**Splenda® imparte un taller para periodista y creadores de contenido sobre difusión de la ciencia y salud.**

* *Especialistas se reunieron en la primera capacitación para identificar contenido de calidad científica y difundirlo a través de sus medios y nuevas herramientas digitales como TikTok*

**Ciudad de México, 30 de septiembre del 2024**.- Este 25 de septiembre se llevó a cabo el Primer Taller para Medios y Creadores de Contenido, organizado por **Splenda®** en la CDMX, en el que participaron: Rebeca López-García, directora del Logre International Food Science Consulting; Beatriz Portilla, educadora de diabetes y especialistas en nutrición de Heartland Food Products y Jimena Gómez Alarcón, CEO de RAW Talent.

En primera instancia, se invitó a los asistentes a reconocer el contenido de valor, ya que hay que estar conscientes de que mucho de lo que encontramos en internet no tiene un respaldo científico comprobable. López-García recordó que la ciencia es el pilar fundamental para evaluar la seguridad y beneficios de los productos que consumimos, incluidos los alimentos, lo que también debería ser el hilo conductor de los contenidos en redes.

La doctora en ciencias en tecnología de alimentos y toxicología por la Universidad de Luisiana enfatizó que en el “Codex Alimentarius” de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) se entiende por "alimento" a toda sustancia elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano.

Un ejemplo claro de una sustancia bajo la lupa de la comunidad científica es la sucralosa, ingrediente que le da el poder de dulzor a algunos productos como **Splenda® Original**. La FAO tipifica a los edulcorantes como un "aditivo alimentario", que no se consume como alimento ni tampoco como ingrediente básico.

El código explica que el uso de aditivos alimentarios se justifica solo si ofrece ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores y no induce al error. Por ello, los edulcorantes no calóricos han sido evaluados con diversas metodologías para calificarlos como seguros para quienes buscan mejorar su estilo de vida con alternativas al azúcar.

**Nuevas herramientas de difusión: ¿Por qué TikTok para aprender sobre alimentación?**

Actualmente, vivimos en la era de la "tiktokización", en donde se puede aprender de casi todo en segundos. Con casi el 40% de la Generación Z consultando TikTok, se transformaron las formas en que nos educamos, convirtiéndose en una herramienta para cambiar nuestra realidad y, por ende, también para mejorar nuestros hábitos alimenticios.

“La corta duración de los videos obliga a los creadores a transmitir información de manera concisa y clara. Si las personas tienen interés en fundamentos de nutrición, una iniciativa que los puede ayudar es el hashtag 'LearnOnTikTok', el cual promueve contenido educativo que va más allá de las tendencias virales y hace que aprender sea tan entretenido como ver un meme”, destacó Gómez Alarcón.

Para la experta, la naturaleza visual de TikTok facilita la comprensión de hasta el más complejo de los temas. Además de ser un medio fácil de entender, tienen un alto grado de interacción con apertura a preguntarle dudas a los creadores de contenido, lo que aporta un diálogo más recíproco.

El acceso a esta información a través de los videos cortos podría ser una solución para problemas de salud pública, como el consumo descontrolado de azúcar. En este sentido, “los mexicanos ingieren un promedio de 18.5 cucharaditas de azúcar al día, cuando la recomendación para un adulto es de seis a 10. Este exceso está relacionado con diversas condiciones, lo que hace necesario buscar alternativas”, comentó Beatriz Portilla.

En este caso, los edulcorantes son una opción segura para reducir el consumo de calorías y carbohidratos. De acuerdo con la educadora en temas de diabetes, en el caso de Splenda®, las personas obtienen una variedad de alimentos y bebidas endulzadas sin los efectos negativos del consumo excesivo de azúcar, incluyendo personas que viven con diabetes, niños y mujeres embarazadas.

Los videos en TikTok son un recurso valioso para dar los primeros hacia una mejor alimentación, pero es importante no quedarnos sólo con lo que vemos en la pantalla. Hay que complementar lo comprendido con más fuentes científicas y profesionales respaldadas por evidencia, de tal manera que tomemos decisiones informadas sobre nuestra salud.

**Sobre Splenda**

Splenda ofrece la siguiente línea de productos que te ayudan a reducir el consumo de azúcar diaria:

Splenda® Original. – El mejor sabor con menos calorías para que puedas disfrutar la dulzura que te gusta.

Splenda® Stevia. – Hecho con stevia de alta pureza de origen 100% natural.

Splenda® Azúcar y Splenda® Mascabado. – Rinden el doble que el azúcar y consumes 50% menos calorías.

Splenda® Original y Splenda® Stevia líquidos. – Mejor sabor con cero azúcares y cero calorías. Ideal para llevarlo contigo a donde quieras. Splenda ® Balance- nutritivos complementos con proteínas y Splenda® concentrados de polvo de diferentes sabores para disfrutar de un agua refrescante.

**Contacto de prensa:**

**Laura Merino**

PR Executive

5561247602

laura.merino@another.co