

## **La industria utiliza colorantes innecesarios para atraer a niñas y niños a consumir sus productos, sin embargo, podrían generar daños a su salud**

- *Los colorantes de los productos ultraprocesados tienen como único propósito atraer a las niñas y niños a la ingesta.*
- *Se reconoció al etiquetado frontal de advertencia como una política pública exitosa a nivel mundial.*
- *Marion Nestle declaró: “El financiamiento de la industria sesga la investigación, podemos pensar que estamos haciendo ciencia cuando en realidad estamos haciendo marketing”.*

**Ciudad de México, 4 de marzo, 2025.-** Los colorantes de los productos ultraprocesados tienen como único propósito atraer a las niñas y niños a la ingesta, cumplen con una función comercial, no nutricional. “No los necesitamos, son meramente cosméticos y la evidencia demuestra que podrían hacer daño a las infancias”, así lo declaró Marion Nestle durante la conferencia magistral [“Los riesgos de los productos ultraprocesados para la salud: aditivos, colorantes y adicción”](#) dictada en la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Marion Nestle es una de las voces más influyentes en el mundo en temas de nutrición, profesora emérita de la cátedra Paulette Goddard de nutrición, estudios alimentarios y salud pública de la Universidad de Nueva York.

Durante su intervención en la conferencia del día de ayer, se abordaron los peligros para la salud derivados del consumo de productos ultraprocesados, así como los efectos del consumo de aditivos, como los colorantes alimentarios. La experta explicó que existen diversos estudios que no han podido ser concluyentes sobre los daños: los colorantes han tenido efectos en algunos niños y en otros no. Ante estas circunstancias la experta instó a apelar por el principio precautorio de la salud, es decir, por tomar medidas que prevengan enfermedades en las y los consumidores.

Los productos ultraprocesados contienen altas cantidades de sustancias químicas, como colorantes y aditivos. No solo son responsables de enfermedades crónicas, como obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares, sino que también generan adicción en los consumidores, alterando sus hábitos alimenticios y modificando sus preferencias de sabor.

"La industria alimentaria tiene la capacidad de hacer cambios en sus productos. No necesitamos los colorantes, sin embargo, hemos visto que en países como Austria los aditivos tienen un origen vegetal, mientras que en Estados Unidos la lista de ingredientes es mucho más larga. Tener un concepto sobre lo que son los productos ultraprocesados es muy importante porque esto ha permitido el desarrollo de la investigación y a su vez, esto ha facilitado el que se tomen medidas para evitar el consumo de productos ultraprocesados."

En México, ciertos productos han sido aprobados por las autoridades sanitarias sin evaluar que su consumo continuo se relaciona con problemas como alergias, hiperactividad en la niñez e incluso efectos cancerígenos a largo plazo.



En este sentido, la especialista hizo énfasis en la importancia de regular a la industria alimentaria, subrayando la necesidad urgente de políticas públicas que reglamenten la producción, venta y comercialización de estos productos. Asimismo, enfatizó la importancia de obligar a las grandes corporaciones a ofrecer opciones más saludables, libres de aditivos perjudiciales para la salud.

Como ejemplo de una política pública sanitaria exitosa a nivel mundial que desincentiva el consumo de producto ultraprocesados, Nestle mencionó el etiquetado frontal de advertencia implementado en México “El etiquetado, que señala de manera clara y visible los riesgos de los productos ultraprocesados permite a los consumidores tomar decisiones informadas. En México, hay mucho trabajo de incidencia en beneficio de la salud de la población, mucho más que en otras partes del mundo. Alrededor de la alimentación hay un movimiento político que es muy importante, la mejor parte de los alimentos es que todas las personas pueden incidir en la exigencia de alimentos más saludables.”

Los participantes en la mesa coincidieron en que el etiquetado de advertencia en México es un paso firme, pero es solo el primer paso para crear entornos más saludables. Por lo que, se deben seguir desarrollando iniciativas y regulaciones más estrictas de las prácticas de la industria alimentaria que eviten dejar toda la responsabilidad a los consumidores. Los pasos deben ser firmes hacia la implementación.

Al cierre de la conferencia, a propósito de encontrarse en la sede universitaria, la experta aprovechó la oportunidad para insistir en que la investigación en salud debe ser siempre libre de conflicto de interés, “se debe tener cuidado con los financiamientos para la ciencia. El financiamiento de la industria sesga la investigación, podemos pensar que estamos haciendo ciencia cuando en realidad estamos haciendo marketing”, declaró.

**Sobre la ponente:** Marion Nestle es autora de cuatro libros premiados: *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, *Safe Food: The Politics of Food Safety* y *What to Eat, and Why Calories Count: From Science to Politics* (con el doctor Malden Nesheim). En 2011, la Escuela de Salud Pública de la Universidad de California en Berkeley la nombró Héroe de la Salud Pública. Escribiendo para *Forbes*, Michael Pollan la posicionó como la mujer #2 más poderosa en temas de alimentación en América (después de *Michelle Obama*). En 2025, tiene previsto publicar dos libros: *The Fish Counter* y una edición completamente revisada de *What to Eat*, retitulada *What to Eat Now*. Su proyecto de libro actual es *Sugar Coated*, un libro sobre la política alimentaria y nutricional de Estados Unidos ilustrada con cajas de cereales, en coautoría con Lisa Sutherland.

**Contacto prensa:**

Rosa Elena Luna cel. 55-2271-5686;

Diana Turner cel. 55-8580-6525;

Denise Rojas cel. 55-1298-9928;