

Cadenas Alimentarias y Seguridad Alimentaria Nutricional

Lic. en Nutricion: Valentina Rego



Espacio Interdisciplinario
Universidad de la República
Uruguay

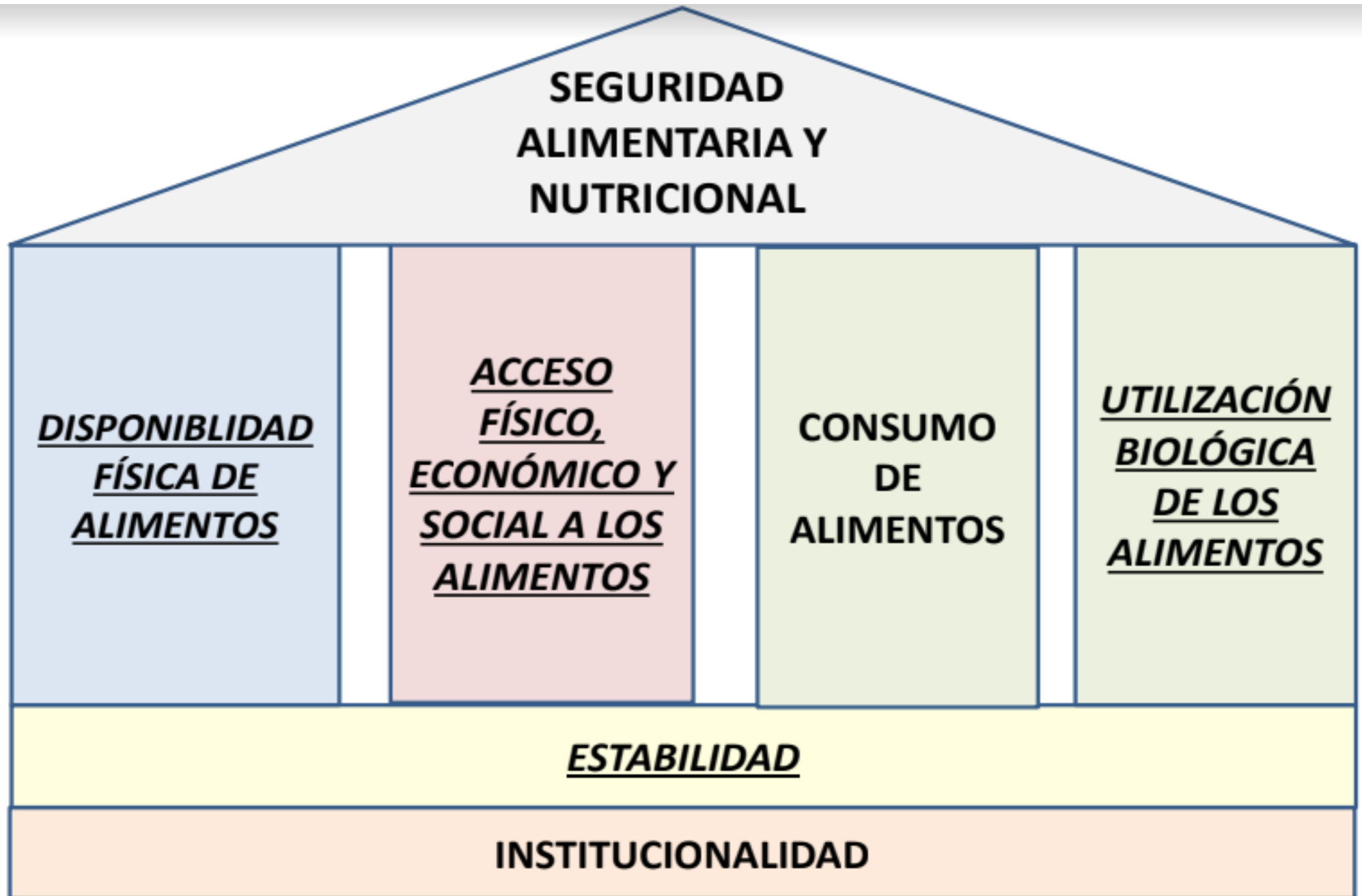


SEGURIDAD ALIMENTARIO NUTRICIONAL

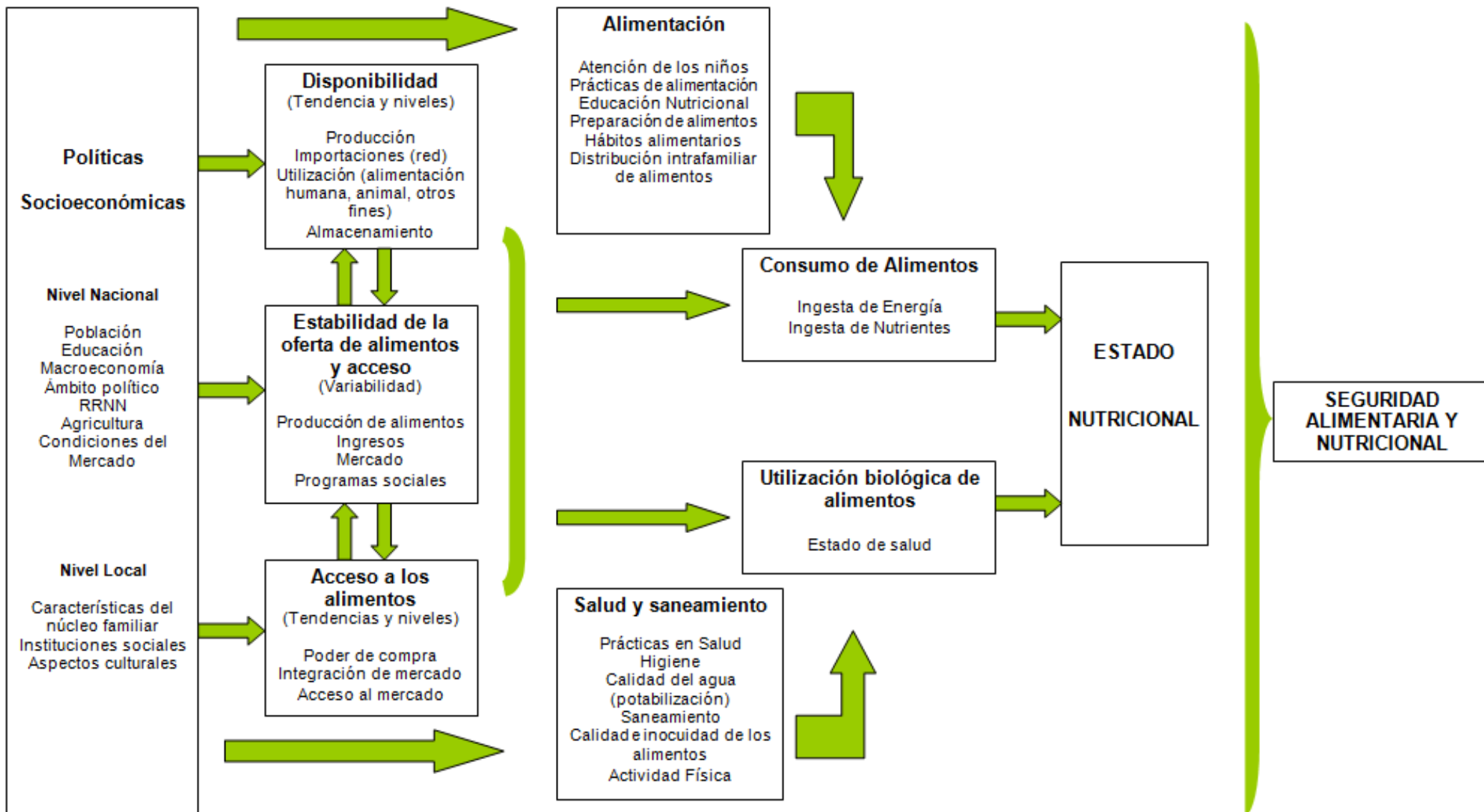
- Todas las personas
- Acceso físico, social, económico
- Alimentos inocuos
- Consumo suficiente (cant y calidad)
- Necesidades y preferencias
- En base a saneamiento, servicios sanitarios, cuidados adecuados
- Vida activa y sana

FAO.Comité Seguridad Alimentaria Mundial. 2012

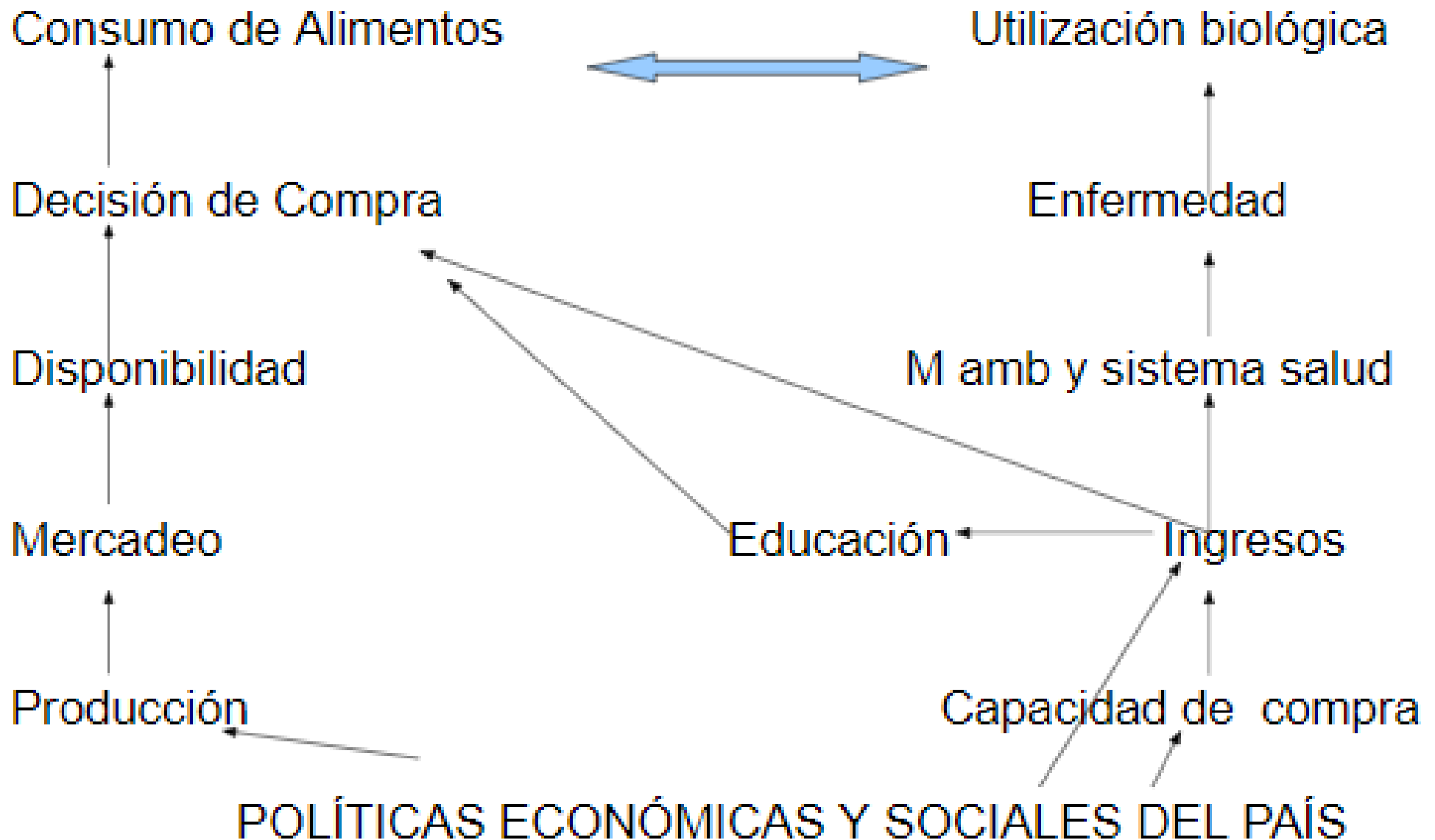
ASPECTOS IMPLICADOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



MODELO CONCEPTUAL CONSUMO ALIM-ESTADO NUTRICIONAL



ESTADO NUTRICIONAL



DISPONIBILIDAD

Cantidad de alimentos disponibles en un determinado periodo de tiempo. Suficientes alimentos inocuos, variados, culturalmente aceptables, que aseguren energía y nutrientes.



Condicionantes: geográficos, ambientales, política nacional, estructura y organización productiva, diversificación, desarrollo tecnológico y científico, almacenamiento, reservas, sistemas de comercialización, exportación + importaciones, ayuda alimentaria

Indicadores de Disponibilidad

- ❖ Producción per cápita de pescado
- ❖ Superficie destinada a la acuicultura
- ❖ Producción de cada uno de los alimentos
- ❖ nivel de dependencia energética (dep importaciones)
- ❖ Suficiencia (kg/año/persona necesario vs disponibles) específica para cada alimento
- ❖ Disponibilidad media energética o proteicas/recomendación
- ❖ Densidad de mercados (No./superficie)

Forma de medir la disponibilidad:

- **HOJAS DE BALANCE**

- Para cada producto las fuentes de suministro y su utilización
- Aportado por datos de gobiernos

$$\begin{array}{r} \text{Produccion} \\ \text{Importaciones} \\ \text{Existencias} \end{array} - \begin{array}{r} \text{Exportaciones} \\ \text{Desperdicios} \\ \text{Elaboraciones} \\ \text{Semillas} \\ \text{Piensos} \end{array} = \begin{array}{l} \text{Disponibilidad de} \\ \text{ALIMENTOS para} \\ \text{CONSUMO HUMANO} \end{array}$$

(alim para uso no alim y produc primarios e intermedios para la fab industrial)

ACCESO A LOS ALIMENTOS FISICO, ECONOMICO Y SOCIAL

Posibilidad de que todas las personas, familias, comunidades puedan adquirir los alimentos en forma adecuada y sostenible



Condicionantes: geográficos, infraestructura vial y transporte, infraestructura comercial, acceso a la tierra, nivel educativo, empleo, ingresos, comercialización, condiciones sociales

Ej: Indicadores de Acceso físico a los alimentos

- Red vial disponible (kmdisp/hab)
- Km pavimentados

Ej: Indicadores sociales y económicos

- PBI
- Línea de Pobreza
- Nivel de educación
- Características de la vivienda

CONSUMO DE ALIMENTOS

Selección y uso de los alimentos disponibles por parte de la población



Condicionantes: cultura, poder adquisitivo, tamaño y composición de la flia, información/comunicación/educación A-N, publicidad, hábitos alimentarios.

Indicadores de consumo

- ❖ Diversidad alimentaria ind/flia
- ❖ Otros:
 - ELCSA- percepción de inseguridad
 - N° de comidas realizadas /día
 - Suficiencia de consumo energético vs necesidades
 - Distribución energética de macronutrientes
 - Índice de cobertura de la necesidad (cant consumida vs cant necesario)
 - Meses de lactancia exclusiva

Niveles de obtención de información de consumo

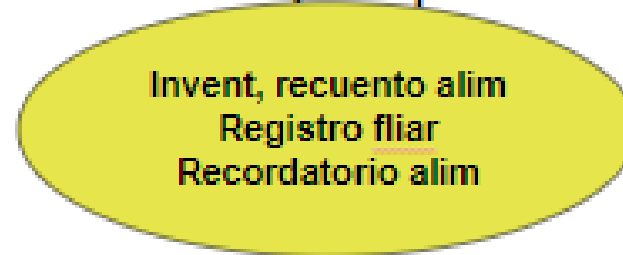
NACIONAL Disp alim

Hojas de balance

Disp de alim en hogar

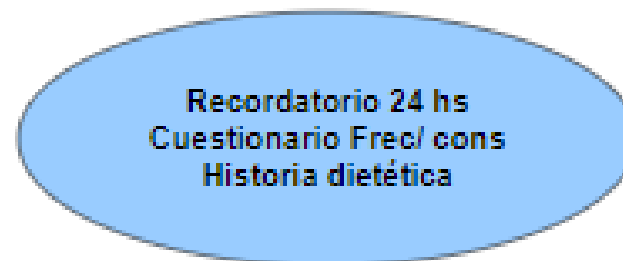
Encuesta presupuesto

FAMILIAR



Consumo de alim hogar

Encuesta consumo fliar



INDIVIDUAL Consumo indiv alim

Encuesta consumo indiv

UTILIZACIÓN BIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

Forma en que el cuerpo emplea los nutrientes necesarios presentes en los alimentos

Proteína
Hierro
Lípidos

Condicionantes: sanitarios, ambientales, estado de salud, calidad e inocuidad de los alimentos

Indicadores de utilización biológica

- ❖ Consultas x diarreas < 5 años
- ❖ Población con acceso a agua potable
- ❖ Prevalencia de anemia < 5 años
- ❖ Prevalencia de retraso en talla < 5 años

ESTABILIDAD

**Dimensión temporal: mantenimiento
en el tiempo de dimensiones
anteriores**

Condicionantes: climáticas, precios,
tecnología, información, comunicación

Indicadores de Estabilidad

- ❖ Variabilidad de precios
- ❖ Porcentaje de pérdidas de alim
- ❖ Desastres naturales
- ❖ Migraciones de personas
- ❖ Variabilidad en el suministro en un período

Otros

INSTITUCIONALIDAD

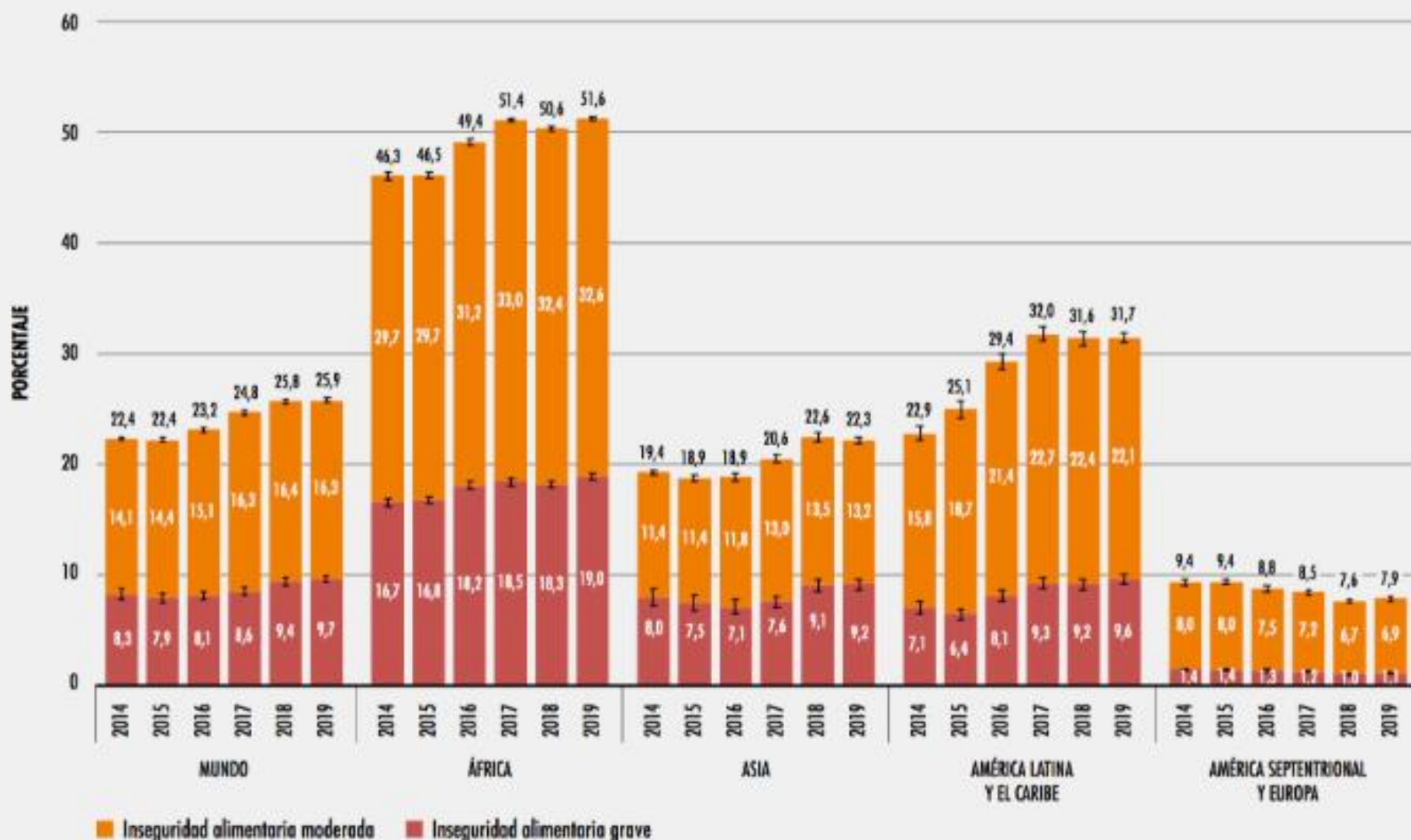
Fortalecimiento y eficiencia en las instituciones relacionadas con la SAN

Condicionantes: Descentralización, visión integral y multisectorial, participación ciudadana, eficiencia, potenciar capacidades, seguimiento y evaluación, legislación, focalización, conjunción.

Indicadores de la Institucionalidad

- ❖ Gobiernos locales involucrados en SAN
- ❖ Investigaciones
- ❖ Experiencias exitosas

FIGURA 7 LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA MODERADA O GRAVE AFECTA A UN CUARTO DE LA POBLACIÓN MUNDIAL Y HA IDO AUMENTANDO A LO LARGO DE LOS ÚLTIMOS SEIS AÑOS. MÁS DE LA MITAD DE LA POBLACIÓN EN ÁFRICA, CASI UN TERCIO EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE Y MÁS DE UN QUINTO EN ASIA PADECEN INSEGURIDAD ALIMENTARIA



CADENAS ALIMENTARIAS

Varían desde las muy cortas y sencillas hasta las muy largas y complejas.

- Las más cortas son aquellas en que las familias de agricultores o pescadores preparan y consumen los alimentos que cultivan o capturan.
 - Las más largas son aquellas en que los alimentos pueden ser preparados a partir de una gran variedad de ingredientes, algunos de los cuales pueden haber sido cultivados en un país, transformados o elaborados en otro y transportados y vendidos en los supermercados de un tercero antes de ser consumidos finalmente.
-

Pueden ser estructuradas o no estructuradas, o consistir en una combinación de ambos tipos.

- Las cadenas no estructuradas, un agricultor que actúa como intermediario o comerciante puede vender directamente a los consumidores productos frescos o cocinados en la vía pública. Los mercados callejeros recurren con frecuencia a cadenas alimentarias tanto estructuradas como no estructuradas para ofrecer a los consumidores una variedad de alimentos.
 - Las cadenas alimentarias estructuradas se caracterizan por transacciones comerciales documentadas, realizadas con frecuencia con arreglo a operaciones autorizadas, reglamentaciones comerciales reconocidas y especificaciones convenidas entre compradores y vendedores.
-

A efectos de la inocuidad de los alimentos, suele admitirse que las cadenas alimentarias abarcan todos los insumos utilizados en la producción de un alimento.

Ejemplo:

- Los piensos, los tratamientos químicos en las fases de producción y poscosecha, la tierra o el agua de donde se obtiene dicho alimento.

Relación los productos pesqueros con la seguridad alimentaria



DISPONIBILIDAD

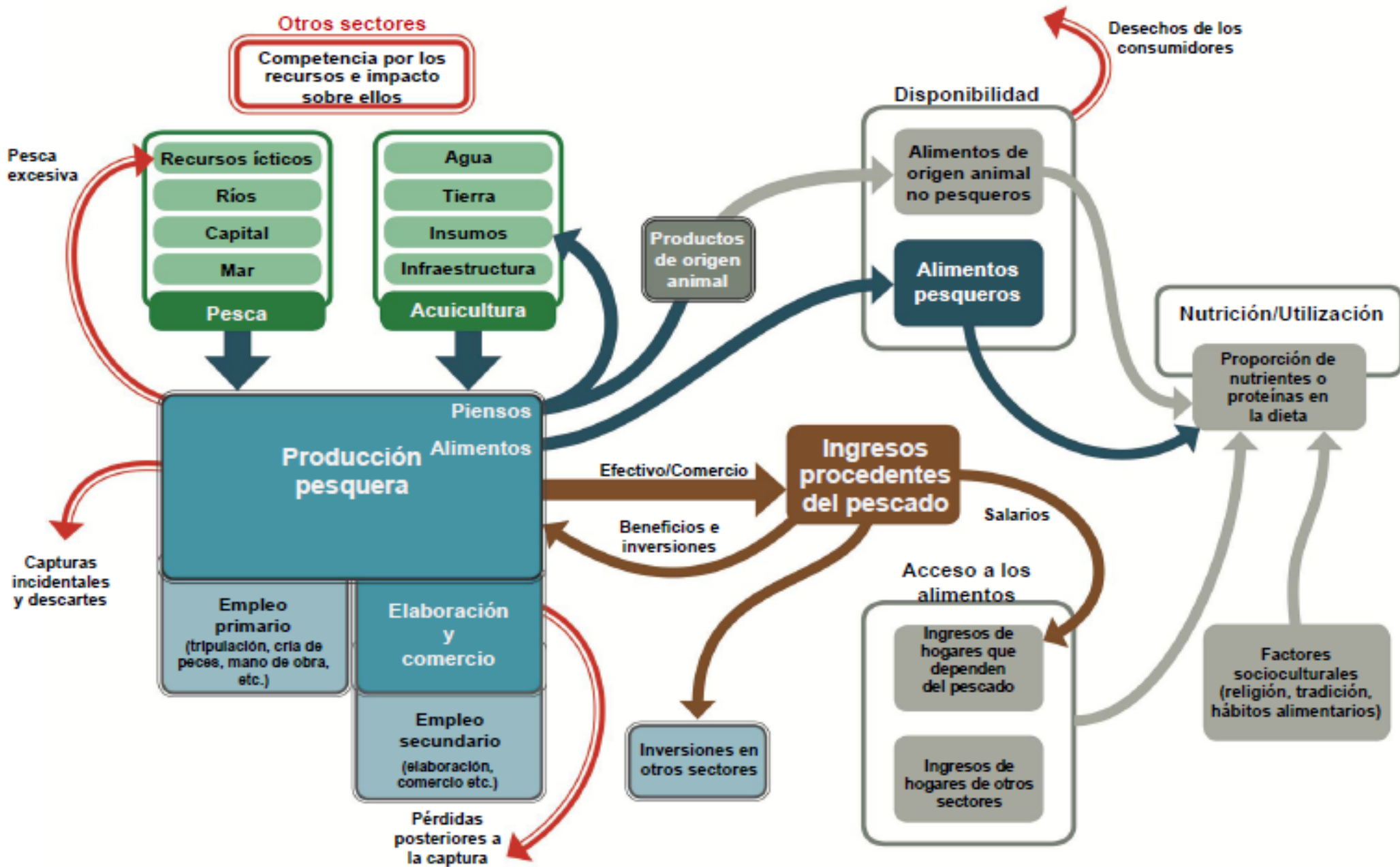
ACCESO FÍSICO, ECONÓMICO, SOCIAL

CONSUMO DE ALIMENTO

UTILIZACIÓN BIOLÓGICA

ESTABILIDAD INSTITUCIONALIDAD

Figura 1 Representación conceptual de las diferentes vías que relacionan el pescado y la seguridad alimentaria y la nutrición



La pesca y acuicultura sostenible para la SAN. Informe de alto nivel de expertos en SAN. HLPE 7. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial CSA .2014

INFORMACION NACIONAL DE DISPONIBILIDAD, CONSUMO APARENTE Y CONSUMO

Consumo aparente según nivel de ingresos país urbano

| Consumo aparente diario por persona/día (g) | País urbano | 20% más pobre | media | 20% más rico |
|---|-------------|---------------|-------|--------------|
| | 8 | 2 | 5 | 16 |

Tipo y cantidad neta adquirido en los hogares en el país urbano (persona/día)

| TIPO PESCADO | g netos/día p persona |
|---|-----------------------|
| Fresco no fileteado | 0,6 |
| Bifes: merluza, corvina, cazón, brótola, pejerrey, pescadilla | 5 |
| Congelado | 0,2 |
| Pulpa mejillones | 0,2 |
| enlatados | 1,3 |

INFORMACION NACIONAL DE DISPONIBILIDAD, CONSUMO APARENTE Y CONSUMO

- **7 kg/año p/persona.**

Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. OPS, OMS, FAO 2016

Baja disponibilidad por persona en relación a otros países

- **46% no consume o lo hace con frecuencia < a 1 v/sem.**

1^{era} Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. MSP 2009

Relación los productos pesqueros con la seguridad alimentaria

- La disponibilidad: como alimento para el hombre y la biodisponibilidad de nutrientes (prot, Fe) que se vincula con la utilización biológica.
- Cadena pesquera: puestos de trabajo, ingresos, con efecto positivo en hogares y otras escalas, que se vincula con el acceso económico.
- Pérdidas y desechos (capturas descartadas, pérdidas posteriores a la captura y desecho de los consumidores)
- Acceso social y cultural: capturas descartadas

Evaluación del modulo

- Lecturas de la bibliografía
 - Trabajo practico: Seleccionar una cadena alimentaria de tu agrado y analizarla teniendo en cuenta los componentes que hacen a la seguridad alimentaria nutricional. No mas de una carilla.
 - Fecha limite de entrega el 17/8
-

GRACIAS



Espacio Interdisciplinario
Universidad de la República
Uruguay


EDUCACIÓN PERMANENTE
Universidad de la República



 CENUR
Litoral Norte



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY