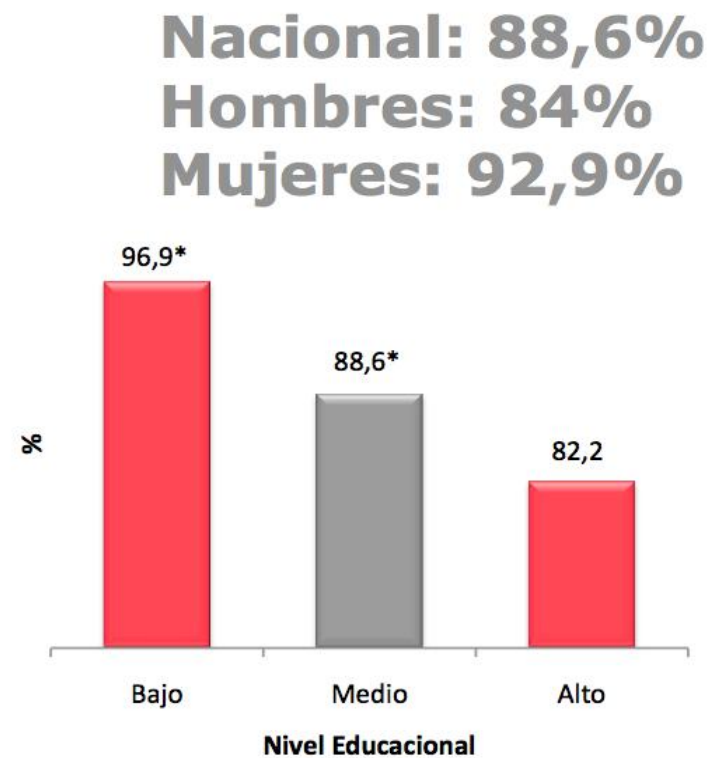
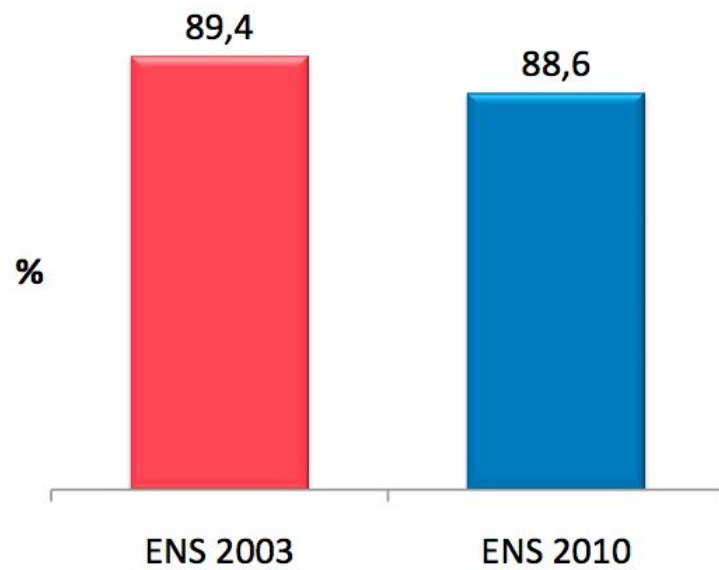


Prevalencia de diabetes



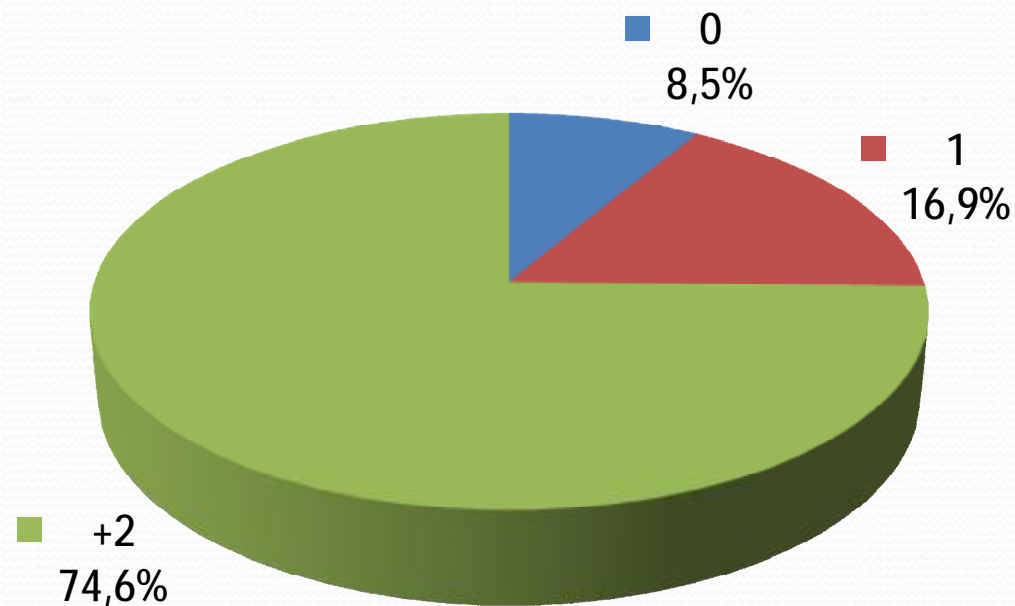
¹ Margozzini P. et al. Comparaciones válidas ENS 2003-2009

Sedentarismo de tiempo libre



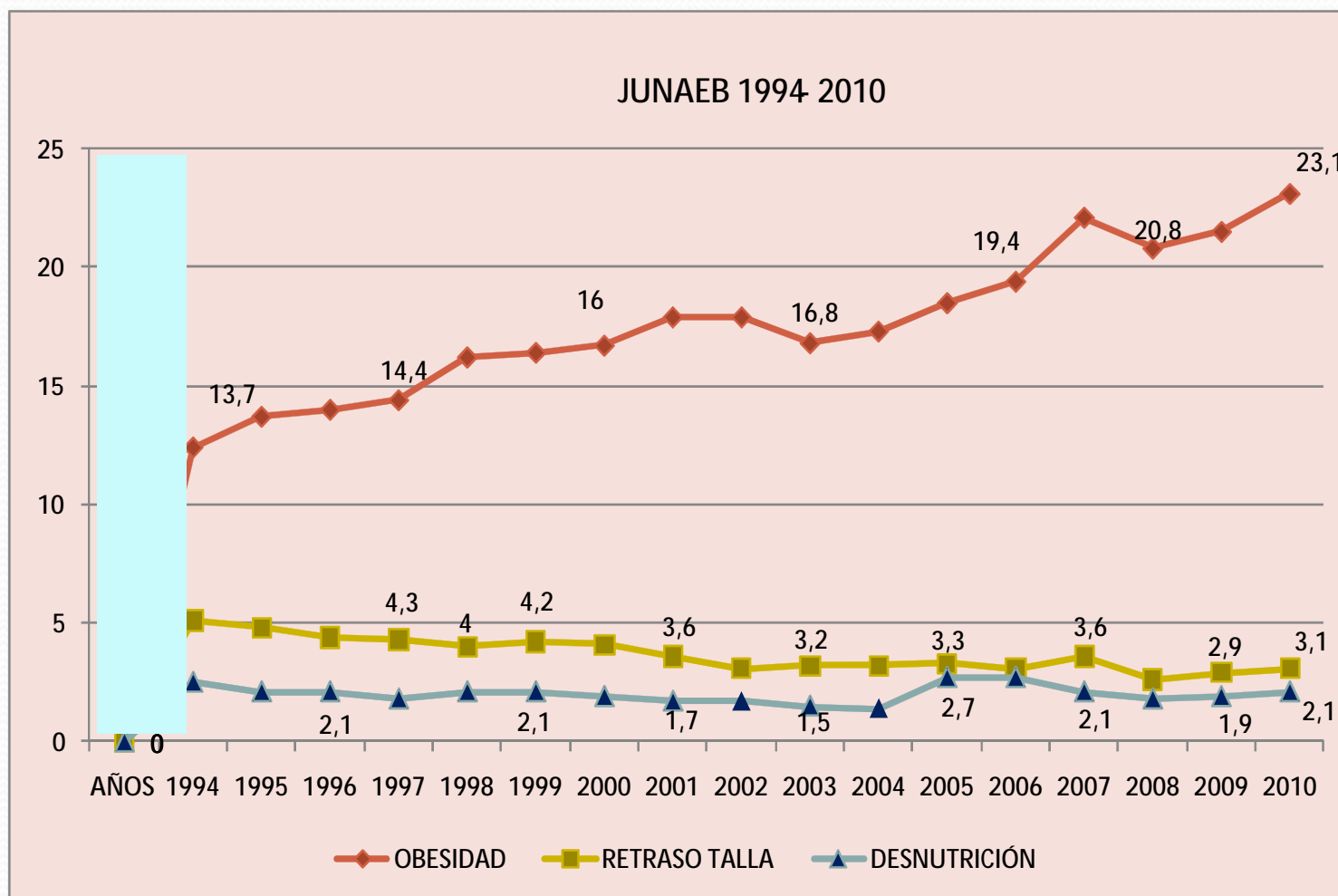


MULTI-MORBILIDAD: 74,6% de los adultos tiene 2 o más enfermedades crónicas que requerirían atención médica individual*.



**15 Enf. Crónicas incluidas: Obesidad, Hipertensión, Diabetes, Insuficiencia renal, Depresión, Cardiovasculares sintomática, Dislipidemia, Enf. Musculoesquelética no traumática con dolor moderado, Enf. Respiratorias Cr, Bebedor perjudicial o dependiente del alcohol, dependencia al tabaco, disfunción tiroidea, elevación de enzimas hepáticas, enfermedad celíaca y deterioro cognitivo.*

TENDENCIA DEL ESTADO NUTRICIONAL EN ESCOLARES DE PRIMERO BÁSICO





Resumen: Situación de Salud en la Población

- **I. Las Principales Causas de Muerte:**
 - **Cardiovasculares**
 - **Cáncer**
- **II. Los Principales Problemas de Salud:**
 - **ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES (presentan alta prevalencia):**
Obesidad, cáncer, enfermedades cardiovasculares, osteoporosis, hipertensión, etc.
 - **ENFERMEDADES POR DÉFICIT: anemia en embarazo, defectos del tubo neural, etc.**

NUTRIENTES Y FACTORES DIETÉTICOS CRÍTICOS ASOCIADOS A LAS PRIORIDADES DE NUTRICIÓN Y SALUD

FACTORES DE RIESGO Por EXCESO DE:

- Energía
- Grasa total
- Grasa saturada
- Ácidos grasos trans
- Colesterol
- Sodio
- **Azúcares simples**

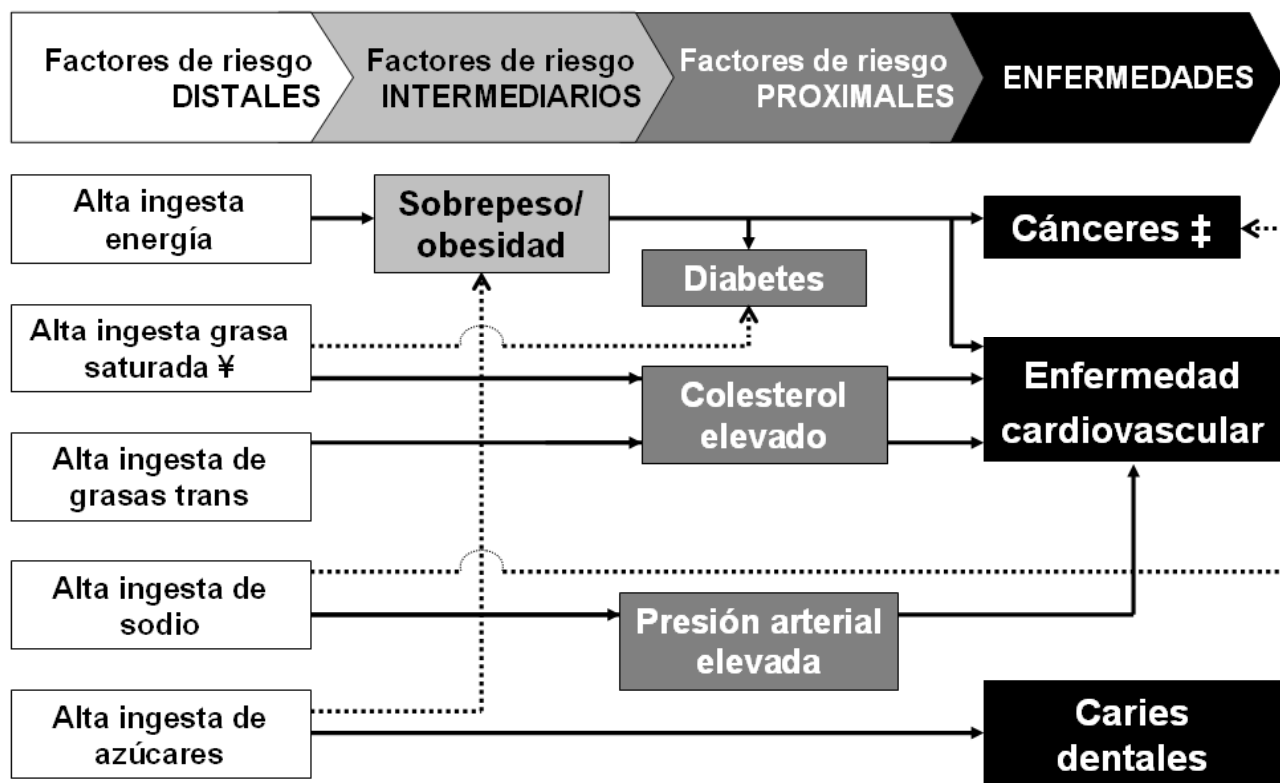
Disminuir

FACTORES RIESGO Por DÉFICIT DE:

- **Vitaminas:**
 - § C, D, E, Complejo B
 - § Carotenos, Retinol
 - § Folatos y otras vit.
- **Minerales:**
 - § Calcio, Hierro y otros Min.
- **Fibra dietética**, ejemplos:
 - § Inulina, oligosacáridos
 - § Beta glucanos, etc
- **Fitoquímicos:**
 - § polifenoles, etc
- **Ac. Grasos: DHA, EPA, etc**
- **Proteínas**
- **Péptidos de lácteos**

Consumo Adecuado

Factores de riesgo por exceso y su asociación con ECNT



————> Evidencia convincente según reporte OMS/FAO 2003
> Evidencia probable según reporte OMS/FAO 2003

¥ Específicamente ácidos grasos mirístico y palmítico

‡ Específicamente cáncer de esófago, colo-recto, mama en mujer postmenopáusica, endometrio y riñón

Factores de riesgo por exceso y su asociación con ECNT

Factor alimentario	Riesgo para la salud	Referencias
Energía	Obesidad E. Cardiovasculares Hipertensión Cáncer	FAO/WHO 2003, MINSAL 2008
Sodio	Hipertensión E. Cardiovasculares	WHO/FAO 2003; MINSAL 2008; Strazullo y cols, 2009
Azúcares simples	Obesidad E. Cardiovasculares Diabetes Caries Dentales	WHO/FAO, 2003; Mozaffarian y cols, 2011
Ac. Grasos saturados	Dislipidemias E. Cardiovasculares Diabetes	WHO/FAO, 2003; FAO/WHO, 2008; Elmadfa y cols, 2009
Ácidos grasos trans	Dislipidemias Cardiovasculares	WHO/FAO, 2003; FAO/WHO, 2008; Elmadfa y cols, 2009



Qué acciones se han realizado a través del tiempo?

Acciones del MINSA para prevenir las enfermedades por déficit y por exceso:

- Promoción de estilos de vida saludables
- Pirámide Alimentaria
- Guías Alimentarias: Resolución 2014
- Programas de fortificación de alimentos a nivel nacional
- Programas Alimentarios: PNAC, PACAM, Programas especiales (prematuros, fenilcetonúricos, y otros programas para patologías especiales, etc junto con educación alimentaria
- Promover la generación de datos de composición de alimentos
- **Regulación: Etiquetado Nutricional**

Regulación de alimentos: Rotulación Nutricional

Comprende la declaración de:

- Energía y nutrientes → Etiqueta o Tabla nutricional
- Mensajes nutricionales hay 2 tipos:
 - Mensajes nutricionales positivos (Art. 120 del RSA): a) Libre, Bajo, Reducido y en carnes: extra magro. Se usan para destacar la reducción en los factores de riesgo por exceso. b) Fortificado, Buena Fuente y Alto → se usa para nutrientes que son factor de riesgo por déficit.
 - Mensaje **nutricional de advertencia**: Es el nuevo mensaje que se hace **obligatorio según la ley 20.606** y será para advertir al consumidor que un alimento tiene un contenido de uno o más de los nutrientes críticos por sobre el límite establecido fijado por el MINSAL.
- Mensajes saludables (Resolución 764)
- Mensajes alimentarios: Son referidos a ingredientes, Ej declaración de alérgenos, fenilalanina, etc.

El RSA establece los requisitos para la inclusión de cada mensaje

El etiquetado nutricional: Declaración de energía y nutrientes, los mensajes Nutricionales y Saludables

Se fundamentan en:

- Los principales problemas de salud de la población → ECNT (cardiovasculares, dislipidemias, cáncer, diabetes, hipertensión, etc)
- Déficit de nutrientes y fibra dietética: Por ej. vitaminas y minerales → grupos específicos (embarazadas, lactantes, etc)

nutrientes y factores dietéticos críticos

Disminuir el consumo de los factores de riesgo por **exceso**

Consumo adecuado de los factores de riesgo por **déficit**

MENSAJES NUTRICIONALES: ART. 120

Decreto 88:
Modifica especialmente en art 120

Tipos de Mensajes Nutricionales:

Propiedad	Descriptor	Nutriente o Fact .A
<p>} Destacan la presencia o agregado de Factores y nutrientes protectores o positivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buena Fuente de.. • Forficado con ... • Alto en ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitaminas • Minerales • Fibra dietética • DHA y/o EPA
<ul style="list-style-type: none"> • Destacan la reducción o ausencia de Factores o nutrientes de riesgo por exceso 	<ul style="list-style-type: none"> • Libre de ... • Muy Bajo en Na • Bajo en ... • Reducido/liviano 	<ul style="list-style-type: none"> • Energía • Grasa total • Grasa Sat.y Trans • Colesterol • Azúcares • Sodio
<ul style="list-style-type: none"> • Destacan la presencia de un alto contenido de Factores de riesgo por exceso, superior al límite fijado por el RSA 	<p>§ Exceso de</p> <p>Según Ley 20.606: Los límites aún No se publican el DO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Energía • Grasa Saturada • Azúcares totales • Sodio

Alimentos modificados para reducir el contenido de energía, nutrientes y/o factores alimentarios

En esta categoría se encuentran los alimentos que declaran propiedades nutricionales (Art. 120)

- ∅ libre, 0%, sin, exento, no contiene, 0, no tiene
- ∅ bajo en, bajo aporte, bajo contenido, bajo
- ∅ liviano, reducido, menos, menor

- Energía
- G total,
- G saturada,
- G trans,
- Colesterol
- **Azúcares simples**
- Sodio

Aplicable sólo a las carnes:

- ∅ extra magra: máx. 5 g GT, 2 g GS y 95 mg colest

Ej. Mensaje Nutricional (Art.120)

<ul style="list-style-type: none">} LIBRE de ...§ NO CONTIENE ...§ EXENTO de ...§ SIN ...§ CERO ...§ 0% ...§ NO TIENE...	<p>AZÚCAR O AZÚCARES (MONO Y DI-SACÁRIDOS)</p> <p>Requisito:</p> <p>La porción de consumo habitual debe tener menos de 0,5 g azúcar o azúcares, según sea el caso</p>
<ul style="list-style-type: none">§ REDUCIDO§ LIVIANO en ...§ MENOS ...§ MENOR ...	<p>AZÚCAR O AZÚCARES (MONO Y DI-SACÁRIDOS)</p> <p>Requisito:</p> <p>Que tenga una reducción igual o mayor al 25% del azúcar o azúcares, según sea el caso, con respecto al alimento de referencia</p>

Ej. Mensaje Nutricional (Art.120)

- SIN

**AZÚCAR AÑADIDO ó
AZÚCARES AÑADIDOS ò AGREGADOS (total
mono y di-sacáridos)**

Requisito:

- } Que **No tenga agregado de azúcar / azúcares** como tal(es) Ni a través de un ingrediente que tenga azúcar/azúcares añadidos.
- } Este descriptor deberá ir acompañado de una frase: “este alimento no es libre de calorías”, cuando se utilice en alimentos que no cumplen el requisito del descriptor “libre”, “bajo” o “reducido” en calorías.
- } Estos alimentos podrán tener azúcares de alcohol

Es pertinente utilizar como instrumento: los impuestos a otros alimentos altos en azúcar ?
Para responder es necesario analizar lo siguiente:

- Qué alimentos son los que quedan en esta categoría
 - Cómo es su composición química
 - Cómo actúan en el organismo
 - Factores que influyen en el consumo



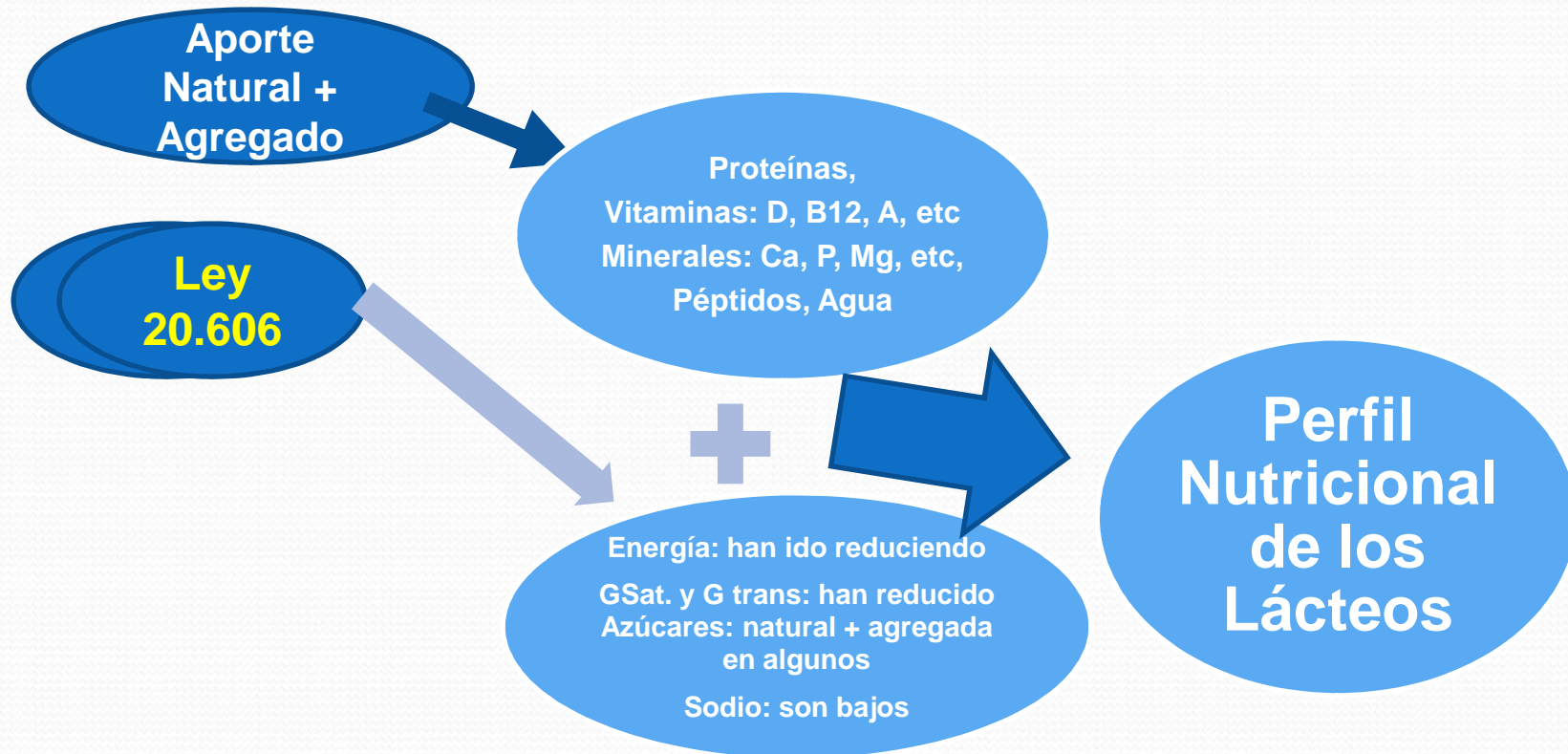
1. Qué tipos de alimentos quedan afectados al mensaje “Exceso de azúcares” además de las bebidas

- Aún no está publicado el Decreto con los límites definitivos, por lo tanto en forma exacta no se sabe, cuales quedarán incluidos. Sin embargo, si a modo de ejercicio, se consideran los límites publicados en la Consulta pública, los alimentos que quedan con mensaje “exceso de azúcares” se evidencia que:
 - **prácticamente en todas las categorías: lácteos, frutas, cereales**, además de los productos de pastelería y otros

2. Perfil Nutricional de los alimentos: aporte de Energía, nutrientes y factores alimentarios

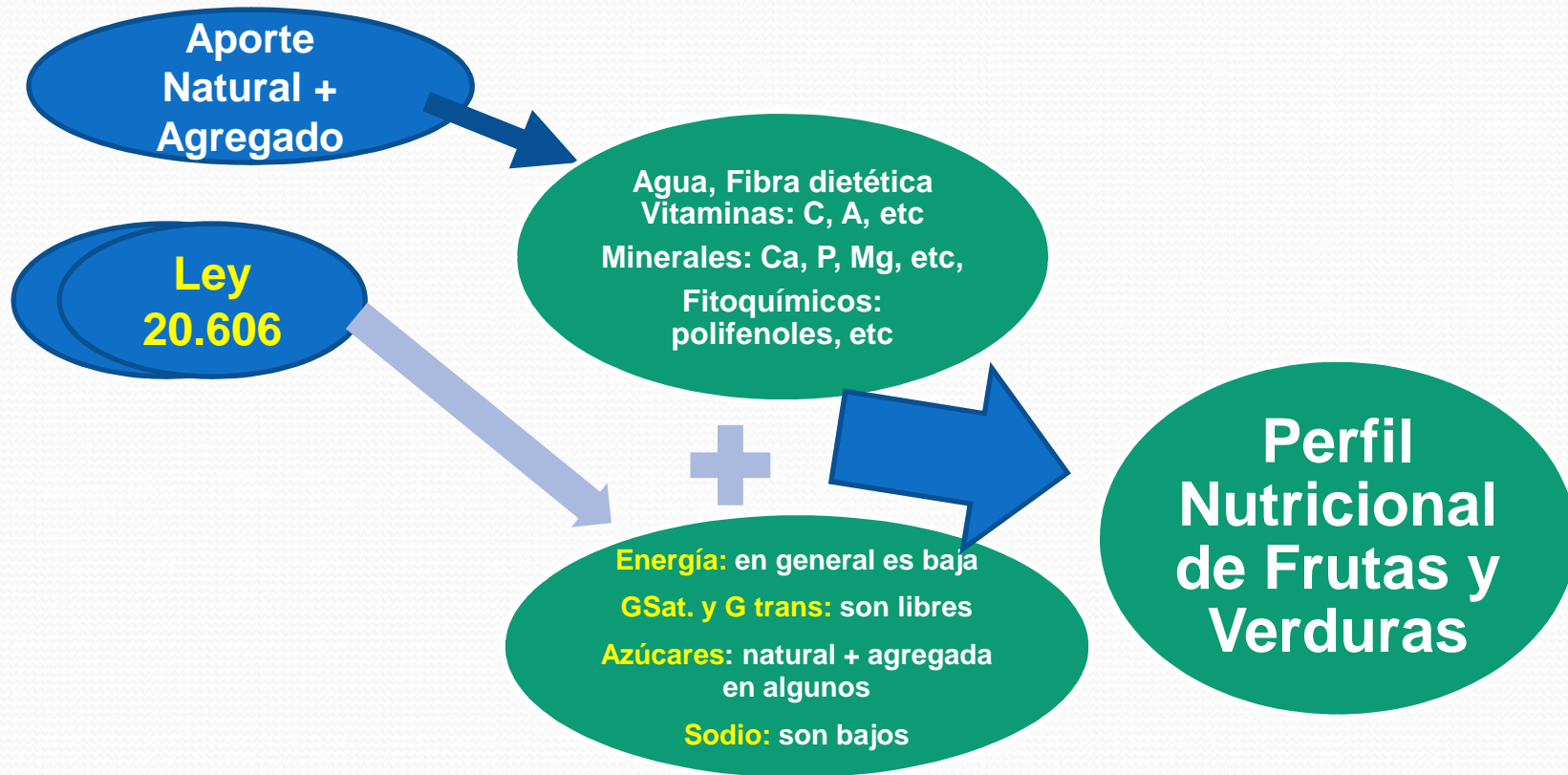


Por Ej. Composición química: leche y lácteos en general



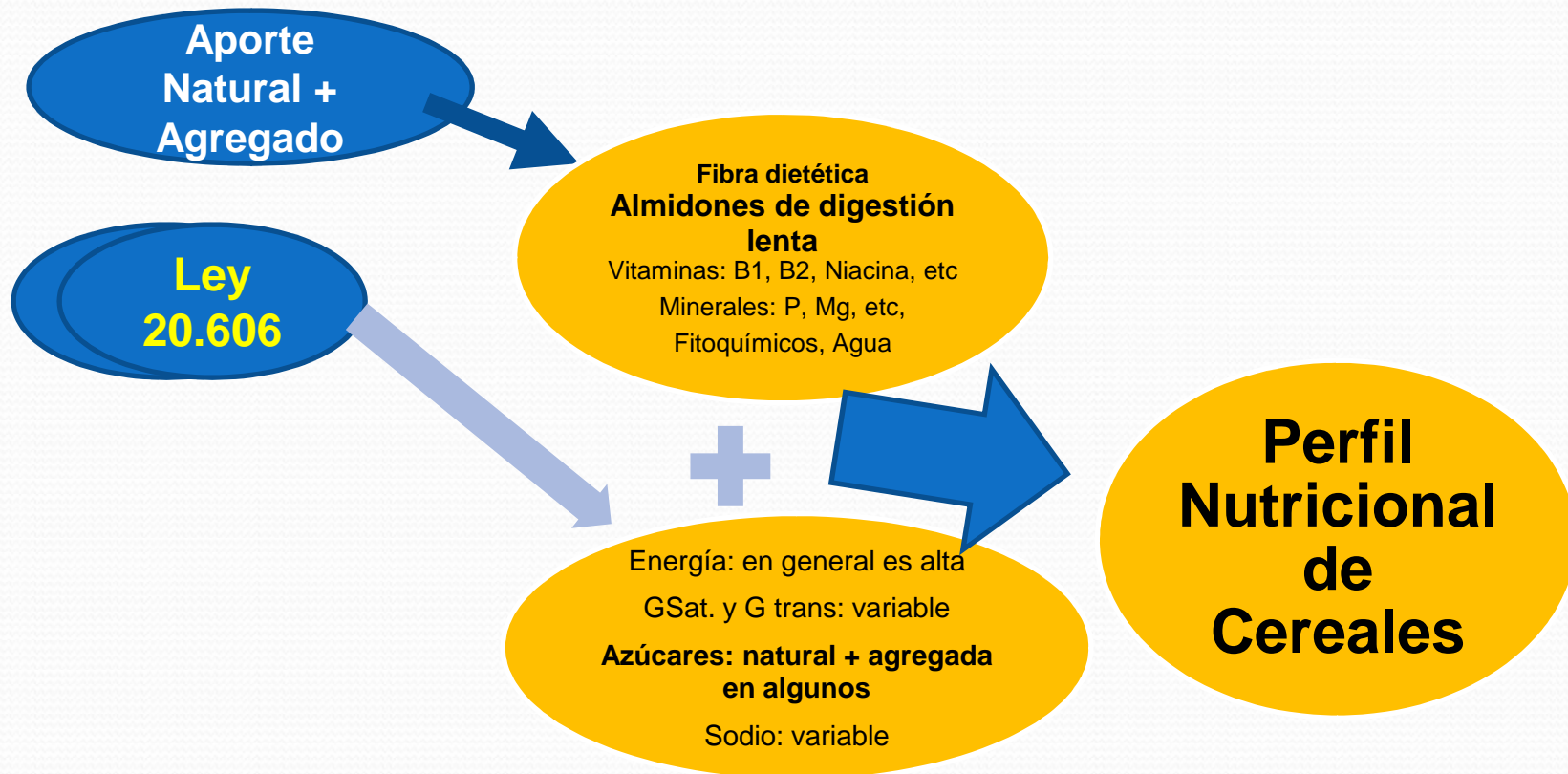
En resumen: los lácteos que quedan con el mensaje: exceso de azúcar, son alimentos con muchos nutrientes positivos. Por ejemplo si baja el consumo de leche, baja el consumo de Ca además de rol en huesos que tiene un rol en la regular la presión arterial y disminuir el riesgo de hipertensión

Por Ej. Composición química: Frutas y Verduras en general



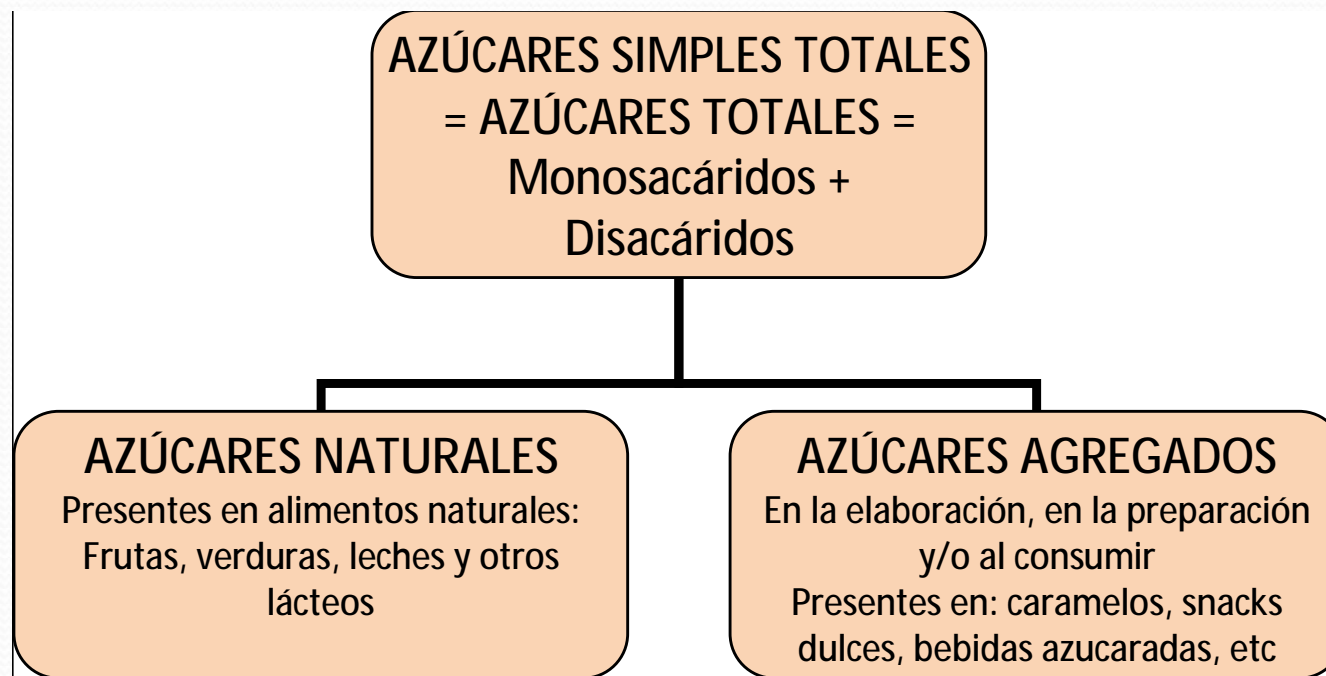
En resumen: las frutas y verduras que quedan con el mensaje: exceso de azúcar, son alimentos con muchos nutrientes positivos, es decir no es sólo azúcar. Es destacable su aporte de fibra, vitaminas, minerales y fitoquímicos

Por Ej. Composición química: Cereales en general



En resumen: los cereales que quedan con el mensaje: exceso de azúcar, son alimentos con muchos nutrientes positivos, es decir no es sólo azúcar, tienen por ejemplo vitaminas B1, B2, niacina, almidones de digestión lenta y fibra diet.

Origen de los Azúcares Totales en los Alimentos

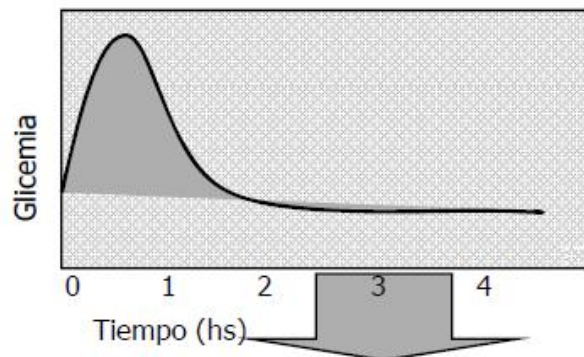


La mayor parte de los alimentos naturalmente en su composición de carbohidratos disponibles **tienen mezclas de azúcares simples y almidones de digestión rápida, intermedia y lenta**

3. Efectos en el organismo por consumo de Azúcares y Almidones de digestión lenta: ej Cereales:

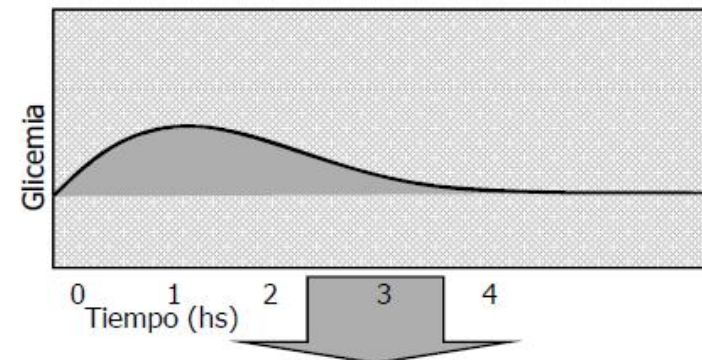
AZUCARES SIMPLES

Producen **alzas bruscas** de **glicemia** posterior a su ingesta



ALMIDONES de digestión **lenta**

Producen curvas de **glicemia mas planas**

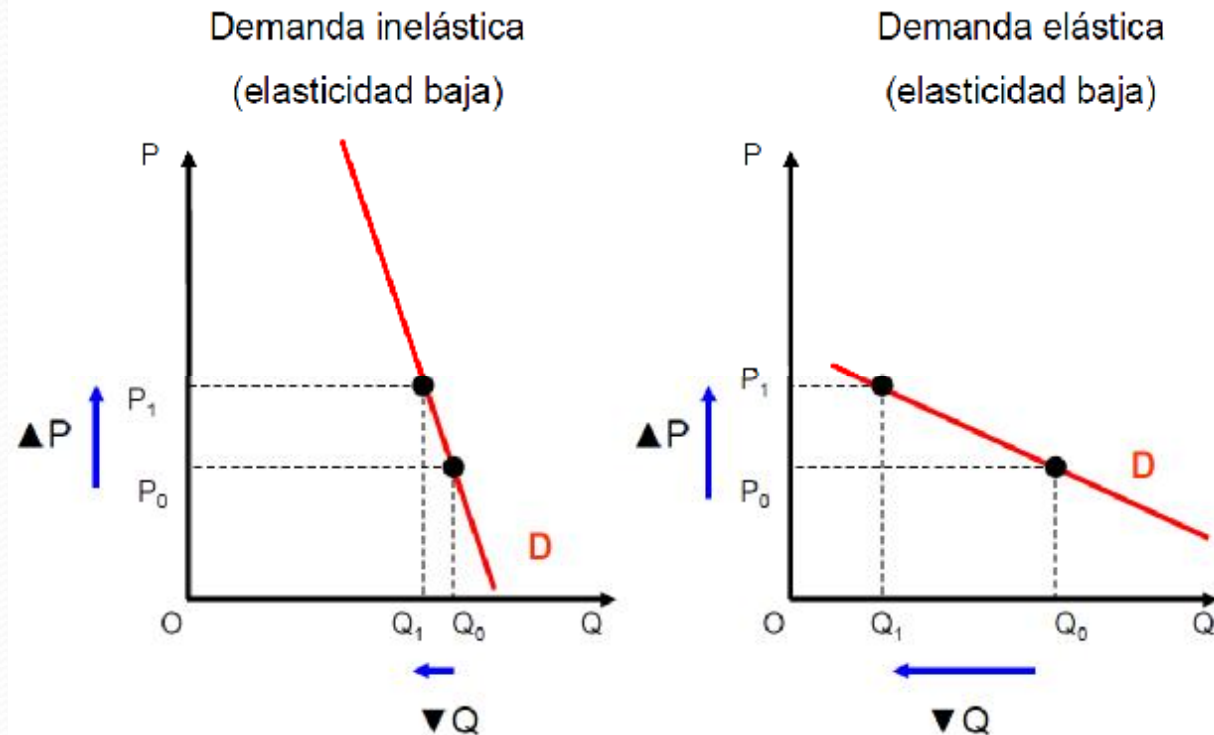


- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| • Stress metabólico: | alto | bajo o ausente |
| • Saciación: | baja (mayor ing alimentos) | alta (menor ing alimentos) |
| • Saciedad: | baja (mayor ing. Alimentos) | alta (menor ing. Alimentos) |
| • Habilid.cognitivas: | menor resp. (+ errores) | mejor resp. (menos errores) |

Acciones más importantes para reducir los azúcares agregados a los alimentos

Factor alimentario	Características	Roles o acciones más importantes de diferentes sectores
Azúcares simples	<p>Esta presente en forma natural y además en muchos casos se agrega en:</p> <ul style="list-style-type: none"> § Procesos tecnológicos § Al cocinar y § En la mesa 	<ul style="list-style-type: none"> § Industria: Reducir dentro de lo posible los Azúcares agregados en los alimentos procesados § Regulación: Etiquetado Nutricional, Mensajes Nutricionales y Mensajes Saludables § Educación al consumidor: <ul style="list-style-type: none"> § Selección de alim con menos azúcares agregados y privilegiar alimentos naturales (frutas, lácteos cereales y otros) sin azúcares agregados § Disminuir azúcares en la preparación y no colocar azucarero en la mesa Se está estudiando: <ul style="list-style-type: none"> § Aumentar impuestos à aumenta el precio à Disminuir la demanda y à disminuir el consumo

Comparación: Una misma variación de precios puede producir una demanda muy diferente según el tipo de demanda



La variación del precio produce una disminución pequeña de la demanda.

Ej. Alimentos

La misma variación del precio produce una disminución grande de la demanda.

Ej. Joyas

En el caso de alimentos es muy complejo y además de la demanda hay que considerar la **decisión de compra** y el **consumo de alimentos** à

Factores que influyen en la decisión de compra de los alimentos

Dra. QF. Gloria Vera A. Consultora en alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios

Conducta del consumidor: multifactorial

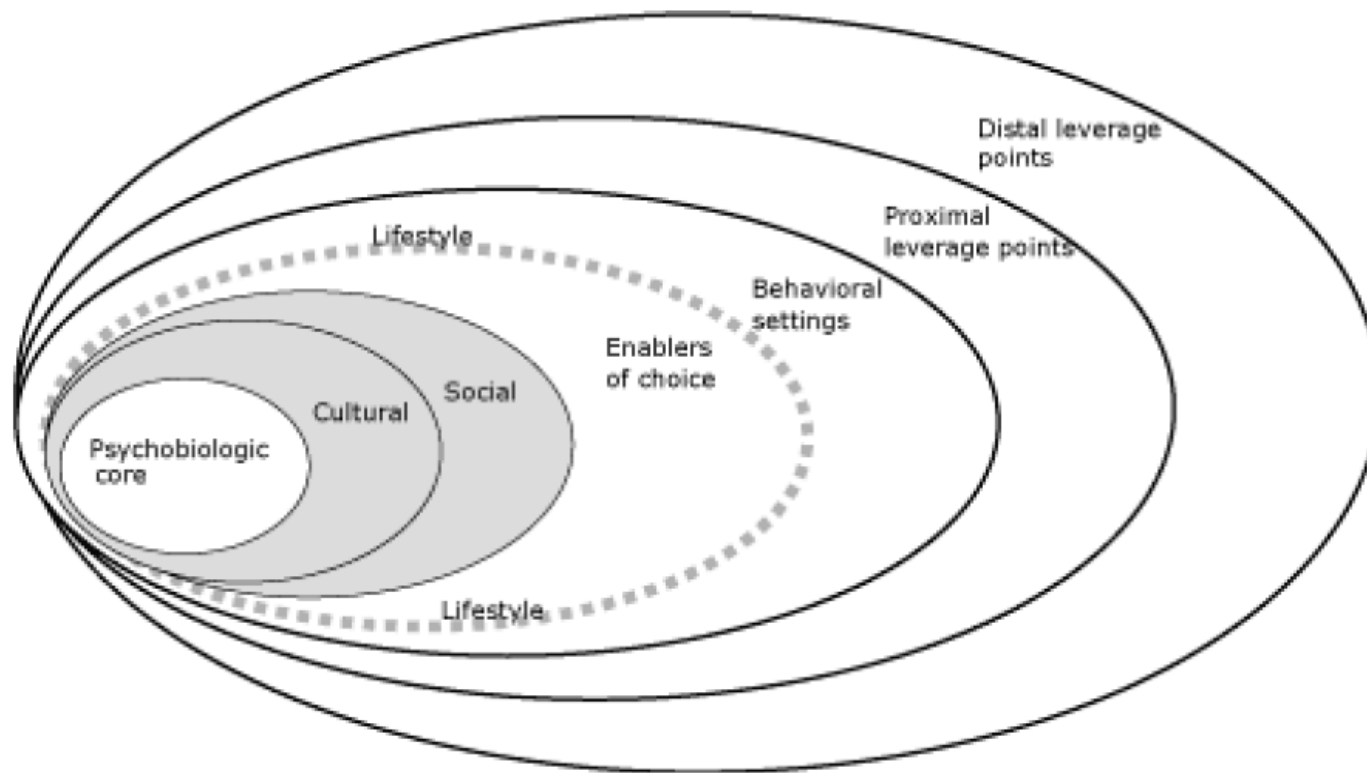
Factores Intrínsecos y Extrínsecos

Decisión de compra:
Selección dentro de una
misma categoría

Preferencia:
Capacidad de seleccionar
una determinada
categoría y no otra

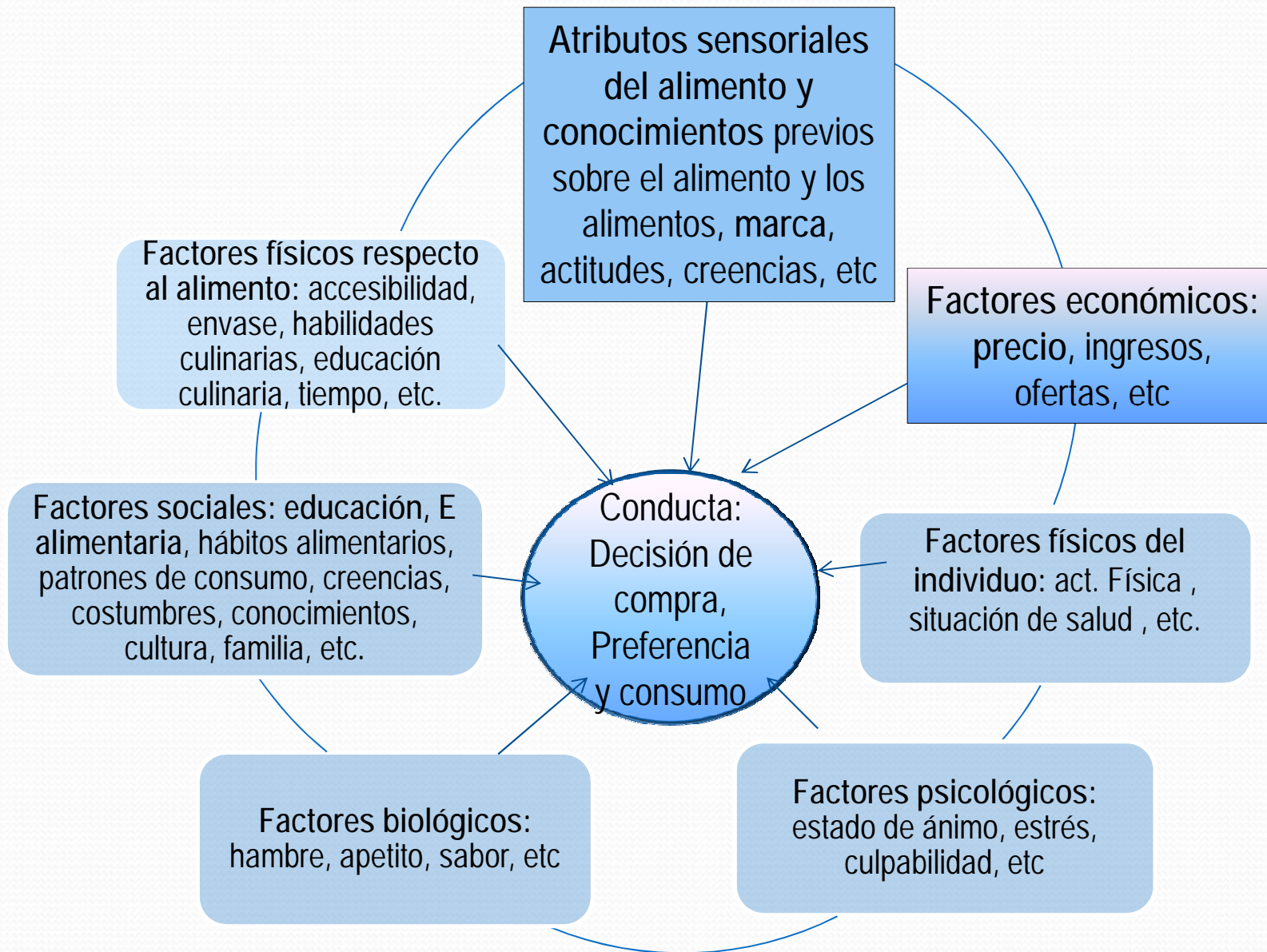
**Conducta del
consumidor**

Esquema que ilustra los factores que influyen en las decisiones alimentarias del individuo: factores Intrínsecos y Extrínsecos (medio ambiente)



Ref. Boyington y cols..

Factores que influyen en el comportamiento del consumidor



Los factores que mas influyen en la decisión de compra (selección dentro de la misma categoría) son:

- Según un estudio de EUFIC encontró que en la decisión de compra de alimentos influyen principalmente:
Precio, Marca, Sabor o gusto y Conocimiento previos del producto
- Según un estudio en Chile (Tesis de Montoya M.), encontró que en la decisión de compra de alimentos influyen principalmente:
Marca, Sabor o gusto y Conocimiento previos del producto
También demostró que por ejemplo la decisión de compra de leches saborizadas es de sólo 24 segundos y la de cereales es de 50 segundos

Los factores que mas influyen en la Preferencia (selección de una categoría y no de otra) son:

Según Birch, la preferencia es una conducta aprendida por la vía de la experiencia por lo tanto es susceptible de ser modificada, sin embargo es importante tener presente que: es transmitida principalmente a través de la familia:

- La predisposición a preferir sabores dulces y/o salados, versus ácidos y amargos, y su intensidad
- Rechazo a nuevos alimentos vs aceptación de nuevos alimentos
- Conocimientos previos del alimento

Experiencias respecto de impuestos y su efecto sobre el consumo de alimentos

Dra. QF. Gloria Vera A. Consultora en alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios

Efecto de una política fiscal (impuestos y subsidios) sobre la dieta, obesidad y ECNT: Una revisión sistemática

The effect of fiscal policy on diet, obesity and chronic disease: a systematic review

Anne Marie Thow,^a Stephen Jan,^b Stephen Leeder^c & Boyd Swinburn^d

Objective To assess the effect of food taxes and subsidies on diet, body weight and health through a systematic review of the literature.

Methods We searched the English-language published and grey literature for empirical and modelling studies on the effects of monetary subsidies or taxes levied on specific food products on consumption habits, body weight and chronic conditions. Empirical studies were dealing with an actual tax, while modelling studies predicted outcomes based on a hypothetical tax or subsidy.

Findings Twenty-four studies met the inclusion criteria: 13 were from the peer-reviewed literature and 11 were published on line. There were 8 empirical and 16 modelling studies. Nine studies assessed the impact of taxes on food consumption only, 5 on consumption and body weight, 4 on consumption and disease and 6 on body weight only. In general, taxes and subsidies influenced consumption in the desired direction, with larger taxes being associated with more significant changes in consumption, body weight and disease incidence. However, studies that focused on a single target food or nutrient may have overestimated the impact of taxes by failing to take into account shifts in consumption to other foods. The quality of the evidence was generally low. Almost all studies were conducted in high-income countries.

Conclusion Food taxes and subsidies have the potential to contribute to healthy consumption patterns at the population level. However, current evidence is generally of low quality and the empirical evaluation of existing taxes is a research priority, along with research into the effectiveness and differential impact of food taxes in developing countries.

— Ref. *Bull World Health Organ* 2010;88:609–614

Efecto de una política fiscal (impuestos y subsidios) sobre la dieta, obesidad y ECNT: Una revisión sistemática

Objetivo. Evaluar el efecto de los impuestos y las subvenciones sobre los alimentos, en la dieta, el peso corporal y la salud mediante una revisión sistemática de la bibliografía.

Métodos. Se realizó una búsqueda bibliográfica referente a estudios empíricos y de modelización de los efectos que tienen las subvenciones económicas o los impuestos aplicados a ciertos productos alimentarios sobre los hábitos de consumo, el peso corporal y las enfermedades crónicas. Los estudios empíricos manejaron un impuesto real, mientras que los estudios de modelización se basaron en un impuesto o subvención hipotéticos.

Resultados. 24 estudios cumplían los criterios de inclusión, de éstos 8 estudios empíricos y 16 de modelización.

Conclusiones. Los impuestos y las subvenciones sobre los alimentos pueden contribuir a disminuir el consumo de esos alimentos. Sin embargo, la calidad de los datos actuales suele ser baja, ya que no se midió cómo se modifica el consumo de otros alimentos y la valoración empírica de los impuestos existentes es una investigación prioritaria, junto con los estudios de la eficacia y el impacto diferencial de los impuestos sobre los alimentos en los países en desarrollo.

La influencia de la desregulación del mercado sobre el consumo de comida rápida y el IMC: Un estudio de análisis de series temporales

The influence of market deregulation on fast food consumption and body mass index: a cross-national time series analysis

Roberto De Vogli,^a Anne Kouvonen^b & David Gimeno^c

Objective To investigate the effect of fast food consumption on mean population body mass index (BMI) and explore the possible influence of market deregulation on fast food consumption and BMI.

Methods The within-country association between fast food consumption and BMI in 25 high-income member countries of the Organisation for Economic Co-operation and Development between 1999 and 2008 was explored through multivariate panel regression models, after adjustment for per capita gross domestic product, urbanization, trade openness, lifestyle indicators and other covariates. The possible mediating effect of annual per capita intake of soft drinks, animal fats and total calories on the association between fast food consumption and BMI was also analysed. Two-stage least squares regression models were conducted, using economic freedom as an instrumental variable, to study the causal effect of fast food consumption on BMI.

Findings After adjustment for covariates, each 1-unit increase in annual fast food transactions per capita was associated with an increase of 0.033 kg/m² in age-standardized BMI (95% confidence interval, CI: 0.013–0.052). Only the intake of soft drinks – not animal fat or total calories – mediated the observed association (β : 0.030; 95% CI: 0.010–0.050). Economic freedom was an independent predictor of fast food consumption (β : 0.27; 95% CI: 0.16–0.37). When economic freedom was used as an instrumental variable, the association between fast food and BMI weakened but remained significant (β : 0.023; 95% CI: 0.001–0.045).

Conclusion Fast food consumption is an independent predictor of mean BMI in high-income countries. Market deregulation policies may contribute to the obesity epidemic by facilitating the spread of fast food.

— Ref. *Bull World Health Organ* 2014;92:99–107A

La influencia de la desregulación del mercado sobre el consumo de comida rápida y el IMC: Un estudio de análisis de series temporales

Objetivo. Estudiar el efecto del consumo de comida rápida sobre el IMC promedio de la población y explorar la posible influencia de la desregulación del mercado sobre el consumo de ésta y el IMC

Métodos. El estudio se realizó en 25 países de altos ingresos entre los años 1999 y 2008 se exploró a través de modelos de regresión multivariada después del ajustas por PIB, urbanización per cápita, apertura comercial, estilo de vida y otras variables. También se analizó el posible efecto del consumo anual per cápita de refrescos, grasas animales y las calorías totales de la asociación entre el consumo de comida rápida y el IMC.

Resultados. Después de ajustar por la covariables, se encontró que cada aumento de 1 unidad en transacciones de comida rápida por habitante significa un aumento en IMC de 0,033 kg/m². Cuando se usó la libertad económica como variable instrumental, se debilitó la asociación aunque siguió siendo significativa.

Conclusiones. El consumo de comida rápida es un indicador independiente del IMC promedio en los países de altos ingresos. Políticas de desregulación del mercado podrían contribuir a la obesidad, al facilitar la propagación de locales de comida rápida no saludable.

Perpectivas futuras: Estrategias para reducir el consumo de azúcares simples y de almidones de digestión rápida

Estrategias para reducir el consumo de azúcares simples y de almidones de digestión rápida

- Promover: Actividad física, una ingesta de energía de acuerdo a los requerimientos del individuo, ingesta balanceada de micronutrientes (vitaminas, minerales), macronutrientes (P, GT, H de C disp.), electrolitos y FD
- Por ej. WHO/FAO 2002 recomienda una ingesta de 55% a 75% de la energía en forma de H de C disp. incluyendo 400 g/día de frutas y verduras
- Promover un consumo adecuado de H de C disp. (azúcares + almidones) y evitar el exceso de ambos
- Privilegiar consumo de almidones de digestión lenta y de aquellos resistentes a la digestión (FD) para aumentar saciedad

Estrategias para reducir el consumo de azúcares simples y de almidones de digestión rápida

- Seleccionar alimentos que tengan predominio de almidones de digestión lenta y usar técnicas culinarias apropiadas en su preparación, por ej. Tallarines al dente, arroz graneado, leguminosas y cereales integrales y alimentos altos en FD, esto contribuye a disminuir la digestibilidad de ese tiempo de comida y tener así preparaciones de bajo Índice glicémico, las que consumidas en baja cantidad presentan una baja carga glicémica generando un efecto metabólico positivo para el organismo, contribuyendo así a disminuir el riesgo ECNT

Estrategias para reducir el consumo de azúcares simples y de almidones de digestión rápida

- Como fuente de azúcares simples privilegiar el consumo de frutas, verduras y lácteos naturales
- Disminuir y evitar el agregado de azúcares (sacarosa y otros)
- Disminuir y evitar el consumo excesivo de alimentos que tengan azúcares agregados, presentes en caramelos, confites, pasteles, etc.
- Disminuir la frecuencia de alimentos que son fuente de almidones de digestión rápida (papas, camote, cereales bajos en FD, etc)

Estrategias para reducir el consumo de azúcares simples y de almidones de digestión rápida

- En mujeres embarazadas restringir el nivel de azúcares simples
- En niños menores de 1 año no agregar nada de azúcar y dejar el dulzor natural presente en los alimentos, de modo que se acostumbre a un umbral mas bajo de dulzor
- Mejorar en el etiquetado con letras y números de mejor visibilidad
- Mejor acceso a alimentos y bebidas saludables
- Promover políticas que faciliten y promuevan la lactancia materna
- Todo lo anterior sólo es posible con Educación à

Educación al consumidor

- Es un elemento esencial y es uno de los pilares fundamentales para llegar a promover estilos de vida saludable, alimentación saludable, y contribuir así a disminuir la carga de las ECNT.

Incluyendo conceptos como por ej:

- q Guías alimentarias à Resolución MINSAL del año 2014
- q Enseñar que significa 1 porción de los diferentes tipos de alimentos
- q Enseñar que significa un consumo moderado de los diferentes tipos de alimentos, alimentación balanceada y los efectos negativos de un consumo excesivo de nutrientes críticos
- q La importancia de la actividad física en todo el ciclo vital.

Conclusión

De lo anteriormente expuesto podemos evidenciar que:

- Está demostrado en Chile que la decisión de compra toma sólo unos segundos (24 seg en lácteos, 50 seg. en cereales)
- La decisión de compra, preferencias y el consumo de alimentos, están mediado por múltiples factores de distintos tipos. En Chile los factores más importantes son: Marca, sabor/gusto y conocimientos previos del alimento (esto debería se nuevamente estudiado con una muestra mas grande y representativa)
- Tener presente que los alimentos con exceso de azúcares son de variada índole y con nutrientes positivos

Conclusión

Por lo tanto:

- Un impuesto en alimentos con “exceso de azúcares simples” no debería aplicarse sin antes tener los estudios en nuestro país que demuestren su efectividad, ya que si se disminuye el consumo de dichos alimentos es posible también disminuir el consumo de otros nutrientes positivos para la salud, por lo que tal vez sería mejor dar un plazo razonable para que la industria pueda elaborar una oferta de alimentos saludables que benefician a toda la población.

Impuesto a otros alimentos altos en azúcar: Pertinencia del instrumento tributario para contribuir a solucionar el problema de la ECNT:

Dra. QF. Gloria Vera A.
MSc. Biológicas y Nutrición
Prof. de Alimentos y Nutrición
Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios

Presentación solicitada para comisión de Hacienda- Salud
Stgo. 27 de Enero de 2015