



considerando que las enfermedades crónicas asociadas a la dieta representan hoy uno de los principales problemas de salud pública en muchos países.

Sin embargo, es fundamental recordar que las guías alimentarias no son universales; cada país debe construir las suyas en función de su realidad sanitaria, social, cultural y ambiental. En Chile, nuestras Guías Alimentarias -elaboradas por el INTA de la Universidad de Chile- no sólo se basan en la evidencia biológica sobre nutrición y salud, sino que también incorporan dimensiones clave como sostenibilidad ambiental y aspectos socioculturales de la alimentación.

Por ello, si bien es positivo que a nivel internacional se refuerce el mensaje de reducir los ultraprocesados y volver a los alimentos reales, es fundamental insistir en que las recomendaciones nutricionales deben ser culturalmente viables, socialmente pertinentes y ambientalmente sostenibles.

Dra. Nelly Bustos
Investigadora Responsable Guías Alimentarias para Chile, académica INTA Universidad de Chile

Guías alimentarias

● Las Guías Alimentarias de EE.UU. (Dietary Guidelines for Americans 2025-2030) han generado debate internacional por el cambio que proponen en el enfoque de la alimentación saludable, al priorizar un mayor consumo de proteínas de origen animal y lácteos enteros, junto con una reducción de los productos ultraprocesados. Sin duda, se trata de una discusión relevante, especialmente