

Servicio Integrado de Información Arroceras (26 enero 12)

CRHOY.COM

40% de los alimentos del mundo se pierden entre la cosecha y el consumidor

26 DE ENERO DE 2012

La directora del Programa Mundial de Alimentos de la ONU (PAM), Josette Sheeran habla durante una rueda de prensa del PAM sobre el envío de alimentos por vía aérea a Somalia, en Nairobi, Kenia. EFE/Archivo

Davos (Suiza), 26 ene (EFE).- El 40 % de alimentos que se producen en el mundo se pierden entre el momento de la cosecha y el consumidor final por la falta de infraestructuras que garanticen buenas condiciones de almacenamiento, transporte y distribución en los países en desarrollo.

En un panel de expertos en el Foro Económico de Davos moderado por la directora del Programa Mundial de Alimentos (PMA), Josette Sheeran, quedaron patentes las fuertes contradicciones que prevalecen en el sector agrícola y que hacen que, a pesar de que la producción alimentaria es suficiente para toda la población mundial, 1.000 millones de personas no puedan pagarse o simplemente no tienen acceso a comida suficiente.

Al mismo tiempo, cuatro de cada diez toneladas terminan desperdiciadas.

Sheeran precisó además que de las 1.000 millones de personas que sufren inseguridad alimentaria, 200 millones están raquíticas.

Ante un aumento previsto de la población del planeta hasta los 9.000 millones de habitantes en 2050, el consejero delegado de la multinacional de la alimentación Unilever, Paul Polman, dijo que para entonces se necesitará producir un 70 % más de alimentos.

Ello implicará riesgos por el aumento de las emisiones de dióxido de carbono y del consumo de agua.

En esa línea, advirtió de que los expertos pronostican que el cambio climático será responsable de una reducción del 20 al 40 % del rendimiento agrícola para mediados de este siglo.

La ministra de Finanzas de Nigeria, Ngozi Okonjo-Iweala, dijo que si los dirigentes políticos no hacen mayores esfuerzos para resolver "la cuestión crítica" de la inseguridad alimentaria no podrá haber progresos en otras áreas, como la educación o la salud, y persistirá la inestabilidad en los países afectados.

"África es capaz de alimentarse por sí misma pero se necesita un cambio de estrategia. No hay que concentrarse tanto en la producción, sino en la transformación de toda la cadena de valor".

Esa transformación -explicó- permitiría "hacer más rentable la etapa posterior a la cosecha, es decir la del transporte, el almacenamiento, el procesamiento y la distribución", en las que gran parte de la producción se malogra.

Para demostrar que la producción de alimentos no es un problema real, la ministra recordó que el 50 % de las tierras cultivables en África todavía están disponibles.

El multimillonario Bill Gates, quien también participó en el debate y cuya fundación filantrópica se concentra en actividades relacionadas con la salud, dijo que la mala nutrición es un factor crucial en la mortalidad infantil atribuida a la malaria y la neumonía.

Lamentó que las promesas de ayuda que se hicieron a raíz de la crisis alimentaria vivida en muchos países pobres en 2008, debido a que los precios de los alimentos básicos se dispararon ese año, hayan sido incumplidas debido a otra crisis: la financiera y económica que sufren ahora parte de los países industrializados.

El director general del Fondo de la ONU para la Agricultura y la Alimentación (FAO), José Graziano da Silva, coincidió con la ministra nigeriana al señalar que "podemos alimentar a toda la población, el problema no es de abastecimiento, sino que la gente no tenga medios para comprar comida".

Sin embargo, reconoció que de aquí a mediados de siglo se tendrá que aumentar fuertemente la producción agrícola para responder a la demanda mundial y sostuvo que "el verdadero reto será hacerlo sin destruir los recursos naturales, sin provocar más erosión de los suelos o deforestación, y preservando los recursos hídricos".

Por su parte, el consejero delegado de la reaseguradora suiza Swiss Re, Stefan Lippe, consideró que para garantizar la seguridad alimentaria hay que dar "seguridad del agricultor", al que equiparó a "un empresario que está expuesto a múltiples riesgos, como los fenómenos climáticos extremos".

"Si hay una sequía no hay cultivos y no hay ingresos, el agricultor lo deja, emigra a las ciudades y deja vacías sus tierras", dijo el ejecutivo.

Para que ello sea posible, añadió, hay que dar al productor "acceso a herramientas financieras, como créditos, seguros y mecanismos para recibir inversiones, incluso subsidios públicos si es necesario".

La Nación

DECRETO DE SALUD Y MEP RESTRINGE AZÚCARES Y GRASAS

Industrias revisan alimentos para seguir en sodas escolares

Florida Bebidas busca reducir azúcar en jugos, Kraft ya lo hizo en gelatinas

Pozuelo ajusta su oferta , pero cree que normativa afecta imagen de productos

Las industrias de alimentos buscan nuevas fórmulas para reducir el azúcar, la sal o la grasa de sus productos con tal de no quedar fuera de las sodas escolares.

Su objetivo es adecuarse a las nuevas reglas incluidas en un decreto de los ministerios de Educación Pública (MEP) y Salud, publicado en *La Gaceta* del 12 de enero.

Esa normativa prohibió la venta de gaseosas, jugos con exceso de azúcar (más de 25 gramos por vaso), confites, cajetas, galletas con relleno de chocolate o crema y *snacks*, entre otros, con el propósito de reducir el sobrepeso y la obesidad que afecta a un buen número de estudiantes.

Así, por ejemplo, Florida Bebidas, analiza posibles cambios en el contenido nutricional de los refrescos marca Tropical.

Gisela Sánchez, directora de Relaciones Corporativas de la compañía, aseguró que la idea es reducir el azúcar en todas las presentaciones de esas bebidas.

"Estamos en un proceso de investigación y desarrollo que va a requerir no solo pruebas técnicas, sino también, y muy importante, las pruebas con el consumidor para asegurarnos de que el producto cumple tanto con los

requerimientos de salud, como con el excelente sabor que siempre nos ha caracterizado”, afirmó Sánchez.

Para este curso lectivo, las sodas escolares pueden ofrecer esos jugos, porque están dentro de los parámetros establecidos por el nuevo reglamento para el 2012.

“Igualmente estamos realizando investigación y desarrollo para mejorar la calidad nutricional de todo el portafolio”, agregó.

Entre tanto, la Dos Pinos cuenta con jugos, néctares, tes, leches descremadas y semidescremadas que pueden venderse dentro de las escuelas y colegios, afirmó su gerente de mercadeo, Bernardita Cerdas.

“Dentro de nuestros procesos siempre estamos introduciendo mejoras tendientes a optimizar y balancear la alimentación en las escuelas, para velar, como hemos hecho siempre, por la nutrición y la salud de jóvenes y niños”, detalló Cerdas.

Otro caso. Galletas Pozuelo también realiza ajustes y ofrece galletas con ingredientes naturales, afirmó su gerente, Diego León Paz.

Según el representante, la compañía ha venido desarrollando un plan para disminuir grasas, azúcares y sodio en su oferta . No obstante, reconoció que hay preocupación por el decreto.

“Esta herramienta establece ante nuestra sociedad que existen alimentos buenos y malos, lo cual es incorrecto y además, inadecuado para atender el objetivo de reducir la incidencia de obesidad”, opinó Paz Restrepo.

Entre tanto, Kraft Foods, a la que pertenecen los confites Gallito, dispone de gelatinas Royal, bebidas sin calorías Clight y galletas Belvita que, según ellos, no tienen prohibición de comercializarse durante los recreos.

“La compañía reconoce que existe una demanda por productos con menos grasa, azúcares, sodio y hemos respondido con el desarrollo de marcas que respondan a esa necesidad del mercado”, externó Sylvia Alvarado, gerente de asuntos corporativos de Kraft Foods.

Alvarado aseguró que bajaron la cantidad de azúcar en gelatinas e incrementan las vitaminas y minerales en los productos.

“Hemos sido pioneros (...) en eliminar las grasas trans y ahora trabajamos en reducir el contenido de sodio en quesos y galletas en un 10% promedio hasta el 2013”, dijo.

María Palma, nutricionista del MEP, recomendó a los padres de familia leer las etiquetas de estos productos, para verificar que no se excedan en grasa, azúcar y sodio.

Comidas para vender durante los recreos

Producto

Preparación

Frutas: | En ensaladas, rodajas y enteras. También en frescos, jugos y batidos con un máximo dos cucharaditas de azúcar por vaso (250 mililitros).

Vegetales: | Picadillos, jugos, ensaladas, gallos y tortas.

Cereales: Arroz, frijoles, tortillas, panes, pastas, garbanzos, lentejas, avena, cebada, horchata, pinolillo o maíz.

Gallo pinto, arroz arreglado (por ejemplo, con pollo o atún), gallos, pozol, sándwiches y hamburguesas (con lechuga, tomate, pepino y máximo dos cucharaditas de aderezo), tortas, chorreadas (máximo dos cucharaditas de natilla), tortillas con queso, bebidas en agua o leche.

Verduras harinosas: | Papa, yuca, plátano, maduro, camote, fruta de pan y arracache entre otros.

Picadillos, gallos, tortas, horneados y purés. También en empanadas y enyucados que no se preparen con fritura profunda o inmersión.

origen animal: | Queso blanco, leche, yogur, leche agria, huevos, carnes frescas y atún.

Carnes, huevo y queso:

Gallos, tortas, picadillos, sándwiches y hamburguesas (con lechuga, tomate, pepino y máximo dos cucharaditas de aderezo).

Leche y yogur:

Solos, batidos con frutas, frescos a base de leche. No deben contener más de 2 gramos de grasa, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 300 miligramos de sodio o más de 80 calorías por cada 100 mililitros.

Bebidas preenvasadas y bocadillos empacados: | Los que en su etiqueta no aparezca como primer ingrediente el azúcar, siropes, tapa de dulce, jarabe de maíz, aceite o manteca vegetal o de cerdo.

Bebidas y alimentos: Los preparados con pulpas azucaradas y concentrados artificiales.

Los que contengan como máximo 25 gramos de azúcar por vaso de 250 mililitros.

Embutidos: |

Que sean bajos en grasa (light).

Galletas y snacks: | Las que tengan menos de 14 gramos de grasa o 7 gramos de grasa saturada, así como menos de 30 gramos de azúcar, menos de 350 miligramos de sodio o menos de 500 calorías por cada porción de 100 gramos.

Otros productos: | Agua de pipa y agua envasada.

Productos prohibidos

Gaseosos, bebidas energéticas, galletas rellenas, confites, cajetas y productos con grasas trans.

Fuente: Ministerio de Educación Pública.

5,2% de niños menores de 5 años presentan sobrepeso u obesidad.

21,4% de niños entre 5 y 12 años tienen sobrepeso u obesidad.

6,5 puntos porcentuales subió sobrepeso en niños de 5 y 12 años en 13 años.

20,8% de jóvenes entre 13 y 19 años están con sobrepeso u obesidad.