



**Organización
Panamericana
de la Salud**



**Organización
Mundial de la Salud**

OFICINA REGIONAL PARA LAS **Américas**

Perspectivas y desafíos futuros para la producción y consumo de alimentos seguros y saludables

Temario

- Seguridad Alimentaria y Nutricional
- Desafíos de la producción de Alimentos
- Producción de alimentos y estado de nutrición en las Américas
- Riesgos relacionados con la producción y consumo de alimentos
- Gobernanza de los esfuerzos para mejorar la alimentación y nutrición de la población de América

Seguridad Alimentaria y Nutricional

“el estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan, en calidad y cantidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo humano”

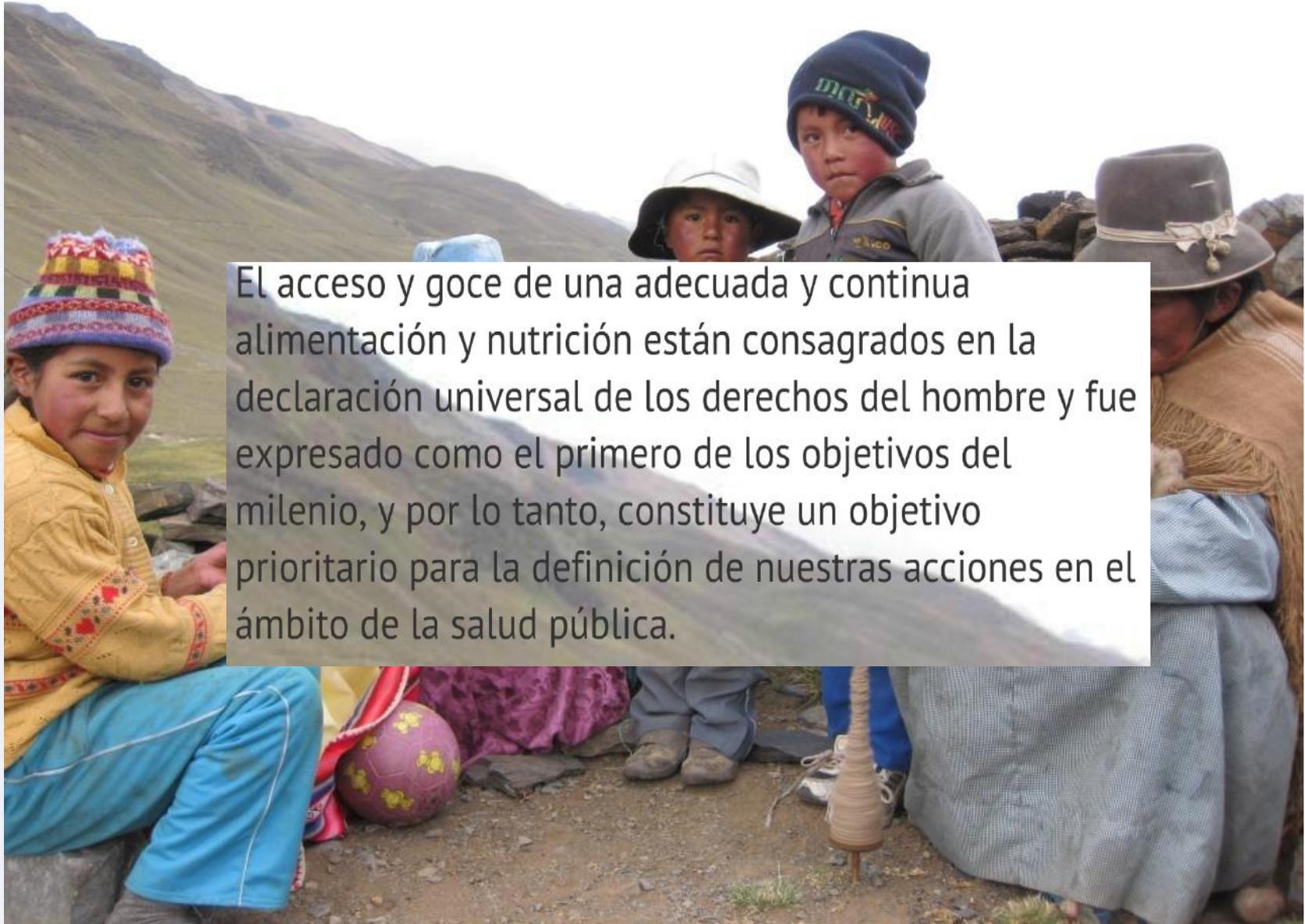


Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas



El acceso y goce de una adecuada y continua alimentación y nutrición están consagrados en la declaración universal de los derechos del hombre y fue expresado como el primero de los objetivos del milenio, y por lo tanto, constituye un objetivo prioritario para la definición de nuestras acciones en el ámbito de la salud pública.



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

Desafío en la Producción de Alimentos

270.000 toneladas de trigo en el mundo
 3.000 toneladas de arroz en el mundo
 200 toneladas de soja en el mundo
 20 toneladas de maíz en el mundo (menos el 10% de la producción mundial)

El trigo es el cereal más producido y consumido en el mundo. Su producción ha crecido significativamente en los últimos años, impulsada por el aumento de la demanda global de alimentos básicos. El arroz es el segundo cereal más producido y consumido, especialmente en Asia. La soja es un cultivo importante para la producción de alimentos y aceites. El maíz es el tercer cereal más producido y consumido, principalmente en América Latina y Estados Unidos.

3 principales cultivos de alimentos básicos en el mundo:

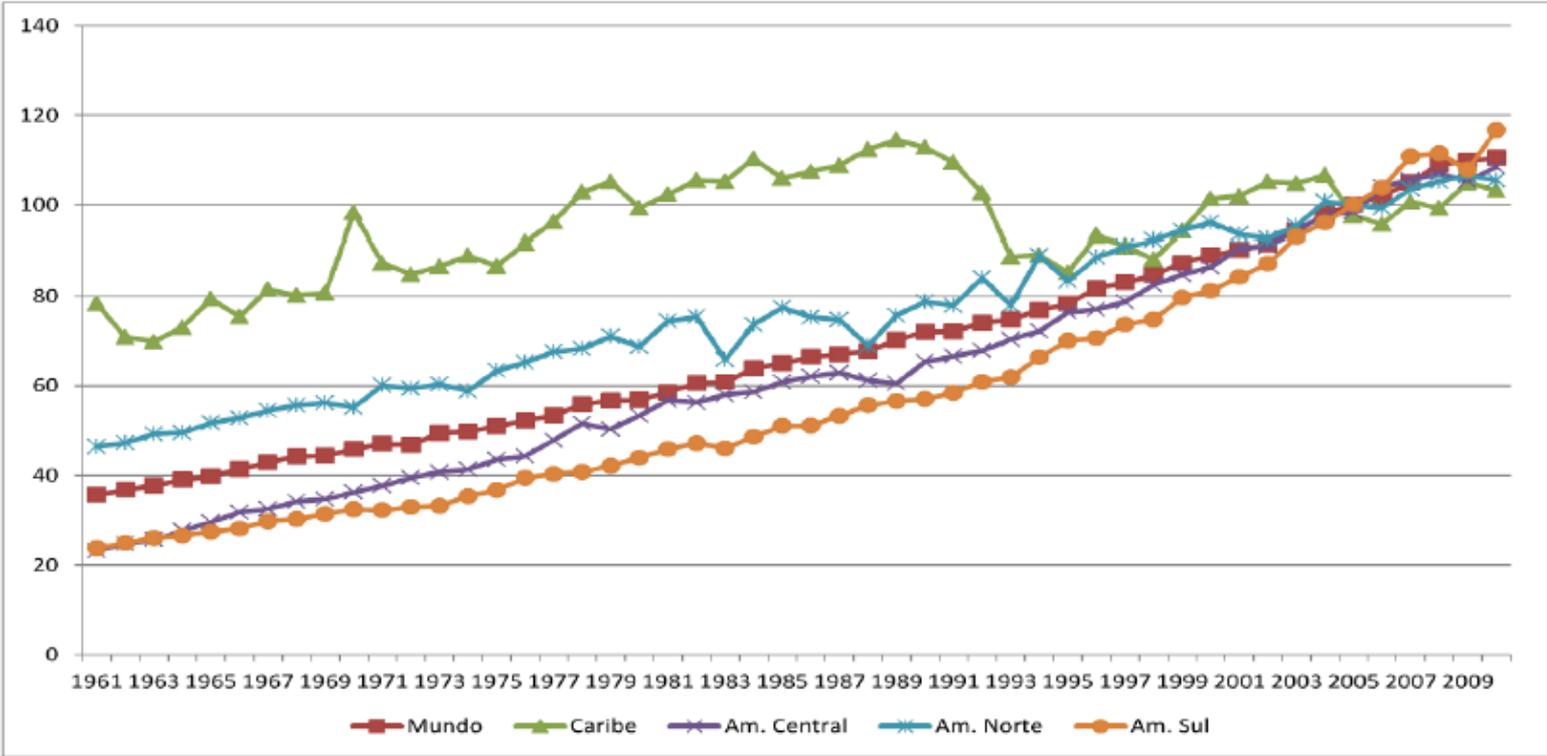
trigo	alimento del 54 % de la población mundial
arroz	alimento del 34 % de la población mundial
maíz	alimento del 12 % de la población mundial

- Demanda creciente a nivel global
- Necesidades de aportes nutricionales críticos
- Competición con uso de materias primas para combustible, y cambio de uso de tierra para urbanización
- Intensificación de la producción
- Cambios en padrones de consumo
- Riesgo creciente de zoonosis y enfermedades emergentes y re-emergentes
- Sustentabilidad ambiental

Desafíos en la producción de alimentos

- Enfermedades transmitidas por los alimentos y las zoonosis
 - Peligros microbiológicos y químicos
 - Emergencias de Salud Pública de importancia internacional (RSI 2005)
- Necesidad de un enfoque sistémico para minimizar los riesgos debidos a la producción, elaboración, envasado, distribución, transporte, almacenamiento y preparación de los alimentos
 - Enfoque de la granja a la mesa
 - BMP y HACCP
 - Auditorias basadas en riesgo
 - Redes desde lo local

Produccion bruta de alimentos en el mundo y en las Americas 1961-2010 (FAO)



Nutrición y Producción de Alimentos

- Aumento en la producción de frutas y verduras
- Enriquecimiento con micronutrientes de los alimentos básicos (hierro, yodo, ácido fólico, complejo B, vitamina A, zinc)
- Reducción de la sal y el azúcar
- Calidad de las grasas de mala nutrición
- Eliminación de grasas trans



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

LA IMPORTANCIA ECONOMICA DE LOS PRODUCTOS FRESCOS

Cuadro L6

DISTRIBUCIÓN MUNDIAL DE:

A. PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS, ACUMULADO 2007-2009

(En porcentajes del total mundial y en millones de toneladas)

	Frutas y Vegetales	Maíz	Arroz	Soja	Trigo	Carne	Leche
América Latina y el Caribe	11,9%	16,5%	4,0%	48,1%	4,2%	31,1%	23,1%
Unión Europea	8,4%	7,0%	0,4%	0,3%	20,7%	2,0%	1,6%
Asia Pacífico	5,9%	4,3%	28,2%	0,7%	2,9%	7,1%	4,1%
Estados Unidos y Canadá	4,5%	41,2%	1,4%	37,9%	13,1%	17,3%	23,4%
Resto del Mundo	69,3%	31,1%	66,0%	13,0%	59,1%	42,5%	47,8%
Total (millones de toneladas)	4515,4	2432,8	2021,4	672,4	1977,9	830,2	2069,9

Fuentes: CEPAL en base a FAOSTAT; *World Metal Statistics (WBMS)* y British Petroleum, *Statistical Review of World Energy 2010*.

Notas: (1) millones de toneladas; (2) millardos de metros cúbicos; (3) millones de toneladas de petróleo equivalente; y (4) Terawatt hora.

LA INOCUIDAD EN LOS PRODUCTOS FRESCOS

- La inocuidad de un alimento puede ser definida como la garantía de que éste no causará perjuicio al consumidor cuando sea preparado o ingerido de acuerdo con su uso previsto (FAO/OMS, 1997).
- La garantía de la inocuidad de un producto se refiere a la reducción de los riesgos para la inocuidad, que puedan surgir durante las fases de producción y manipuleo del mismo.



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

LA INOCUIDAD EN LOS PRODUCTOS FRESCOS

- La preocupación del público por el tema de la inocuidad de los alimentos ha aumentado en los últimos cinco años debido, principalmente, a la incidencia de enfermedades causadas por éstos.

Table 1. *Selected recent multinational foodborne outbreaks due to contaminated produce items [3, 6, 7, 9–11]*

Year	Pathogen	No. of cases	No. of countries	Affected regions	Implicated food
2008	<i>Salmonella</i> Saintpaul	1442	2	North America	Fresh peppers, ?tomatoes
2007	<i>Salmonella</i> Senftenberg	51	5	Europe, North America	Fresh basil
2007	<i>Shigella sonnei</i>	175	2	Australia, Europe	Raw baby corn
2007	<i>Salmonella</i> Weltevreden	45	3	Europe	Alfalfa sprouts
2006	<i>Escherichia coli</i> O157:H7	206	2	North America	Fresh spinach
2006	<i>Salmonella</i> Thompson	20+	3	Europe	Ruccola (arugula)

Epidemiol. Infect. (2009), **137**, 307–315. © 2009 Cambridge University Press
doi:10.1017/S0950268808001969 Printed in the United Kingdom

Nutrición y Procesamiento de Alimentos (Alimentos ultra procesados)

- Características nutricionales
 - Baja densidad de nutrientes, poca fibra dietética
 - Exceso de carbohidratos simples, grasas saturadas, sodio, grasas trans.



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

El Patrón de Alimentación

- No se consumen con o como parte de los alimentos mínimamente procesados, platos y comidas
- Listos para comer
- Consumidos solos o en combinación con refrescos (altos en azúcares).



Organización
Panamericana
de la Salud

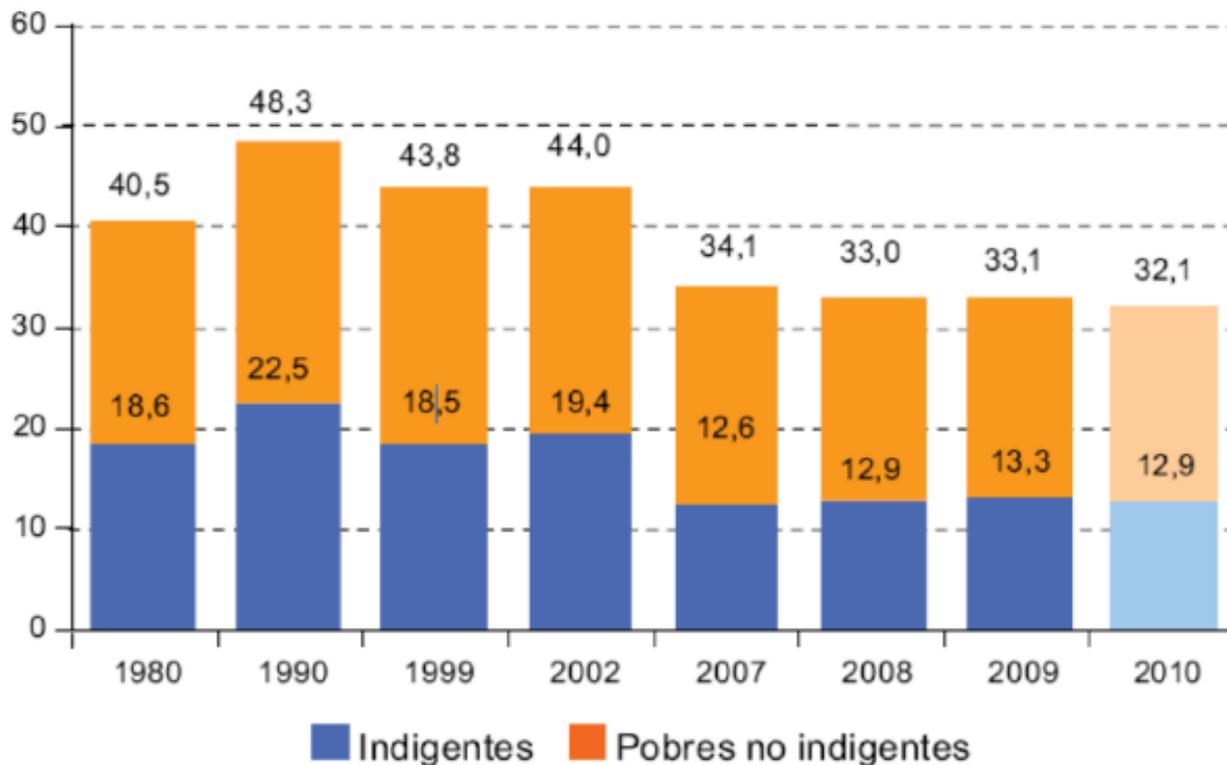


Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

evolución de la pobreza e indigencia en América Latina; 1980-2010

prevalencia (%)

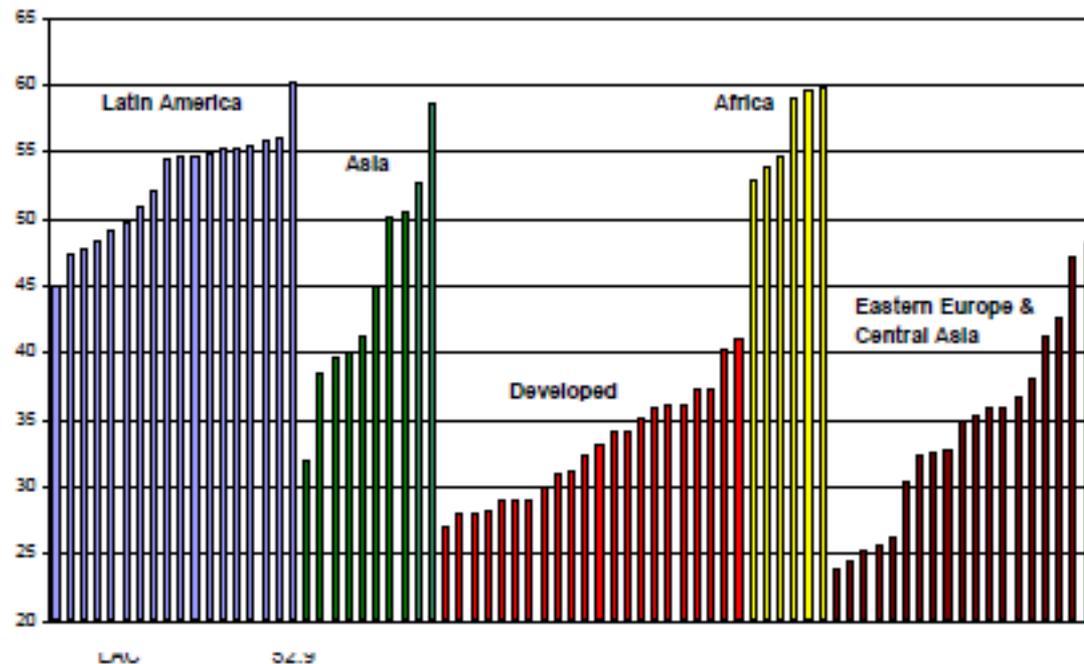


Fuente: Comisión Económica para América Latina (CEPAL). Panorama Social de América Latina 2010. Santiago de Chile, 2011.

Pobreza como determinante social de la salud en las Américas

Inequidades en America Latina

Figure 2: Gini coefficients for countries around the world



Source: Gasparini and Lustig (2010).

Note: Each bar represents the Gini coefficient for the distribution of household per capita income in a given country (last available observation in period 1995-2005).

Paradoja producción de alimentos vs consumo y acceso en América

- América es el mayor productor y exportador de alimentos del mundo



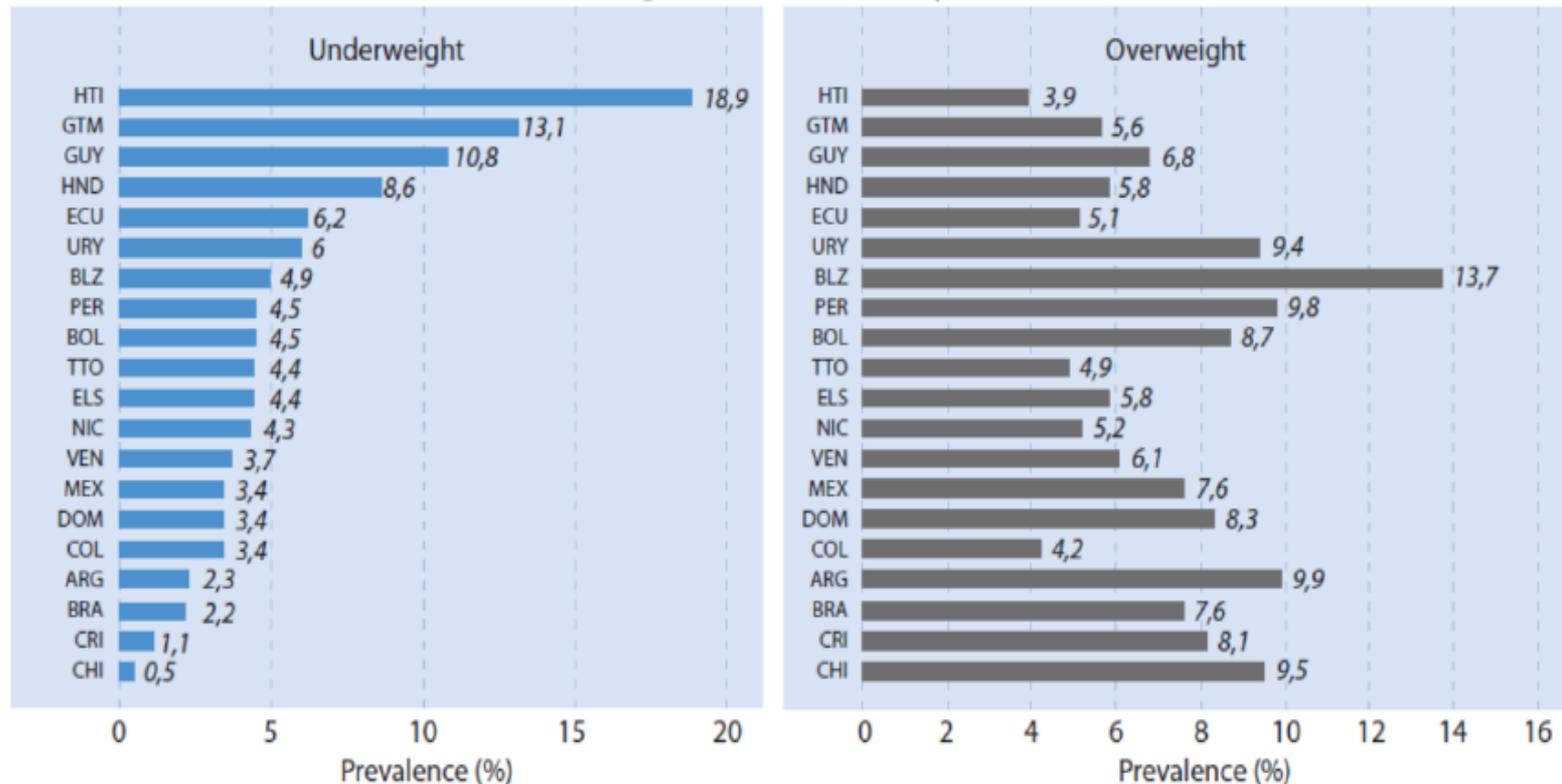
• América tiene los más altos índices persistentes de desnutrición del mundo



- América tiene los más altos índices persistentes de desnutrición del mundo

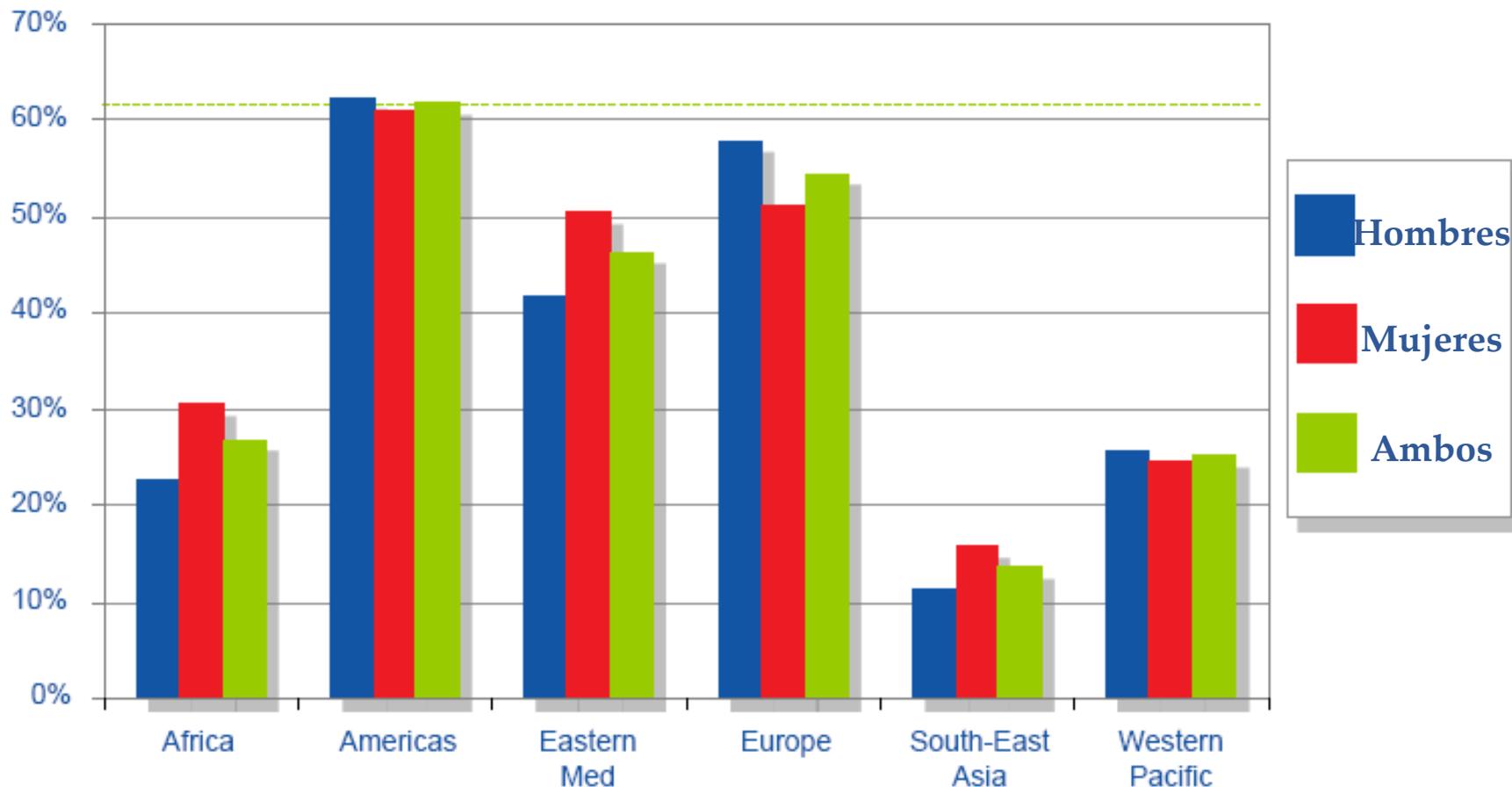
La transición a la Obesidad

Child malnutrition in Latin America and the Caribbean, 2000 - 2010*
Percentage of children under five years old



* Latest figures available within the period considered.

Las Américas, la región con la prevalencia de obesidad mas alta, 2008



Obesidad definida como un Índice de Masa Corporal (IMC) superior o igual a 25kg/m²

Fuente: Estimaciones estandarizadas de la OMS, 2008

Riesgos relacionados con la producción y consumo de alimentos



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

- Diversidad sistemas de producción y distribución
- Riesgos para los trabajadores de la cadena de producción (ZONOSIS, CONTAMINACION)
- Manipulación y hábitos de consumo
- Riesgos para consumidores (NUTRICION E INOCUIDAD)

EL MUNDO EN MI TIENDA DEL BARRIO



CADENA ABASTECIMIENTO AGRICOLA

- Productores Agrícolas (agricultores)
- Sistemas de producción (tipos, prácticas, tecnologías, ubicación)
- Resultados agrícolas
 - Distribución
 - Cantidad
 - Diversidad
 - precio

Procesos Intermedios

- Proceso laboral
- Acceso a la alimentación, el agua, la tierra y servicios de salud
- Impacto ambiental (agua, suelo, aire)
- Generación de ingresos



Organización
Panamericana
de la Salud



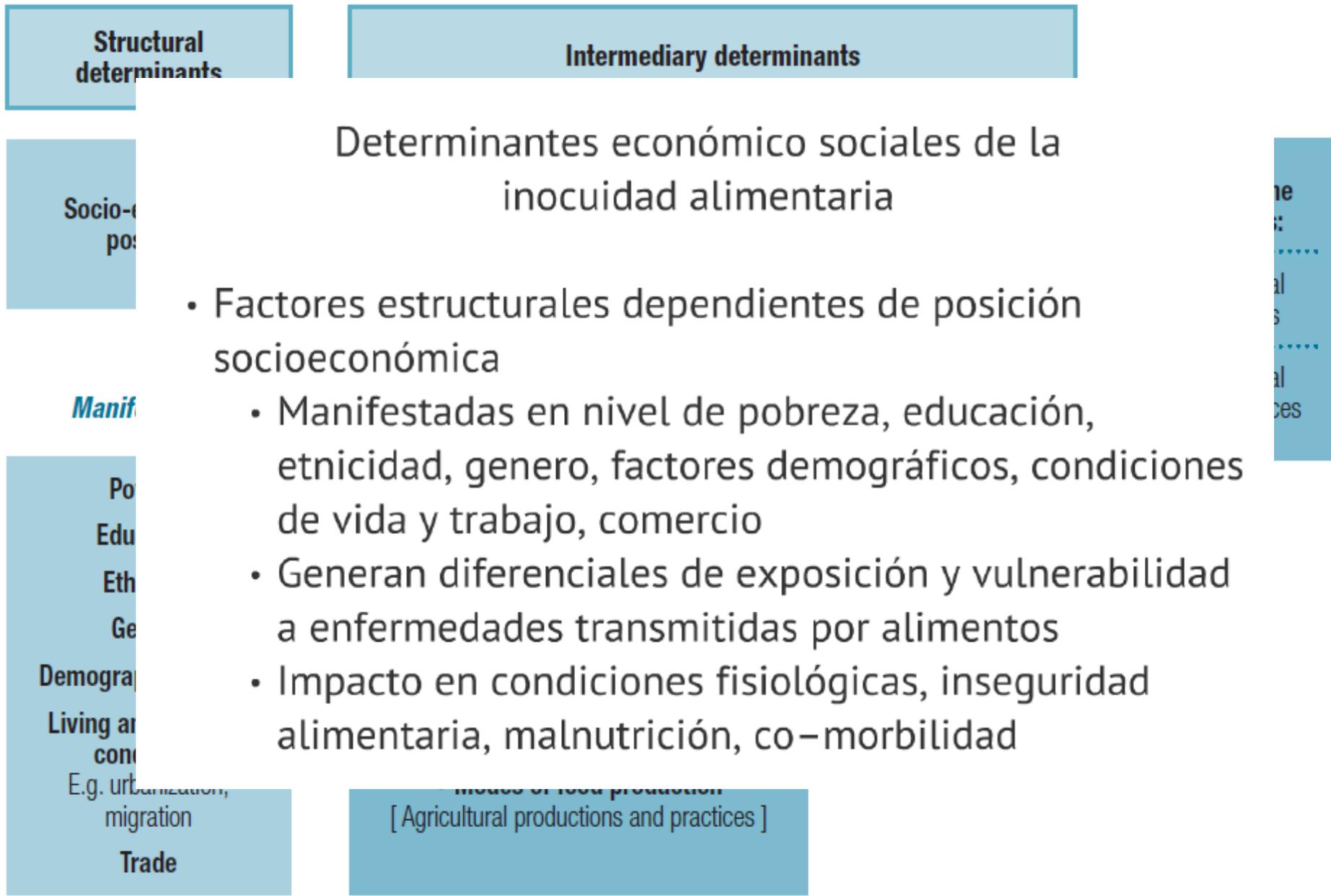
Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

Resultados en materia de Salud

- Enfermedades relacionadas a la ganadería
- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Riesgos ocupacionales
- Enfermedades transmitidas por vectores y agua
- Desnutrición
- Enfermedades Crónicas

FIGURE 6.1 Social determinants of food safety



La agricultura y producción de alimentos como determinante de la salud

- Fuente de ingreso a la población rural con mejoría condiciones de vida
 - EDUCACION, SALUD, VIVIENDA
- Inequidades en las poblaciones rurales y peri-urbanas (Asentamientos)
 - CICLO VICIOSO DE POBREZA, DESNUTRICION, MALNUTRICION Y BAJO BIENESTAR

Determinantes de la mal nutrición al lo largo del curso de vida



Determinantes sociales, económicos y ambientales



Jóvenes



Seguridad alimentaria es un objetivo complejo de múltiples interacciones y dependencias, actores y niveles que requiere:

- **Enfoque multisectorial, interdisciplinario**
- **Alianzas y compromisos político sociales**
- **Integración salud-agricultura- medio ambiente**
- **Soluciones integrales a partir del nivel familiar-comunitario**
- **Políticas de estado, gobernanza y solidaridad**

La OPS de acuerdo a sus mandatos promueve:

- El liderazgo y la gobernanza del sector salud**
- Las políticas, alianzas, mecanismos de coordinación intersectoriales e interprogramáticos**
- La capacidad para identificar y responder a los problemas nutricionales con intervenciones a lo largo del curso de vida**
- La implementación de sistemas de vigilancia nutricional y de sus determinantes, así como el monitoreo y evaluación de programas y la rendición de cuentas.**

CONSIDERACIONES FINALES

- La seguridad alimentaria y nutricional no solo es disponibilidad y producción de alimentos
- Nuestra región es la mas inequitativa del mundo
- Es conocida como el granero del mundo pero paradójicamente con las tasas mas altas de mal nutrición y obesidad



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

Consideraciones finales

- Identificar intervenciones integradas a partir de datos probatorios y desarrolladas a lo largo del curso de vida
- La articulación de salud, agricultura, ambiente requiere de políticas multisectoriales que permitan garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de alta calidad para nuestra gente

Consideraciones finales

- La nutrición debe enfocarse a lo largo del curso de vida para poder abordar los determinantes y no solo conjurar efectos
- Construir un marco institucional adecuado que coordine acciones conjuntas en los planos local, nacional y regional



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

Muchas Gracias



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas