



Consumidores en alerta por alimentos fabricados con IA

La adopción de esta tecnología ha permitido avances en eficiencia y desarrollo de productos.

Mayoría solicita que se indique su uso en etiquetas:

La elaboración de alimentos y bebidas utilizando inteligencia artificial (IA) continúa suscitando interrogantes en los consumidores. Así lo refleja el reciente informe Ingredient Communications, realizado por la consultora SurveyGoo, que recopila datos de más de mil adultos en Estados Unidos e Inglaterra. El estudio consigna que el 83% de los consumidores prefiere que las etiquetas de los alimentos indiquen expresamente si en su diseño o fabricación se ha usado IA, mientras que un 78% eleva el reclamo hacia los gobiernos, para que ejerzan mayor control en el empleo de esta tecnología por parte de las compañías de alimentos en sus procesos productivos.

“La industria alimentaria tiene la responsabilidad de informar claramente cuándo y cómo se utiliza IA en sus procesos. Esto no solo responde al derecho del consumidor a saber qué come, sino que también permite construir confianza en un escenario donde la desinformación puede sembrar más dudas que certezas. Etiquetados informativos, comunicación accesible y diálogo abierto entre científicos, autoridades y consumidores son esenciales”, sostiene Dácil Rivera, doctora en Nutrición y Alimentos, e investigadora de la Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía de la Universidad de Las Américas (UDLA).

Uno de los principales temores radica en la dependencia excesiva hacia sistemas automatizados. Una respuesta inadecuada de estos podría traducirse en un mal funcionamiento de los algoritmos en los procesos de control de calidad, llegando al mercado, por ejemplo, productos contaminados.

Sobre estos riesgos, Mónica Andrews, docente del Diplomado en Nutrición de la Universidad Autónoma, explica que “la innovación alimentaria solo puede ser limitada por leyes, ya que la producción de carnes en laboratorio o de alimentos basados en plantas pero con textura de alimentos de origen vegetal, entre muchos otros, siguen evolucionando en la medida en que la IA se enriquece con nuevos datos del mercado

y tendencias de conductas humanas; asimismo, el desarrollo de nuevas herramientas de edición genómica está permitiendo de forma precisa aumentar la variabilidad de las plantas de cultivo, incluso generando cultivos con menos necesidades hídricas en respuesta a la crisis climática mundial”.

La desconfianza también tiene claras discrepancias según los grupos etarios. Los más jóvenes son los más partidarios del uso de esta tecnología para fabricar alimentos y bebidas. La mayoría de los encuestados de la generación Z y los millennials tienen una opinión positiva, situándose en un 65% y 57%, respectivamente, de preferencia.

La Ley 20.060 obliga a los productores a informar de manera clara sobre los ingredientes, nutrientes y la declaración de sellos, algo que debiese replicarse en el caso de alimentos producidos con inteligencia artificial, como señal de confianza para el consumidor.

Valentina Pizarro B.

MAYORÍA SOLICITA QUE SE INDIQUE SU USO EN ETIQUETAS:

Consumidores en alerta por alimentos fabricados con IA

La adopción de esta tecnología ha permitido avances en eficiencia y desarrollo de productos.

VALENTINA PIZARRO B.

La elaboración de alimentos y bebidas utilizando inteligencia artificial (IA) continúa suscitando interrogantes en los consumidores. Así lo refleja el reciente informe Ingredient Communications, realizado por la consultora Survey-Goo, que recopila datos de más de mil adultos en Estados Unidos e Inglaterra. El estudio consigna que el 83% de los consumidores prefiere que las etiquetas de los alimentos indiquen expresamente si en su diseño o fabricación se ha usado IA, mientras que un 78% eleva el reclamo hacia los gobiernos, para que ejerzan mayor control en el empleo de esta tecnología por parte de las compañías de alimentos en sus procesos productivos.

“La industria alimentaria tiene la responsabilidad de informar claramente cuándo y cómo se utiliza IA



EL PRINCIPAL CUESTIONAMIENTO se relaciona con la inocuidad de aquellos productos procesados según dicte la IA.

en sus procesos. Esto no solo responde al derecho del consumidor a saber qué come, sino que también permite construir confianza en un escenario donde la desinformación puede sembrar más dudas que certezas. Etiquetados informativos, comunicación accesible y diálogo abierto entre científicos, autoridades y consumidores son esenciales”, sostiene Dácil Rivera, doctora en Nutrición y

Alimentos, e investigadora de la Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía de la Universidad de Las Américas (UDLA).

Uno de los principales temores radica en la dependencia excesiva hacia sistemas automatizados. Una respuesta inadecuada de estos podría traducirse en un mal funcionamiento de los algoritmos en los procesos de control de calidad, llegando al mercado, por ejemplo, productos

contaminados.

Sobre estos riesgos, Mónica Andrews, docente del Diplomado en Nutrición de la Universidad Autónoma, explica que “la innovación alimentaria solo puede ser limitada por leyes, ya que la producción de carnes en laboratorio o de alimentos basados en plantas pero con textura de alimentos de origen vegetal, entre muchos otros, siguen evolucionando en la medida en que la IA se enriquece con nuevos datos del mercado y tendencias de conductas humanas; asimismo, el desarrollo de nuevas herramientas de edición genómica está permitiendo de forma precisa aumentar la variabilidad de las plantas de cultivo, incluso generando cultivos con menos necesidades hídricas en respuesta a la crisis climática mundial”.

La desconfianza también tiene claras discrepancias según los grupos etarios. Los más jóvenes son los más partidarios del uso de esta tecnología para fabricar alimentos y bebidas. La mayoría de los encuestados de la generación Z y los *millennials* tienen una opinión positiva, situándose en un 65% y 57%, respectivamente, de preferencia.

La Ley 20.060 obliga a los productores a informar de manera clara sobre los ingredientes, nutrientes y la declaración de sellos, algo que debiese replicarse en el caso de alimentos producidos con inteligencia artificial, como señal de confianza para el consumidor.

MAYORÍA SOLICITA QUE SE INDIQUE SU USO EN ETIQUETAS:

Consumidores en alerta por alimentos fabricados con IA

La adopción de esta tecnología ha permitido avances en eficiencia y desarrollo de productos.

VALENTINA PIZARRO R.

La elaboración de alimentos y bebidas utilizando inteligencia artificial (IA) continúa suscitando interrogantes en los consumidores. Así lo refleja el reciente informe Ingredient Communications, realizado por la consultora SurveyGoo, que recopila datos de más de mil adultos en Estados Unidos e Inglaterra. El estudio constata que el 83% de los consumidores prefiere que las etiquetas de los alimentos indiquen expresamente si en su diseño o fabricación se ha usado IA, mientras que un 76% eleva el reclamo hacia los gobiernos, para que ejerzan mayor control en el empleo de esta tecnología por parte de las compañías de alimentos en sus procesos productivos.

"La industria alimentaria tiene la responsabilidad de informar claramente cuándo y cómo se utiliza IA



EL PRINCIPAL CUESTIONAMIENTO se relaciona con la inocuidad de aquellos productos procesados según dicte la IA.

en sus procesos. Esto no solo responde al derecho del consumidor a saber qué come, sino que también permite construir confianza en un escenario donde la desinformación puede sembrar más dudas que certezas. Etiquetas informativas, comunicación accesible y diálogo abierto entre científicos, autoridades y consumidores son esenciales", sostiene Dacíl Rivera, doctora en Nutrición y

Alimentos, e investigadora de la Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía de la Universidad de Las Américas (UDLA). Uno de los principales temores radica en la dependencia excesiva hacia sistemas automatizados. Una respuesta inadecuada de estos podría traducirse en un mal funcionamiento de los algoritmos en los procesos de control de calidad, llegando al mercado, por ejemplo, productos

contaminados. Sobre estos riesgos, Mónica Andrión, docente del Diplomado en Nutrición de la Universidad Autónoma, explica que "la innovación alimentaria solo puede ser limitada por leyes, ya que la producción de carnes en laboratorio o de alimentos basados en plantas pero con texturas de alimentos de origen vegetal, entre muchos otros, siguen evolucionando en la medida en que la IA se enriquece con nuevos datos del mercado y tendencias de conductas humanas; asimismo, el desarrollo de nuevas herramientas de edición genómica está permitiendo de forma precisa aumentar la variabilidad de las plantas de cultivo, incluso generando cultivos con menos necesidades hídricas en respuesta a la crisis climática mundial". La desconfianza también tiene claras discrepancias según los grupos etarios. Los más jóvenes son los más partidarios del uso de esta tecnología para fabricar alimentos y bebidas. La mayoría de los encuestados de la generación Z y los millennials tienen una opinión positiva, situándose en un 65% y 57%, respectivamente, de preferencia. La Ley 20.080 obliga a los productores a informar de manera clara sobre los ingredientes, nutrientes y la declaración de sellos, algo que debiese replicarse en el caso de alimentos producidos con inteligencia artificial, como señal de confianza para el consumidor.

En qué está la academia

PARA FORTALECER SU ROL EN LA SOCIEDAD:

Diez universidades buscan darle mayor visibilidad a la carrera de Ingeniería en Alimentos

Explican que esta profesión es clave para asegurar el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria y la innovación de esta industria en el país.

Este viernes se llevó a cabo la primera reunión presencial del año del Consejo de Decanas y Decanos de las facultades que dictan la carrera de Ingeniería en Alimentos en el país. Este organismo, que se conformó en diciembre de 2022 y cuenta con representantes de las universidades de La Serena, Católica de Valparaíso, de Chile, de Santiago, Tecnológica Metropolitana, de Concepción, del Bío-Bío, Austral y de Los Lagos, tiene como propósito recopilar esfuerzos para potenciar acciones que puedan visibilizar la carrera entre los futuros postulantes.

"Durante este año, el consejo intensificará las campañas de difusión, fortaleciendo el mensaje sobre el rol



estratégico del ingeniero en Alimentos como profesional clave para el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria y la innovación en el país", afirma Pablo Richter, decano de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, y presidente del consejo. Para ello, acuerdan a comunicar de forma asertiva y unificada el valor de esta disciplina, generando un mayor impacto en estudiantes, familias y la sociedad en general. "Creemos

también que es muy importante fomentar la actualización de los planes de estudio, incorporando competencias transversales y nuevas áreas de conocimiento vinculadas a los desafíos actuales del sector", sostiene Richter. Además, subraya, se tratará de incentivar la participación estudiantil en actividades extracurriculares, concursos de innovación y proyectos interdisciplinarios que enriquezcan su formación y fortalezcan habilidades claves para el entorno profesional.

Cuerpo de Alimentos, Comunidad & Desarrollo Sostenible cumple dos años informando a la industria

Comprometido con visibilizar los avances y desafíos de una industria clave, "El Mercurio" publicó en abril de 2023 la primera edición del Cuerpo de Alimentos, Comunidad & Desarrollo Sostenible. A través de reportajes, entrevistas, columnas y artículos de tendencia, desarrollados a lo largo de 12 ediciones a la fecha, el cuerpo ha dado espacio a la difusión de temas como la seguridad alimentaria; regulación; upcycling o reutilización creativa; avances científicos y tecnológicos; beneficios de los alimentos y nutrición; packaging; distribución y comercialización; actividades del sector; iniciativas y colaboración público-privada; experiencia internacional; formación, y desarrollo de startups y emprendimientos, entre otros. Convirtiendo en realidad el anhelo de amplificar los contenidos a tra-

vés de nuevas plataformas de difusión, en marzo de 2025 se realizó el primer seminario "Agenda Alimentos 2025", evento que reunió a destacados expertos, líderes ejecutivos, autoridades y profesionales apasionados con el desarrollo de la industria. El objetivo fue conocer el trabajo que se desarrolla en materia de sostenibilidad y reutilización creativa, y analizar el esfuerzo en la promoción de una alimentación saludable a nivel país. Hoy, grandes objetivos siguen guiando el destino de estas páginas. Entre estos destacan el reconocer la importancia de la industria alimentaria para el desarrollo del país, como motor de la economía local; generar y promover el diálogo entre actores públicos, privados, academia y sociedad; e impulsar la educación alimentaria, detectando brechas y contribuyendo a su eliminación.



EL CUERPO también cuenta con su propio perfil en Email Social.

OPINIÓN

El sabor de emprender

Los desafíos que hoy enfrenta la industria alimentaria ofrecen un terreno excepcionalmente fértil para aquellos con la visión y la audacia de emprender. Permanente compartir tres grandes áreas donde veo oportunidades.

En primer lugar, la salud, que emerge como un imperativo ineludible. Es que ya la realidad nos lleva no solo a buscar soluciones para la malnutrición, sino también a mirar otros aspectos del bienestar, como son la salud mental y la calidad de vida. Esto abre un abanico de oportunidades para explorar alimentos funcionales u opciones personalizadas según necesidades dietéticas específicas.

En segundo lugar, la sostenibilidad es una exigencia planetaria. Un tercio de los alimentos se pierde o desperdicia, y los desafíos medioambientales y de cambio climático nos obligan a repensar el impacto que generamos, desde la producción primaria hasta el consumo final.

En tercer lugar, la demografía presenta un panorama en constante transformación. El progresivo envejecimiento de la población...



ANDRÉS BARROS, gerente de Asuntos Corporativos e Innovación de Nutrisco.



Escanear para seguir leyendo y comentar en Email Social.

Indap y agricultores se suman al EcoMercado Solidario de Linares

Mediante un acuerdo de cooperación con Fosil, Indap se convierte en el nuevo patrocinador y colaborador del EcoMercado Solidario de Linares, que funciona desde hace dos años en la ciudad. De esta manera, el organismo se transforma en el primer servicio público que, a través de sus agricultores y productores, contribuirá con la donación de frutas, verduras, cereales, leguminosas y huevos. La idea es apoyar a miles de familias linarenses, cuyos hogares recibirán gratis estos productos.

Desde sus inicios, el EcoMercado Solidario ha distribuido cerca de 37 toneladas de alimentos a casi 3.000 casas de forma gratuita.

En Los Ángeles, el SAG revela resultados de ensayos en papas

En la estación de pruebas Humán del SAG, ubicada en Los Ángeles, cerca de 70 productores de papas de las comunas de Nacimiento, Cautín, Tirúa, Los Álamos, Arauco, Cobquecura, Coelemu, Trehuaco y El Carmen concluyeron los resultados de los ensayos de 11 variedades de papas y como estas se comportan en las regiones del Biobío y Nuble. La actividad incluyó una capacitación realizada por el SAG para promover los productos certificados. Se abordaron las ventajas fitosanitarias para la producción de semillas de este alimento y su proceso de certificación, además de las características morfológicas y productivas de las variedades.

Croquetas de garbanzos fermentados para reemplazar el pan

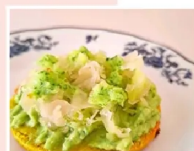
Desde el Biobío, la innovación alimentaria confluye con el cuidado de la salud intestinal.

Un cambio de vida y de alimentación fue lo que motivó a Valentina Matus, socióloga de la Universidad de Concepción (UdeC), a buscar una alternativa nutritiva para reemplazar la ingesta de pan. Desde 2023 elabora artesanalmente croquetas de garbanzos fermentados como forma de masificar esta innovadora alimentación. Cuenta con repartos dos veces a la semana y puntos de venta en diversas zonas del Gran Concepción.

"Garbo es un producto dirigido a quienes tienen consciencia de la importancia de la alimentación saludable. Los ingredientes de las croquetas son garbanzos fermentados, cúrcuma, pimienta, ajo y sal, y se elaboran artesanalmente a pequeña escala, por lo que no contienen preservantes. Se pueden mantener congeladas hasta tres meses", explica Matus.

Además, son una importante fuente de fibra y proteína, un alimento vegano y sin gluten, con beneficios nutricionales que provienen de su fermentación prolongada, y con efectos antiinflamatorios y propiedades antioxidantes derivadas de la combinación de la cúrcuma y la pimienta.

La versatilidad de este alimento permite la combinación de sabores dulces y salados. Matus explica que la mayoría de sus clientes lo consume en desayunos o comidas al paso, pero que también ha crecido el interés por el formato de tapas o como snack.



LAS CROQUETAS se pueden rebanar por la mitad y tostar, igual que el pan.