

VENTAJAS COMPETITIVAS DE LOS ALIMENTOS FUNCIONALES EN EL MARCO INTERNACIONAL Y NACIONAL

SEMILLERO DE INVESTIGACIÓN INNBIO
PROYECTO CURRICULAR ADMINISTRACIÓN AMBIENTAL

Autora: Angie Katherine Roncancio Sánchez- angikt23@hotmail.com

Docente asesor: Nadenka Melo Brito

Palabras clave: Alimento funcional. Enfermedades No Transmisibles. Industria alimentaria. Ventajas competitivas.

INTRODUCCIÓN

Actualmente la mayoría de los alimentos contienen diversos contaminantes por fuentes químicas, físicas y microbiológicas que impiden la calidad del producto, en lo que respecta a inocuidad, haciendo referencia a todos los riesgos que pueden hacer que el alimento sea nocivo para la salud del consumidor (Bogotá, 2011).

Así mismo, el contenido nutricional de los productos alimentarios es un factor determinante para el valor que le dan los consumidores al producto. Nutrición e inocuidad hacen parte de la seguridad alimentaria en su dimensión: accesibilidad de alimentos, dichos factores están

integrados en los alimentos funcionales, los cuales se encargan de tener beneficios fisiológicos para el cuerpo humano, por tanto la variable de alimentación es importante en lo que se refiere a salud ambiental, teniendo en cuenta que la dieta malsana y los alimentos contaminados, son factores de riesgo para el padecimiento de Enfermedades Crónicas o Enfermedades No Transmisibles (ENT), como lo son la diabetes, enfermedades crónicas respiratorias y cardiovasculares, entre otras.

Tras la preocupación por el incremento de muertes por las ENT y la contaminación química que sufre la alimentación actual, instituciones internacionales como la Organiza-

-on Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y los Alimentos (FAO), promueven que el estudio de los alimentos tome fuerza al reconocer la dieta como un factor determinante para la prevención de dichas enfermedades, por lo cual no se limita a la investigación de los alimentos naturales, sino como estos pueden ser procesados y lograr la obtención de productos más saludables, actualmente reconocidos como alimentos funcionales en la industria alimentaria.

Sin embargo, resulta pertinente mencionar que en el mundo se presentan dos extremos de alimentación, ya que, los países desarrollados por su estilo de vida y condición socioeconómica basan su dieta en alimentos procesados de fácil preparación, comidas rápidas, envasados, entre otros; por su parte los países en vía de desarrollo, dadas sus limitaciones socioeconómicas, basan su dieta en los alimentos que se encuentren a su alcance, lo cual puede provocar deficiencia y/o desequilibrio nutricional (Velez, 2012).

En este sentido, tras la reflexión de las últimas décadas por parte de los países desarrollados acerca de su dieta malsana y las enfermedades contraídas, Europa y Estados Unidos se han dedicado a la expansión de dichos alimentos saludables en el mercado (Pozas, 2011). Actualmente, uno de los países que se encuentra a la vanguardia de los productos funcionales es España (Esteban, 2014), puesto que son considerados los productos del futuro, por ello el sector de la industria alimentaria es posicionado como un factor clave para el desarrollo económico del país, en el cual se debe invertir en investigación, desarrollo e innovación, de tal manera que respondan a las exigencias de la alimentación y el mercado. (Vitartis, 2016)

REFLEXIÓN

Actualmente los alimentos funcionales resultan ser productos atractivos para inversión de la industria alimentaria, puesto que los consumidores han empezado a relacionar la salud con la alimentación, por tanto, a la hora de comprar alimentos son más conscientes

y estrictos con lo que respecta a las propiedades funcionales de los alimentos; esto obliga a las empresas del sector de industria alimentaria a diseñar y ofertar alimentos funcionales en el mercado, lo cual implicaría un giro de 180° en las relaciones comerciales y competitivas que estarían dirigidas a productos funcionales (Velez, 2012).

En este sentido, la venta de los alimentos funcionales alrededor del mundo para el año 2017 se estima que fue de 141 billones de dólares (bn USD), de los cuales 58 bn USD corresponden al Pacífico de Asia; 42 bn USD a Norte América; 30 bn USD a Europa; por último Centro y Sur América con la menor cantidad de ventas de 11 bn USD (Statista, 2018).

Dichas proporciones de venta están ligados al nivel de desarrollo de los países que conforman cada uno de las regiones mencionadas, ya que, Asia, Norte América y Europa tienen la capacidad económica para realizar investigaciones acerca de este tipo de productos alimenticios; además cuenta con importantes empresas mul-

-tinacionales, las cuales juegan un papel importante en el diseño y comercialización de los alimentos funcionales, puesto que aún no cuentan con mercado definido, en este sentido las marcas juegan un papel fundamental en el impulso de estos, enfocándose en el uso de alimentos naturales, bajos en grasas, bajos en azúcar, energizantes, mejoras de digestión, entre otros. Si bien, el Instituto internacional de las ciencias de la vida tiene alianzas con grandes multinacionales como Coca-Cola Company, PepsiCo, Nestlé, entre otras compañías, que son reconocidas a nivel mundial y permiten una fácil penetración en el mercado a nivel internacional. Siendo esta una de las principales vías por las que llegan los alimentos funcionales a Centro y Sur América.

Sin embargo, los alimentos funcionales no solo traen consigo beneficios económicos para las empresas sino que a su vez proporcionan beneficios sociales, puesto que la dieta malsana es uno de los principales factores de riesgo de las ENT que están estrechamen-

-te relacionadas con los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS), principalmente con el objetivo número tres referente a: “Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades”, puesto que dentro de sus metas se tiene que para el 2030, debe reducirse en un 33% las muertes prematuras a causa de las ENT.

Para lograr dicha reducción los países deben invertir en la prevención, control y detección de las ENT, tal como lo expresan la OMS y la FAO, instituciones que enfocan su preocupación en la contaminación ambiental que se sufre en la actualidad, y en la dieta malsana que se caracteriza por el consumo de alimentos con alto contenido de sodio, azúcar y grasas trans, para ello crean planes y estrategias aplicables a todos los países, en los cuales se recomienda la creación de políticas y acciones encaminadas principalmente a la reducción de la brecha de inequidad social y el aumento de disponibilidad, asequibilidad y aceptabilidad de productos alimentarios más saludables en lo que se refiere a inocuidad y contenido nutricional

(contenido reducido de sal/ sodio, ácidos grasos saturados, ácidos grasos tipo trans y azúcares libres), es decir, productos de alimentos funcionales (OMS, 2013).

En este sentido los alimentos funcionales, dentro de la industria alimentaria, aportarían a los Objetivos del Desarrollo Sostenible mediante los avances investigativos para el diseño innovador de los mismos, la promoción del crecimiento en el sector industrial y por tanto de sus empresas, al objetivo número nueve referente a industria, innovación e infraestructura.

En el caso de Colombia, se cuenta con el documento de Conpes Social 113 de 2008 el cual aprueba la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), que establece dentro de sus ejes, la dimensión de calidad de vida y fines de bienestar, relacionada con: el consumo, referente a los comportamientos alimentarios y el aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos, que se refiere a cómo y en qué medida son aprovechados los alimentos y convertidos en nutrien-

-tes, lo cual es determinado por factores externos, tales como medio ambiente, entorno y estilos de vida, situación nutricional de la población, estado de salud de las personas, entre otros. Y el tercer eje transversal referente a la calidad e inocuidad de los alimentos (CONPES, 2007). Así mismo el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional para 2012- 2019 define las líneas de acción para promover dichos ejes, entre las cuales los alimentos funcionales aportan al fomento de estilos de vidas saludables, teniendo en cuenta que se realiza una promoción del consumo de frutas (Nacional, 2012).

La respuesta de la industria alimentaria colombiana al diseño y oferta de estos productos es positiva puesto que empresas como Alpina, Colombina, Grupo Postobon y Grupo Nutresa, se han dedicado a la comercialización de productos con ingredientes bajos en azúcar, bajos en sodio, bajos en grasas trans, frutas exóticas y en general nutrientes y vitaminas que ofrezcan beneficios fisiológicos para la salud de los consumidores.

Por su parte, empresas multinacionales como Coca- Cola, Herbalife, Nestlé, entre otras, también han incorporado este tipo de productos en el mercado nacional. En este sentido, las empresas aumentan la oferta de los alimentos funcionales porque la demanda lo exige. Aunque en Colombia los hábitos alimenticios son orientados hacia una dieta malsana, basada en alimentos industrializados, actualmente los consumidores se encuentran en una transición hacia hábitos alimenticios más saludables.

CONCLUSIONES

En conclusión, los alimentos funcionales cuentan con ventajas competitivas desde el punto de vista socio-económico, dada la transición en los patrones de consumo en busca de productos alimenticios más saludables, que se han venido evidenciando en la sociedad durante las últimas décadas, esto somete a las empresas a diseñar y ofertar este tipo de alimentos, que finalmente terminan siendo productos innovadores por su contenido,

en términos de ingredientes exóticos, nutrientes y beneficios positivos para la salud del consumidor.

Por su parte los países optan por invertir en la investigación de los alimentos funcionales, teniendo en cuenta que la alimentación es un factor importante para la prevención de las ENT, en busca de la reducción de las muertes a causa de estas, ya que ello no solo conlleva pérdidas humanas, sino que a su vez implica pérdidas económica para el país, ya que con las muertes prematuras no se logra alcanzar el grado más alto de productividad de las personas, por lo cual la OMS estima que los costos de inacción superarían los invertidos en la ejecución de medidas integrales que permitan la reducción de las ENT. En consecuencia las enfermedades no transmisibles y el desarrollo socioeconómico se encuentran en un círculo vicioso de obstaculización mutua (OMS, 2014).

En Colombia, la transformación de los hábitos alimenticios se presenta principalmente, tras la

preocupación por la salud, si bien en Colombia el mayor porcentaje de muertes se da por enfermedades crónicas que están directamente relacionadas con la dieta malsana, lleva al consumidor a reflexionar acerca de los daños causados por ingredientes artificiales contenidos en los productos procesados que son consumidos habitualmente y se empiezan a preferir aquellos alimentos que son elaborados con alimentos 100% naturales. Dichas exigencias se dan por parte de consumidores más informados y con mayor sensibilidad hacia productos saludables (Nielsen, 2016).

Sin embargo, en Colombia no se promueve la investigación de este tipo de alimentos, desde las instituciones académicas o grupos científicos, además se presenta escasez en las tecnologías por el hecho de ser un país en vía de desarrollo, por tanto, solo las grandes empresas y las multinacionales son las que ofertan este tipo de productos, evidenciándose quebranto en las estrategias de Investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) del

país, las cuales permiten una diferenciación de los productos nacionales, en este caso los alimentos funcionales en el mercado internacional.

Para finalizar, se debe tener en cuenta la riqueza en biodiversidad con la que cuenta Colombia, encontrando frutos nativos que son promisorios y frutos exóticos con características nutraceuticas que aportan beneficios a la salud humana, siendo estos potenciales para el diseño de alimentos funcionales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. (2011). Política Distrital de Salud Ambiental para Bogotá D.C. 2011 – 2023. Documento técnico línea de intervención alimentos sanos y seguros.
- CONPES. (2007). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- DANE. (2017). Estadísticas Vitales-EEVV. 2016-2017p
- Esteban, C. (2014). Marketing y alimentos funcionales. Revisión bibliográfica. Universidad de Valladolid, Valladolid.
- Gobierno Nacional. (2012). Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Nielsen. (2016). 6 de cada 10 consumidores colombianos dicen seguir dietas especializadas que omiten ciertos ingredientes. Nielsen. Recuperado de <http://www.nielsen.com/co/es/insights/news/2016/6-de-cada-10-consumidores-colombianos-dicen-seguir-dietas-especializadas.html>.
- OMS. (2013). Plan de acción mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles 2013-2020.
- OMS. (2014). Información sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles.
- Pozas, A. (2011). Innovación de la industria agroalimentaria: estudio de aceptación

de los consumidores ante los alimentos funcionales en la comarca de Pamplona. Universidad Pública de Navarra, Pamplona.

Statista. (2018). Statista. Recuperado de <https://www.statista.com/topics/1321/functional-foods-market/>.

Velez, S. (2012). Posibilidades de penetración al mercado colombiano con alimentos funcionales. Escuela de ingeniería de Antioquia, Envigado.

Vitartis. (2016). Alimentos del futuro. Castilla, España: Vitartis