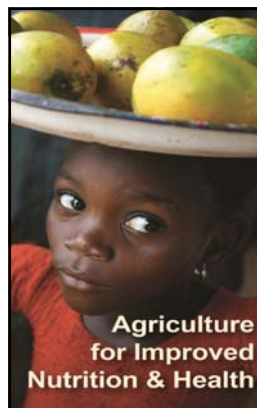


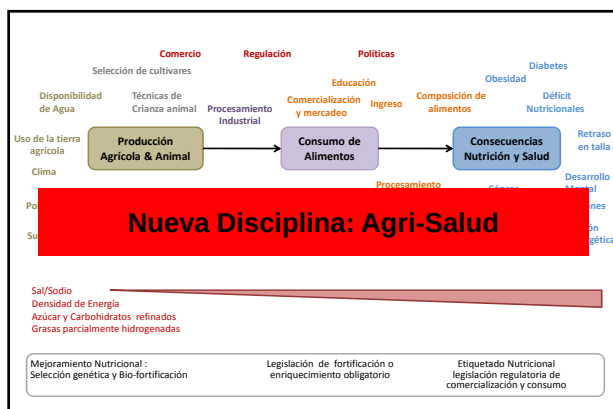
El aumento de la población es un factor clave en definir el futuro de agricultura y la alimentación



Agricultura y Alimentos para una Mejor Salud y Nutrición

Ricardo Uauy MD PhD

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
U de Chile www.inta.cl



Desafíos que nos trae el futuro ?



- Para el año 2050 necesitamos producir alimentos para nutrir a los 9 billones habitantes de la tierra
- Aumentan los Malnutridos por déficit y exceso en el mundo
- Los sistemas alimentarios globales proveen dietas poco saludables
- Sistemas alimentarios contribuyen a generar Zoonosis con un impacto sobre la salud y la economía.
- Los sistemas alimentarios actuales son en gran medida poco o no-sustentables desde el punto de vista agrícola y ambiental.

Sistemas alimentarios desconectados y desacoplados



- La agricultura, la salud y la nutrición han estado separadas a nivel nacional e internacional.
- Aislamiento académico de la salud y la agricultura en la formación profesional y en la investigación.
- Falta visión compartida que promueva conceptos, métodos y herramientas comunes para medir el valor de la agricultura y alimentación para la salud.
- Falta percepción de que la investigación integrada de la agricultura, la nutrición y la salud agricultura es sinérgica.

THE NEW ENGLAND JOURNAL OF MEDICINE

ORIGINAL ARTICLE

Epidemic Profile of Shiga-Toxin–Producing *Escherichia coli* O104:H4 Outbreak in Germany — Preliminary Report

Christina Frank, Ph.D., Dirk Werber, D.V.M., Jakob P. Cramer, M.D., Mona Askar, M.D., Mirko Faber, M.D., Matthias an der Heiden, Ph.D., Helen Bernard, M.D., Angelika Fruth, Ph.D., Rita Prager, Ph.D., Anke Spode, M.D., Maria Wadl, D.V.M., Alexander Zoufaly, M.D., Sabine Jordan, M.D., Klaus Stark, M.D., Ph.D., and Gérard Krause, M.D., Ph.D., for the HUS Investigation Team*

ABSTRACT

BACKGROUND
In this report, we provide a preliminary description of an ongoing large outbreak of gastroenteritis and the hemolytic-uremic syndrome caused by Shiga-toxin–producing *Escherichia coli* in Germany in May and June 2011.

El Desafío de la integración: la iniciativa Agri-Salud

“visión unificadora, enfoque y metodología compartida para entender de mejor forma la relación entre la producción de alimentos la salud de la población, y los factores que determinan el progreso integrado de ambas”.



From Traditional to Modern Meals



From Traditional to Modern Snacking



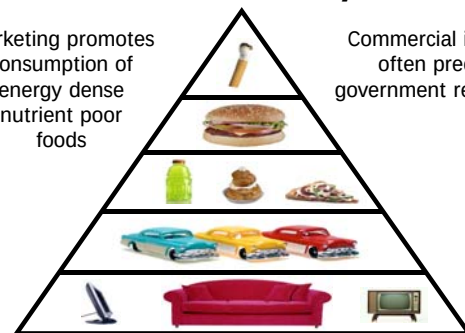
From Traditional to Modern..... Marketing of Food



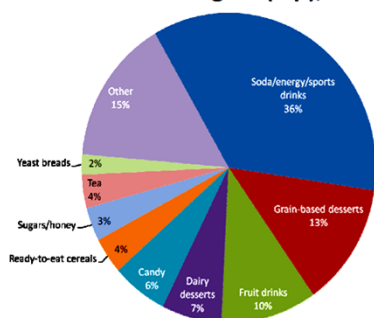
Globalization of Unhealthy Consumption

Marketing promotes consumption of energy dense nutrient poor foods

Commercial interests often preclude government regulations

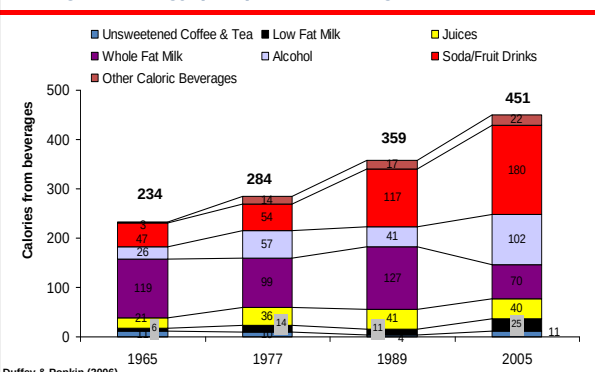


Sources Of Added Sugars (tsp), US Population



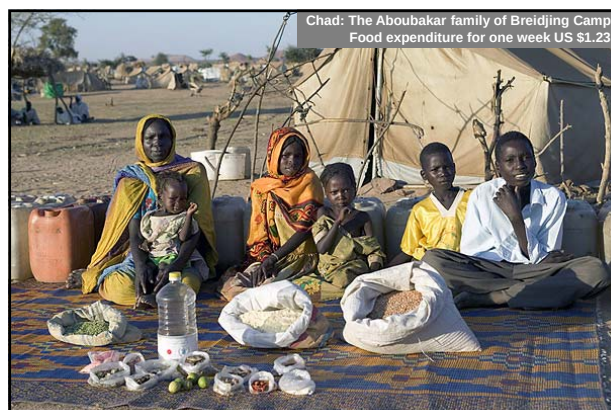
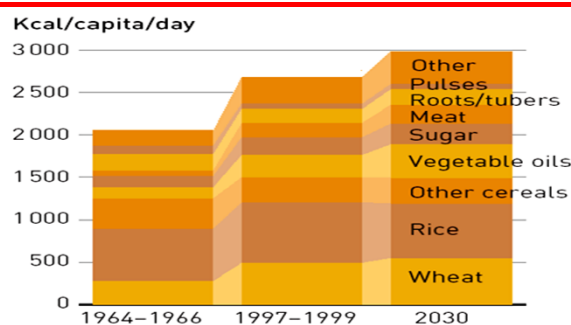
The "Other" category includes many specific foods that each contribute less than 2% of added sugars.
Data source: NHANES 2003-04

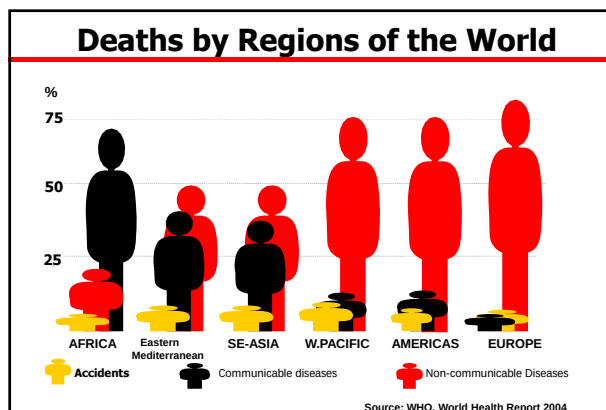
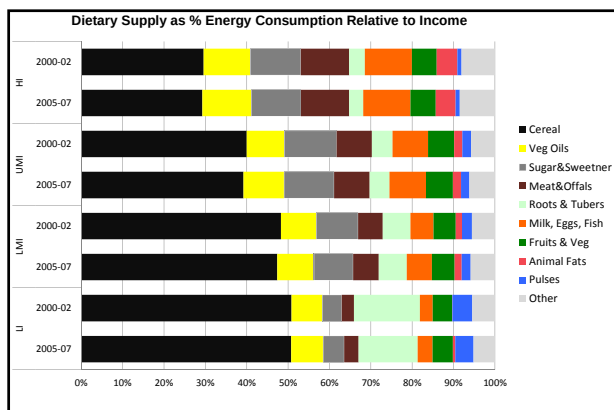
Change in Energy (kcal) from Beverages Between 1965-05



Duffey & Pookin (2006)

Changing diets in developing countries, 1964-1966 to 2030





Todas las formas de la Malnutrición

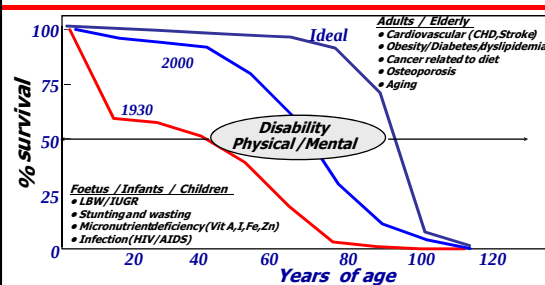
Fetal / Infantil / Niños / Adolescentes

- Bajo Peso/RCIU
- Talla Baja y Desnutrición severa
- Deficit de micronutrientes (VitA, I, Fe, Zn, Fol)
- Infeccion (HIV/SIDA)

Adultos / Personas Mayores

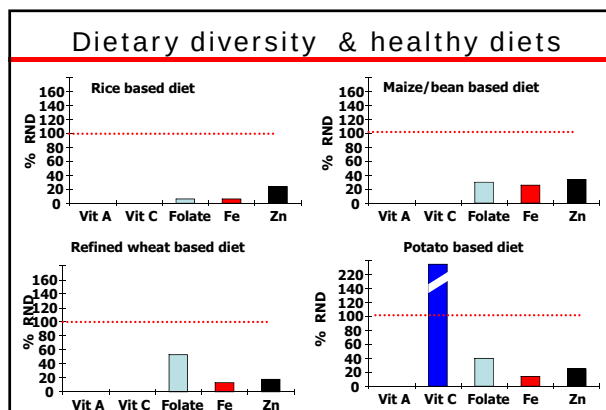
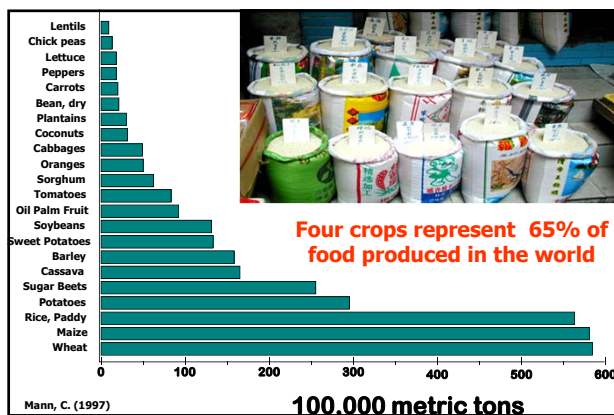
- Enf Cardiovascular
- Obesidad /Diabetes/ Dislipidemia
- Cancer relacionado con dieta y inactividad
- Osteoporosis, Caries
- Perdida funcional (vit D, B12, AGE n-3)

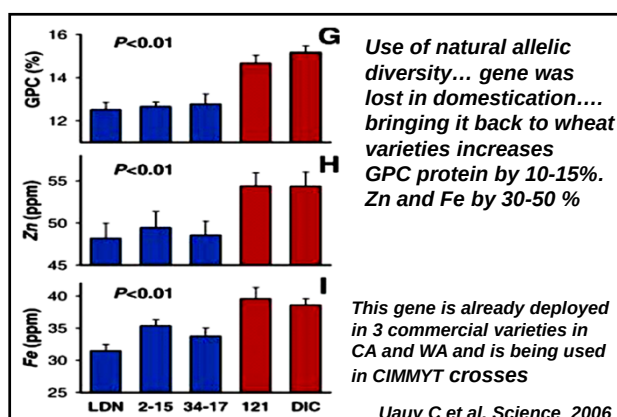
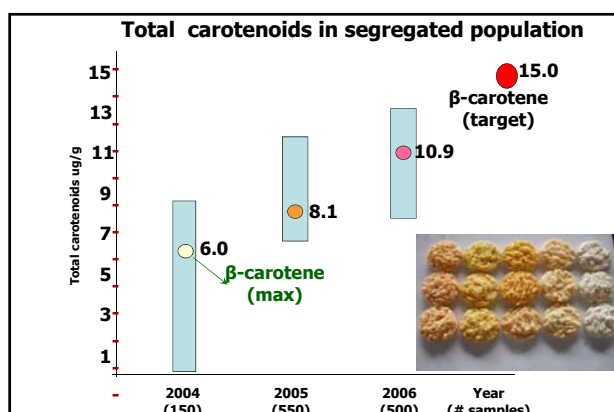
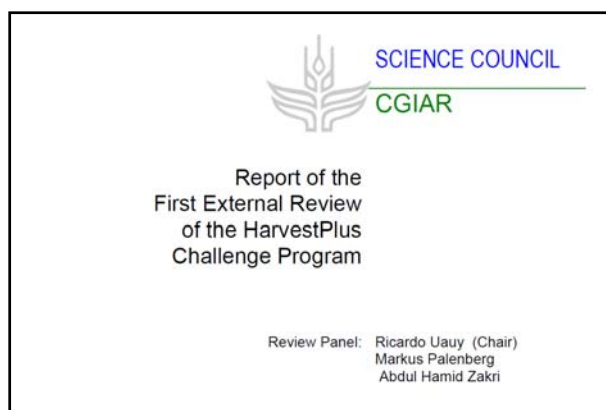
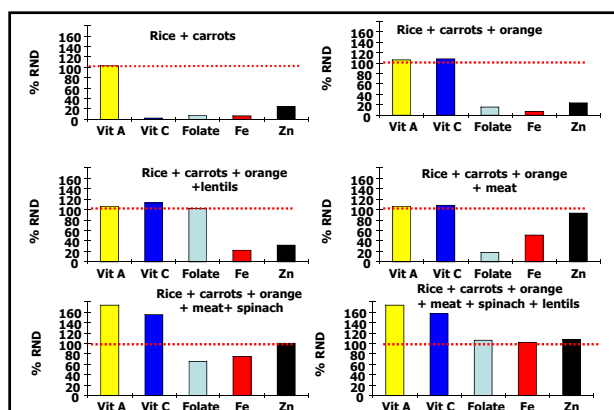
Nutrition defines in great part how many will survive infancy & how they will live and die



Nutrition-Infection interactions determine in great part, how we grow physically and develop mentally,

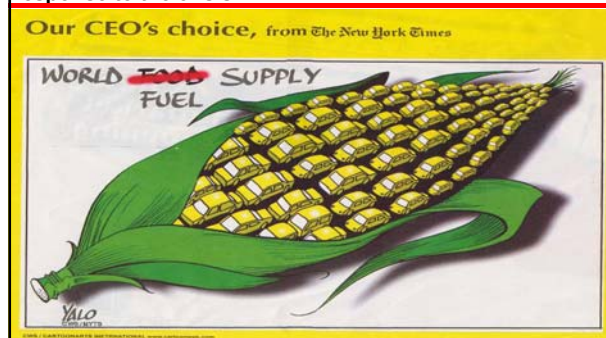
Nutrition-Physical activity interactions define how we will age and die.



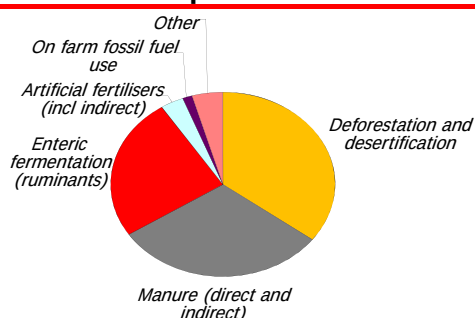


- The quality of the diet has been recognized for many years to play a key role as a determinant of health and wellbeing of human populations.
- The solution of hunger and malnutrition is not achieved by providing only food energy in sufficient amounts, it should also be of adequate quality (micronutrient supply).
- Traditional, plant based low energy, nutrient rich diets are being replaced in developing & transitional countries by energy-dense (high fat-ref CHO) nutrient/fibre poor diets.

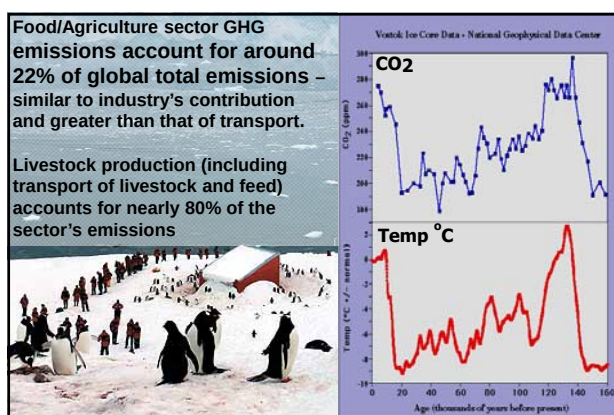
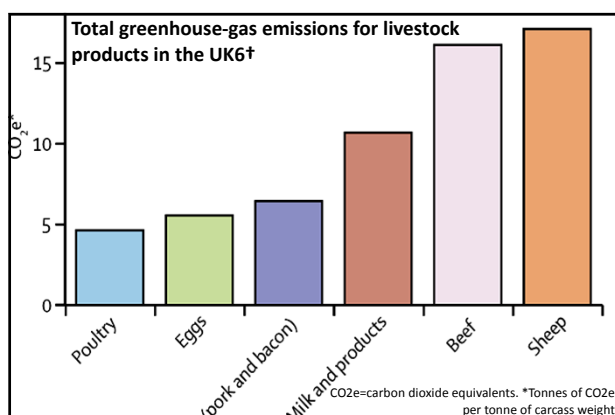
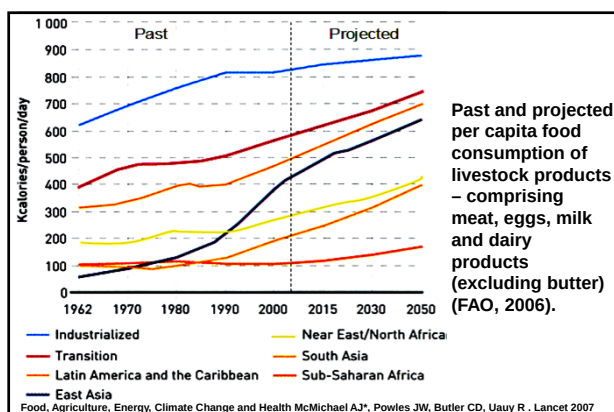
•What would comprise an appropriate multi-sectoral response to the crisis?



Sources of green house gas emissions from livestock production*



Food, Agriculture, Energy, Climate Change and Health McMichael AJ*, Powles JW, Butler CD, Uauy R. Lancet 2007



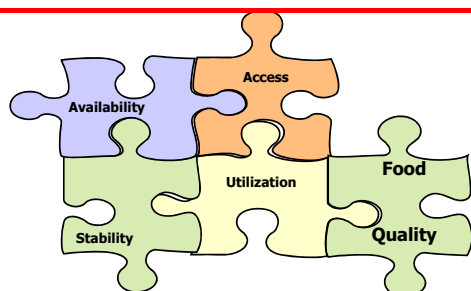
Strengthen Supply of Healthy Choices:

- **Optimize chain from farmer to consumer.** Improvements in technology to produce and preserve food, less steps in commerce of fruits and vegetables.
- **Re-allocation of subsidies to agricultural and industrial food production.** Eliminate gradually subsidies to sugar, alcohol and animal food products. Provide incentives to consumption of healthy foods (vegetables and fruits).
- **Trade regulations favoring consumption of healthy foods.** Prevent dumping of excess fat and sugar in developing countries.
- **Governments must practice what they preach:** School lunch programs, institutional feeding (hospitals, others) should set standards promoting healthy choices

Strengthen Demand for Healthy Foods:

- **Change relative price of foods:** Increase those that are less desirable and decrease price of healthy foods. i.e. low fat milk, subsidize fruits and vegetables
- **Facilitate the selection and consumption of healthy foods for lowest price:** Consumer cooperatives, "Best buy" nutrient dense energy dilute foods for lowest price.
- **Provide information to consumer at place of food sale (Supermarket).** Implement dietary guidelines, simple format leaflets. Nutritional Info Booth independent of commercial interests.

Dimensions of food-nutrition-health security



The five key actions are as follows:

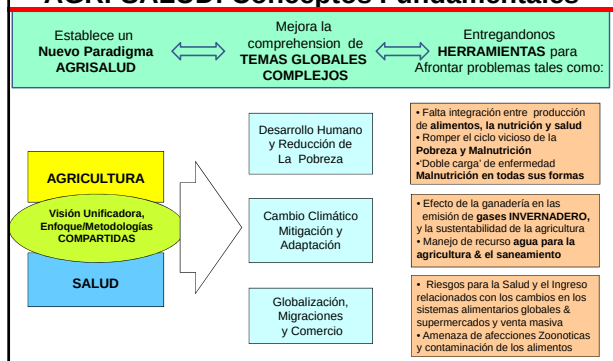
1. Switching to a diet with lower environmental and social impacts (eg. by eating fewer meat and dairy products).
2. Wasting less food in the home.
3. Avoid fish from unsustainable stocks; promote fish farming.
4. Switching to more seasonal and local food.
5. Increasing consumption of certified / assured sustainable food and drink production (including FairTrade).

Broadly speaking, eating fewer meat and dairy products and consuming more plant foods in their place is probably the single most helpful behavioural shift one can make.

Conclusiones

- Existe una demanda creciente por un enfoque integrado de los temas de agricultura, nutrición y salud.
- La respuesta a esta demanda requiere realizar una mirada holística de los problemas y una evolución hacia una mayor integración interdisciplinaria
- Se requiere generar estructuras y espacios compartidos y formación de grupos multi/interdisciplinarios para responder a los desafíos de AGRISALUD
- Debemos ser capaces de imaginar nuevos enfoques, invertir en los mas jóvenes, acelerar el paso para alcanzar metas mas ambiciosas

AGRI-SALUD: Conceptos Fundamentales



Los tres componentes clave

- “Perspectiva/Mirada amplia” – base teórica y principios generales
Concebir una **DIETA para un PLANETA MAS SALUDABLE**
- Construir y evaluar nuevas mediciones para describir las **consecuencias de la innovación agrícola en la nutrición y salud** .
- **Establecer un programa de investigación novedoso en Agri-Salud** nuevas herramientas incluyendo **estudios experimentales** grupo consultivo, revisión por pares capaces de imaginar programa de conferencias y talleres

La próxima semana se conocerá cuáles alimentos son altos en grasas, azúcar o sal

Ley de fármacos: "Todos hemos experimentado un esfuerzo por influenciar la legislación bastante marcado por la industria farmacéutica".

por: Ana María Quirós • Ministerio de Salud, La Jirafilla viernes, 20 de julio de 2012



La próxima semana se viene intensa para el ministro de Salud, Jaime Mañalich, en cuanto a alimentación. No porque vaya a dejar de lado sus tradicionales hábitos de comida, sino porque durante dos días presidirá en Santiago junto a su par de Agricultura una reunión donde ministros de toda Latinoamérica tratarán de llegar a nuevos consensos sobre producción agrícola.

Por si fuera poco, el próximo viernes en un encuentro del INTA se entregarán a la opinión pública los principales lineamientos sobre qué alimentos hasta ahora están clasificados como "altos en" grasas, azúcares y sodio. En ese listado, por ejemplo todos los cereales para niños estarán cayendo en la categoría de poco saludables (ver recuadro en Pág. 16).

Polemia asegurada.

Pero como el ministro no les teme a las confrontaciones, no duda en lanzar un desafío: ¿podrá el INTA ser el que ha sido uno de sus proyectos de ley más polémicos: el que reforma el sistema, agrega e introduce el Plan Garantizado de Salud (PGS), con beneficios y prima similar para todos los cotizantes).

-No creo que esté aprobado de aquí a marzo de 2013, porque es un proyecto que todavía debe pasar por el Senado, donde de seguro se ingresarán modificaciones. Este tema surge de un acuerdo político que puede ser, eventualmente, frágil en un año electoral.

Chile busca reconocimiento internacional como "potencia alimentaria segura"

Un reconocimiento internacional como "potencia alimentaria segura" es el objetivo

Alimentos altos en grasas, azúcar o sal

El próximo viernes 27 de julio el Ministerio de Salud junto al Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) entregarán un listado con los alimentos que según su composición nutricional están dentro de la calificación "alto en" (azúcar, sodio y grasas).

Se trata de la primera directriz que entrega la autoridad a la industria de alimentos -antes de publicar el reglamento definitivo- luego de que fuera aprobada y publicada en el Diario Oficial la nueva ley de etiquetados.

Alimentos altos en grasas, azúcar o sal

La norma empezará a regir en unos diez meses más y según la propuesta del INTA "el 100% de los cereales son altos en azúcar, el 80% de las mayonesas son altas en sodio, el 60% de las carnes procesadas son altas en grasas saturadas y el 100% de los jugos son altos en azúcares agregados".-

Ha demorado bastante la elaboración del reglamento.....que espera la industria para adecuar su producción a los alimentos saludables

Chile busca reconocimiento internacional como "potencia alimentaria segura"

viernes, 20 de julio de 2012

Un reconocimiento internacional como "potencia alimentaria segura" es el objetivo que pretende lograr el Ministerio de Salud en la próxima Reunión Interamericana de Ministros de Salud y Agricultura (RIMS), de los Estados miembros de la OPS, y que tendrá sede en Chile el próximo jueves y viernes.

Este año el énfasis estará puesto en los desafíos que tienen los países miembros para elaborar alimentos saludables sin dañar el medio ambiente y cuidando los riesgos asociados a la producción.

El ministro Mañalich tiene su propia meta: "Que un alimento producido y exportado desde Chile, sea distinguido como un alimento con garantía de seguridad, tal como lo expone un estudio del **Economist**, que deja a nuestro país en el lugar 26 del mundo y número 1 en Latinoamérica en materia de seguridad e inocuidad de los alimentos".