

Salud y Nutrición

Política Global



OBJETIVO

Incorporar lo más reciente de la ciencia de la nutrición en nuestros productos y mejorar continuamente su calidad nutricional.

DEFINICIONES

Ácidos Grasos *trans*:

Ácidos grasos sin saturar que tienen al menos un doble enlace en su configuración *trans*¹. Estos en una dieta derivan de aquellos naturalmente presentes en los alimentos y aquellos incluidos por procesos de industrialización². Se excluyen de nuestros límites nutricionales las grasas *trans* naturalmente presentes en la leche y la carne.

Azúcares Añadidos:

Refieren a todos los monosacáridos y disacáridos añadidos por el fabricante durante el procesamiento de alimentos³ (tales como la sacarosa y la dextrosa), alimentos envasados como endulzantes (como el azúcar de mesa), azúcares de jarabes y miel, y azúcares de jugos concentrados de frutas o verduras⁴.

Denominación legal:

También conocido como Denominación jurídica o Estándar de Identidad (SOI). Es la definición regulatoria prevista en las leyes y disposiciones jurídicas aplicables en cada Unidad de Negocio, basada en el nombre común que describe la naturaleza, las propiedades y los ingredientes que caracterizan al producto^{5,6}.

Indicación Geográfica:

También conocido como Denominación de Origen. Son sistemas regulatorios que protegen los nombres y formulaciones de productos que son originarios de regiones



específicas y tienen cualidades específicas o disfrutaban de una reputación conectada con el territorio de su producción⁷.

Productos Indulgentes:

Para Sigma®, son aquellos productos que combinan texturas placenteras, efectos visuales, aroma tentador, formas atractivas, sabores deliciosos que dejan una impresión duradera y deliciosa que hacen que el consumidor desee volver a darse un capricho.

Sodio Total:

Suma de todas las fuentes de sodio de un producto. Incluye el sodio de las materias primas, saborizantes, conservadores, entre otros.

POLÍTICA

La presente Política define las principales áreas de trabajo para mejorar de forma continua los perfiles nutricionales de nuestros productos, educar a nuestros consumidores en la importancia de tener una dieta saludable⁸ y proveerles información de cómo pueden integrar nuestros productos en su vida cotidiana.

Esta política debe ser implementada a través del trabajo en conjunto de la Unidad de Nutrición y Salud (N&H), equipo central de Desarrollo de Productos (PDT), y nuestras Unidades de Negocio (BUs). Todo trabajo incluido en esta política es guiado por nuestro Código Global de Conducta⁹ y la Política Global sobre Factores Ambientales, Sociales y de Gobernanza (ESG)¹⁰.

La presente Política incorpora en sus estrategias nuestras metas sobre Innovación Sostenible e Información Nutricional que forman parte de nuestras *Metas de Sustentabilidad 2025*¹¹.

Principales áreas de trabajo:

- Estándares Globales de Nutrición (GNS):

- Para promover la mejora nutricional continua, Sigma® estableció sus Estándares Globales de Nutrición (GNS, por sus siglas en inglés), por categoría de producto, para los nutrientes de preocupación para la salud pública por riesgo de sobreconsumo.
- Los GNS se basan en las recomendaciones acerca la dieta y sus nutrientes de organizaciones internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la

Agricultura (FAO) y el Codex Alimentarius, así como lineamientos sobre la dieta publicados por el Instituto de Medicina de Estados Unidos (IOM), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), la Asociación Americana del Corazón (AHA), entre otros organismos internacionalmente reconocidos. Además de la factibilidad técnica y la aceptación del consumidor.

- Los GNS de Sigma® se revisarán periódicamente de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos, así como a la evolución del portafolio de productos.
 - Los GNS no aplican para los productos indulgentes relacionados con sabores locales, experiencias placenteras o exóticas para el consumidor; ni a productos que tengan una Denominación legal y/o Indicación Geográfica en la cual el contenido de sodio, grasa y/o azúcares sean un requisito regulatorio.
 - La unidad de N&H es responsable del desarrollo, actualización y entrenamiento de los GNS para las áreas Centrales y las BUs.
 - El área Central de Innovación es responsable de promover los GNS en sus proyectos, así como con la comunidad de innovación.
 - Las BUs, y los PDT son responsables de la implementación de los GNS en sus proyectos de investigación y desarrollo, en sus portafolios vigentes, así como sus proyectos de innovación.
 - Los GNS deberán ser implementados por cada BU junto con el cumplimiento regulatorio local.
- **Guía Nutricional para el Diseño de Producto:**
- Proceso central que incorpora herramientas tecnológicas, bases de datos globales y traduce la ciencia de la nutrición en conceptos que aporten valor durante el diseño de productos e innovación.
 - La Unidad de N&H define, capacita y gestiona las herramientas tecnológicas que permita un análisis objetivo de nutrimentos y productos. Incorpora tendencias de mercado, compara perfiles con productos de referencia, identifica áreas de oportunidad relacionadas con salud y nutrición para establecer recomendaciones, que contribuyan a la toma de decisiones en el diseño de productos.
 - Con el fin de homologar el uso de las herramientas definidas por la Unidad de N&H, los equipos de PDT central y locales son los responsables de su implementación y uso adecuado.
 - La Dirección de Tecnología de Información es responsable de garantizar la seguridad y continuidad de los sistemas para las herramientas, así como su conectividad entre las Unidades de Negocio.
- **Programas de Investigación sobre la Nutrición:**
- Con base en nuestro portafolio de producto y nuestros proyectos de Investigación y Desarrollo, se definen y establecen programas de investigación científica con terceros, para acelerar la incorporación de nuevos avances de nutrición.

- La manera en la que trabajamos con terceros en cuanto a temas de nutrición y salud se detalla en nuestros *Lineamientos de Colaboración Científica Externa sobre Nutrición y Salud*, definidos en el **Anexo 1**.
 - La Unidad de N&H define la prioridad de los temas de investigación nutricional considerando la información brindada por los PDT y el área Central de Innovación.
 - Los proyectos de investigación son internamente liderados por la Unidad de N&H.
- **Programas de Educación Nutricional:**
- Realizamos planes de comunicación para educar a nuestras audiencias internas y externas sobre temas de nutrición y salud, ofreciendo a nuestros consumidores el valor de tener dietas saludables, así como proporcionando formas de tomar decisiones más saludables respecto a los alimentos.
 - Nos concentramos en educar:
 - La importancia de tener dietas saludables para promover el bienestar⁸.
 - Las proporciones de macronutrientes en nuestras dietas, así como la función de la proteína.
 - Sobre las consecuencias potenciales de no tener dietas saludables o consumir en exceso nutrientes que son de preocupación para la salud pública (sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas *trans*)¹².
 - Sobre la información nutricional en el etiquetado de nuestros productos, así como su relevancia.
 - Sobre las formas de integrar nuestros productos en sus dietas.
 - La Unidad de N&H es responsable del desarrollo de la estrategia de comunicación nutricional interna, definición de temas, desarrollo de contenidos y su ejecución.
 - Las áreas de Mercadotecnia, Asuntos Regulatorios y Comunicación Interna de cada Unidad de Negocio apoyan en el desarrollo y ejecución del programa de comunicación.
 - Las BUs son responsables de la ejecución local del Programa de Educación Nutricional con sus puntos de contacto de sus consumidores y empleados dentro de la Unidad de Negocio

ANEXO 1. Lineamientos de Colaboración Científica Externa sobre Nutrición y Salud

La investigación científica, en el campo de la nutrición, involucra un esfuerzo integral de investigadores, centros de investigación y la industria alimentaria. Estas colaboraciones deben estar basadas en principios éticos y científicos reconocidos de forma internacional, con el propósito de crear un ambiente colaborativo y maximizar la experiencia interdisciplinaria entre las partes involucradas (centros de investigación, investigadores y Sigma®), mientras se contribuye a la resolución de problemas de investigación complejos que, de forma aislada, serían aún más complicados de resolver ^{13,14}.

En Sigma® avanzamos en la ciencia de la nutrición a través de investigación científica basada en los principios éticos definidos a continuación. Esta manera de realizar investigación fortalece la confianza de nuestros consumidores, colaboradores, proveedores, clientes, autoridades e inversionistas. Las colaboraciones científicas están alineadas con nuestro Código Global de Conducta⁹.

Estos lineamientos de Colaboración externa atienden aspectos de las colaboraciones científicas en materia de nutrición, tales como la determinación de objetivos claramente entendibles y pactados, la objetividad y transparencia de la investigación, el monitoreo del progreso / éxito de la investigación, métricas científicas, rendición de cuentas y la divulgación de resultados de la investigación.

Principios:

1. Los investigadores e institutos de investigación con quienes colaboramos están conscientes y aceptan nuestro Código Global de Conducta⁹.
2. Financiamos investigaciones basados en hipótesis y análisis de objetivos claramente establecidos. Los investigadores patrocinados deben trabajar alineados con los principios aceptados de rigor científico para probar las hipótesis establecidas y asegurar la precisión de los datos resultantes.
3. El financiamiento de investigaciones es requerido para utilizar métodos de investigación internacionalmente reconocidos.
4. Los investigadores patrocinados aceptan y se dirigen por las reglas aplicables para la protección de los sujetos de investigación.
5. No ofrecemos ni aceptamos remuneración orientada a resultados para un proyecto de investigación.
6. Incluimos las investigaciones clínicas en nuestro registro público o las bases de datos aplicables.
7. Aseguramos que todos los estudios clínicos y preclínicos sean aprobados por un Comité Ético.

8. Documentamos, previo a iniciar cualquier investigación, que los investigadores patrocinados son libres de intentar presentar y publicar los resultados en revistas arbitradas e indexadas, independientemente de los resultados; siempre y cuando sea dentro de un marco de tiempo apropiado y la propiedad intelectual de Sigma® no sea vea comprometida.
9. Requerimos acuerdos de confidencialidad firmados en manuscritos, publicaciones, presentaciones de conferencia y comunicados de prensa, considerando los intereses financieros y patrocinios recibidos de Sigma®.
10. Cuando los empleados de Sigma® son autores o co-autores de manuscritos y/o propuestas públicas, los enviamos al proceso de revisión de Sigma® para la validación / presentación de publicaciones científicas previo a su publicación.
11. Declaramos los acuerdos pagados de autoría sobre las publicaciones, presentaciones, comunicados de prensa o cualquier otra sede, los cuales están relacionadas con patrocinios realizados por cuando los empleados de Sigma® son autores o co-autores.
12. Todo investigador, al trabajar con centros de investigación bajo contrato (CROs) o quienes actúen como investigadores por contrato, deben declarar claramente su afiliación. Solicitamos a dichos investigadores que publiquen sólo bajo los auspicios de la institución académica y/ CROs con total divulgación de los fondos de Sigma® cuando sea aplicable.
13. Cuando sea aplicable, estos principios deberán incluirse en los contratos de los investigadores con los CROs, asegurando que las condiciones contractuales los obliguen a cumplirlas.
14. Publicamos en nuestro portal las citas y enlaces a las investigaciones financiadas por Sigma® al momento de su publicación en una revista validada por compañeros.
15. Aseguramos la transparencia de resultados de las investigaciones patrocinadas, al indicar nuestro rol en el diseño, implementación y análisis de la investigación, así como en su financiamiento.

Referencias:

1. REPLACE trans-fat: an action package to eliminate industrially produced trans-fatty acids. World Health Organization 2021. ISBN 978-92-4-002110-5. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240021105>.
2. Scientific and technical assistance on trans fatty acid. EFSA Supporting publication 2018: EN-1433. <https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1433>
3. Diet WHO Study Group on Diet, Nutrition and Prevention of Noncommunicable Diseases & World Health Organization. (1990). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a WHO study group [meeting held in Geneva from 6-13 March 1989]. World Health Organization. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/39426>
4. FDA. Code of Federal Regulations, Title 21 Food and Drugs, Sec. 101.9 Nutrition Labeling of Food (21 CFR 101.9(c)(6)(iii)). [https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101#p-101.9\(c\)\(6\)\(iii\)](https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101#p-101.9(c)(6)(iii))
5. FDA. Code of Federal Regulations, Title 21 Food and Drugs, Sec. 102.5 Nutrition Labeling of Food (21 CFR 102.5(a)). [https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-102#p-102.5\(a\)](https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-102#p-102.5(a))
6. EU Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 Chapter 1, Article 2, 2(n). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1659713081530&from=ES>
7. EU, Quality schemes explained. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en
8. Healthy Diet, World Health Organization <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.
9. Sigma® Global Code of Conduct <https://sustainability.sigma-alimentos.com/wp-content/uploads/2021/07/Code-of-Conduct-EN-External.pdf>.
10. Sigma® Environmental, Social and Governance Policy. <https://sustainability.sigma-alimentos.com/wp-content/uploads/2021/07/ID-GP-Environmental-Social-and-Governance-002-Jun21.pdf>.

11. Sigma® 2025 Sustainability Goals. <https://sustainability.sigma-alimentos.com/our-goals/>.
12. A Regan L Bailey, Jamy D Ard, Teresa A Davis, *et al.* A Proposed Framework for Identifying Nutrients and Food Components of Public Health Relevance in the Dietary Guidelines for Americans, *The Journal of Nutrition*, Volume 151, Issue 5, May 2021, Pages 1197–1204, <https://doi.org/10.1093/jn/nxaa459>.
13. Rowe S, Alexander N, Kretser A, Steele R, Kretsch M, Applebaum R, Clydesdale F, Cummins D, Hentges E, Navia J, Jarvis A, Falci K. Principles for building public-private partnerships to benefit food safety, nutrition, and health research. *Nutr Rev.* 2013 Oct;71(10):682-91. doi: 10.1111/nure.12072. PMID: 24117791; PMCID: PMC3886300. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24117791/>.
14. Poli A, Marangoni F, Agostoni CV, Brancati F, Capurso L, Colombo ML, Ghiselli A, La Vecchia C, Molinari E, Morelli L, Porrini M, Visioli F, Riccardi G. Research interactions between academia and food companies: how to improve transparency and credibility of an inevitable liaison. *Eur J Nutr.* 2018 Apr;57(3):1269-1273. doi: 10.1007/s00394-018-1633-1. PMID: 29435663. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29435663/>.