

Los grandes desafíos que plantean los cambios en la dieta humana

¿Cómo empoderar al paciente para que vaya aceptando lo que la evidencia y la ciencia establecen frente a viejos hábitos y una oleada de modernidad líquida, donde todo fluye y es más volátil? Una charla magistral del Dr. Alberto Cormillot y las tendencias en la producción y consumo de alimentos que ponen a los estudiantes y futuros profesionales frente a nuevos desafíos

En el Día de la Alimentación, que desde el 16 de octubre de 1980 la Organización de las Naciones Unidas celebra con la misión de promover la alimentación saludable y erradicar el hambre en el 2030, la Universidad ISALUD organizó la Jornada de Estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición, que dirige el Dr. Alberto Cormillot. En la presentación estuvieron presentes, además, la directora del Departamento de Ciencias de la Salud Aplicadas, Mg. Gabriela Lourtau; la secretaria académica, Lic. Romina Modlin, y la Lic. Carolina de Campo, coordinadora académica de la Carrera de Nutrición, sede Tigre.

La Lic. Myriam Etcheverry, coordinadora en la licenciatura en Nutrición (sede CABA de ISALUD) hizo hincapié en el futuro de la alimentación que tiene en la inteligencia humana y en la irrupción de la Inteligencia Artificial la combinación

para “crear algo transformador”, que permita analizar miles de datos en segundos, anticipar tendencias, diseñar alimentos más saludables, reducir los desperdicios y hacer más sustentable la producción de alimentos. Sin dejar de mencionar que “detrás de cada algoritmo sigue estando el pensamiento humano” y la importancia de la creatividad, la ética, y el compromiso con la salud.

El Dr. Alberto Cormillot desarrolló su exposición sobre “Las leyes de Escudero en la Era de la Modernidad Líquida”, creadas por el doctor Pedro Escudero y que están relacionadas entre sí, cuyos principios orientan y se completan con un plan de alimentación saludable. Las 4 leyes de la alimentación aludidas son cantidad, calidad, armonía y adecuación. Y esta última destaca que “por encima de todas las exigencias del orden científico o doctrinario, esta una que se



antepone a todas, su perfecta adaptación a las condiciones del enfermo”.

El especialista advirtió que el cerebro funciona de una determinada manera y cuando se trata de cambiar de hábitos no hace lo que le decimos: “Nosotros tenemos que saber que tenemos un cerebro que funciona con conexiones, hay muchas neuronas que se conectan enviando mensajes de forma permanente, y cada conocimiento que vamos almacenando y que viene de muchísimo tiempo atrás, va constituyendo lo que llamamos una sinapsis, que vista desde la neuroplasticidad positiva es lo que nos va a permitir crear nuevas sinapsis y promover hábitos más saludables”.

Luego de hacer un recorrido sobre la evolución de la industria alimentaria (1800-2025), desde los primeros productos elaborados como los caramelos, chocolates, leche y gaseosas con fines medicinales, pasando por los snacks del siglo pasado y su masificación, hasta los ultraprocesados (bliss point), de este primer cuarto de siglo, como contrapunto del máximo de placer que brinda un alimento diseñado por la industria. “Están elaborados de una manera que a uno le resulta difícil ponerle límites cuando los consume, es como si

estuviera hackeado por la industria el sistema que regula el hambre y la saciedad, con la proporción perfecta de sal, azúcar y grasa que hace que un alimento llegue a su punto máximo de placer. Y para modificar un hábito se requiere de perseverancia”, describió el Dr. Cormillot.

Se refirió también a la alta concentración de la industria donde 10 empresas y 3 supermercados manejan el tema de la alimentación: “Uno cree -señaló- que tiene la decisión de lo que consume, pero muy poco”. Ante la pregunta ¿Por qué la gente no hace lo que establece la ciencia? La respuesta tuvo su explicación: “Porque la creencia mata la evidencia -afirmó-. El desafío que tienen los profesionales de hoy es ver cómo se va empoderando al paciente para que vaya aceptando lo que la evidencia y la ciencia establecen, frente a viejos hábitos y una oleada de modernidad líquida, donde todo fluye y es más volátil”.

La IA y una alimentación futurista

La jornada continuó con un conversatorio sobre el “Uso de la Inteligencia Artificial y el futuro de la Alimentación”, que fue moderado por la Lic. Myriam Etcheverry

“La creencia mata la evidencia. El desafío que tienen los profesionales de hoy es ver cómo se va empoderando al paciente para que vaya aceptando lo que la evidencia y la ciencia establecen, frente a viejos hábitos y una oleada de modernidad líquida, donde todo fluye y es más volátil”

Dr. Alberto Cormillot.

y del que participaron el Lic. Matías De Nicola, fundador de la Maestría en Gestión y Seguridad Alimentaria de ISALUD y consultor en Estrategias Regulatorias y Políticas Públicas del sector alimentario, y el Lic. Gastón Maraulo, director del Laboratorio de Alimentos Oscar Varsavsky, especialista en educación digital y docente en la UNLA, ambos también docentes en la Universidad ISALUD.

Sobre algunas recomendaciones para el uso de herramientas que aplican IA, al enunciar una consigna, la calidad de las respuestas y la confiabilidad, ambos profesionales dieron una serie de consejos en base a la experiencia personal de cada uno. Gastón Maraulo destacó la importancia al redactar un prompt, que las instrucciones sean claras, esté bien detallado lo que uno necesita, darle un contexto y tener una mirada crítica. Por su parte, Matías De Nicola confió que para obtener una buena respuesta es indispensable hacer bien la pregun-

“El futuro de la alimentación tiene en la inteligencia humana y en la irrupción de la IA, la combinación para crear algo transformador que permita analizar miles de datos en segundos, anticipar tendencias, diseñar alimentos más saludables, reducir los desperdicios y hacer más saludable la producción de alimentos”

Lic. Myriam Etcheverry



ta: “Hay metodologías para hacerlo, y es como deberíamos comunicarnos entre las personas. Ni más ni menos que eso”.

De Nicola contó su experiencia de ir segmentando las fuentes de información, verificarlas, y en el inicio cuando aún no se tiene la habilidad suficiente, “empezar a trabajar con algún tema que uno conoce y domina, para entender y saber cuáles son los límites”, señaló. Al tener más confianza con cada herramienta, uno irá desarrollando un *expertise* que le permite consultar distintas fuentes: “Se trata de *curar los datos*, cruzar la información entre dos herramientas distintas, y quienes trabajamos en el ámbito de la salud podemos interpretar de qué se trata”.

Por otro lado, al referirse sobre los principales avances y limitaciones que se ven hoy en la aplicación de la IA, el Lic. Gastón Maraulo, resaltó el emprendimiento conjunto de una empresa alimenticia (Nestlé) y otra tecnológica (IBM), quienes con la aplicación de IA están trabajando en el desarrollo del *packaging*. Es un desarrollo liderado por la división de I+D de Nestlé, que aprovecha las capacidades de investigación en IA de IBM para abordar múltiples desafíos como minimizar el desperdicio y acelerar el cambio hacia plásticos reciclados. Los materiales identificados están diseñados para bloquear la humedad, el oxígeno y los cambios de tempe-

Premios a las recetas con IA

El encuentro de este año tuvo en el inicio una participación de los estudiantes en las Salas de Escape, con recorrido posterior en el stand de Mastellone donde se degustaron productos de Laboratorios ENA. Y a modo de cierre, se entregaron los premios a las tres mejores imágenes y tres mejores recetas diseñadas con IA sobre la temática. Se expusieron en pantalla los tres mejores premios de cada categoría. La alumna que ganó el 1º premio a la mejor receta con IA fue Belén Sánchez (Helado de palta y yerba mate, con praliné de semillas nativas); el 2º premio para Yael Hasbani (Risotto Vitalia 2050); y el 3º para Agustina Anfuso (Galletitas Fitness del Recuerdo).



ratura que son críticos para preservar la calidad del producto.

En ese sentido, ante la pregunta de si es posible evitar las brechas tecnológicas que puede ocasionar la irrupción de la IAG, el Lic. Matías De Nicola hizo hincapié en la importancia de tener una mirada más tecnológica sobre la información aplicada con IA. Destacó que la Universidad ISALUD, en conjunto con otras entidades académicas y el trabajo con empresas, firmaron un acuerdo para abordar la pérdida y el tratamiento de desperdicio de alimentos, lo que visto desde este lugar puede tomarse como una herramienta para que el flujo de información pueda ser mejor utilizada.

Señaló que en parte evitar las brechas se trata de entender “dónde están los puntos en el proceso productivo, la información aplicada con IA”, que puede impactar favorablemente. Aunque admitió que el país o la región que vaya adelante en el proceso de innovación, “va a generar más brecha respecto del que viene detrás”. Y en cuanto al control de los alimentos, la mejora y eficiencia en la detección de patógenos, contaminantes que puedan ocasionar problemas, es clave la base de información: “cuando un organismo o un país tiene una composición de información más eficiente, tiene una mejor viabilidad de otro que no la tiene”.



“En cuanto a las principales innovaciones, se está trabajando mucho en la producción de alimentos in vitro, hay restaurantes en el país que lo ofrecen aunque sea aún costoso, lo mismo que el desarrollo de la producción de leche y la impresión 3D en alimentos. Los puntos de freno tienen que ver con la escalabilidad de los procesos y con la complejidad de las matrices, la posibilidad de hacer ensayos de simulación y llegar más rápido a una matriz viable”

Lic. Gastón Maraulo

“Para evitar las brechas hay que tratar de entender dónde están los puntos en el proceso productivo, la información aplicada con IA, pero el país o la región que vaya adelante en el proceso de innovación, va a generar más brecha respecto del que viene detrás”

Lic. Matías De Nicola.



Los cambios en la dieta humana

En cuanto a las principales innovaciones impulsadas por las nuevas tecnologías, y el contexto en el que irrumpen en el escenario, el Lic. Gastón Maraulo señaló que se está trabajando mucho en la producción de alimentos *in vitro*, “hay restaurantes en el país que lo ofrecen, aunque sea aún costoso”, lo mismo que el desarrollo de la producción de leche. También destacó que los puntos de freno tienen que ver con “la escalabilidad de los procesos y con la complejidad de las matrices, la posibilidad de hacer ensayos de simulación y llegar más rápido a una matriz viable”.

El Lic. Matías De Nicola agregó también, la relevancia que están teniendo las proteínas como nueva fuente de alimentos, que si bien aún no son tan visibilizadas, hay empresas que están transitando este camino y buscando su financiamiento. Por otro lado, admitió la gran dificultad que tienen este tipo de iniciativas al no haber un marco regulatorio, ni en Argentina ni en el mundo, lo que genera una limitante para una buena tecnología en pleno desarrollo. “Una vez que ese producto está maduro, con posibilidades de salir al mercado, se encuentra con una gran controversia al no haber un marco normativo que lo contenga”, explicó. 