

Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Carmen Torres Ledezma

Octubre 2018

Contenido

- 1. Relacionando conceptos: SAS y SAN**
- 2. El enfoque sistémico en el contexto de los ODS:
cuáles son las ventajas de dicho enfoque?**
- 3. La insostenibilidad del Sistema Alimentario mundial
actual: por qué debemos cambiar nuestros sistemas
alimentarios?**

1. Relacionando conceptos: SAS para la SAN

Seguridad Alimentaria

“La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable”

(CMS/FAO, 1996; 2013)

De esta definición se desprenden 4 pilares de la SAN:

- Disponibilidad
- Acceso (económico y físico)
- Consumo y utilización biológica
- Estabilidad

La Seguridad Alimentaria es por lo tanto la estabilidad a lo largo del tiempo de:



La Seguridad Alimentaria determina, en una gran medida, el estado nutricional



ESTADO NUTRICIONAL

Seguridad Alimentaria y Nutricional

Existe seguridad alimentaria y nutricional cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a alimentos inocuos, cuyo consumo es suficiente en términos de cantidad y calidad para satisfacer sus necesidades y preferencias alimentarias, y se sustenta en un marco de saneamiento, servicios sanitarios y cuidados adecuados que les permiten llevar una vida activa y sana

(CFS, 2012)



gatom
-16-

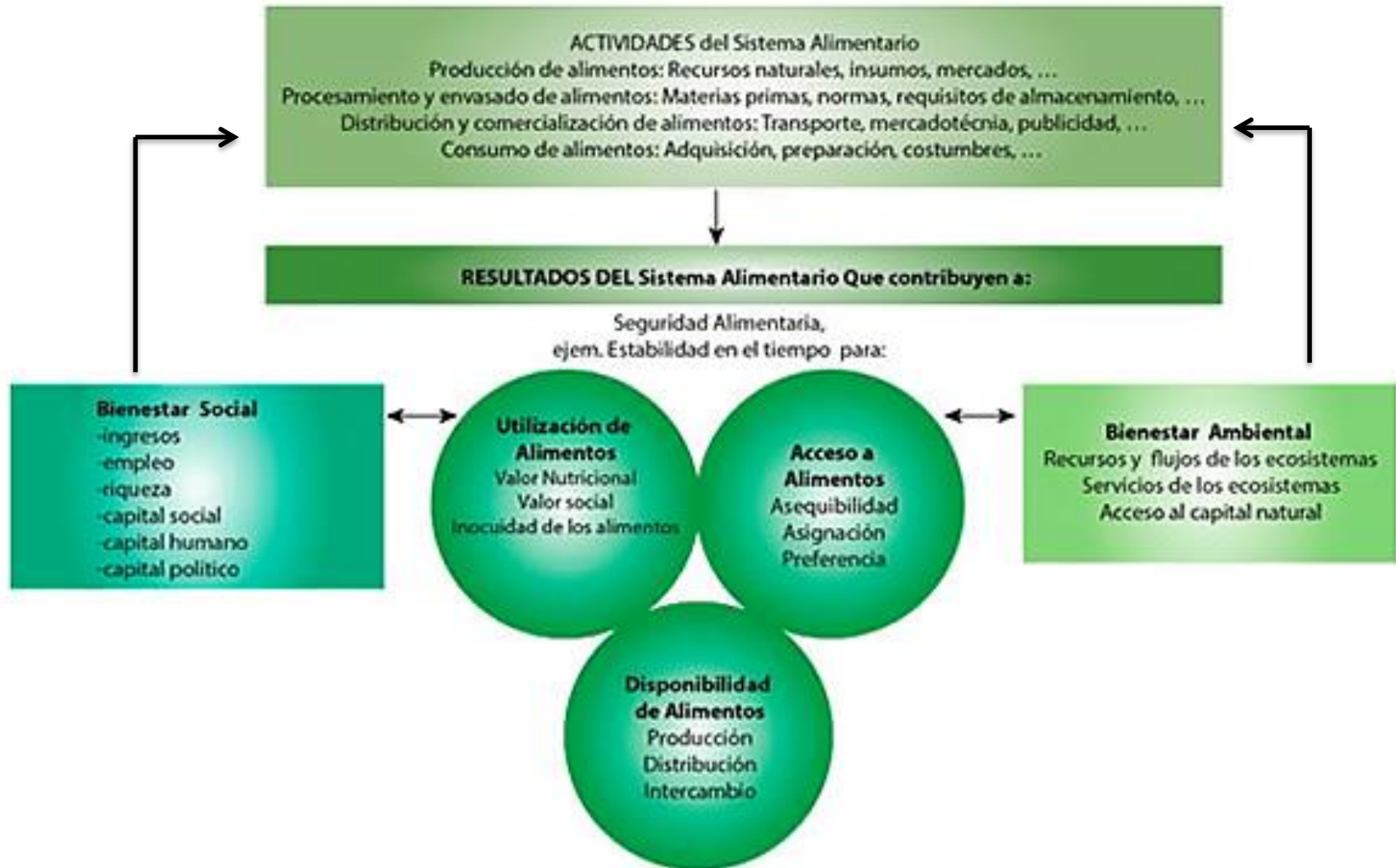
Actividades de nuestros sistemas alimentarios



La Seguridad Alimentaria es el resultado de las actividades de nuestros sistemas alimentarios



Pero no es el único resultado



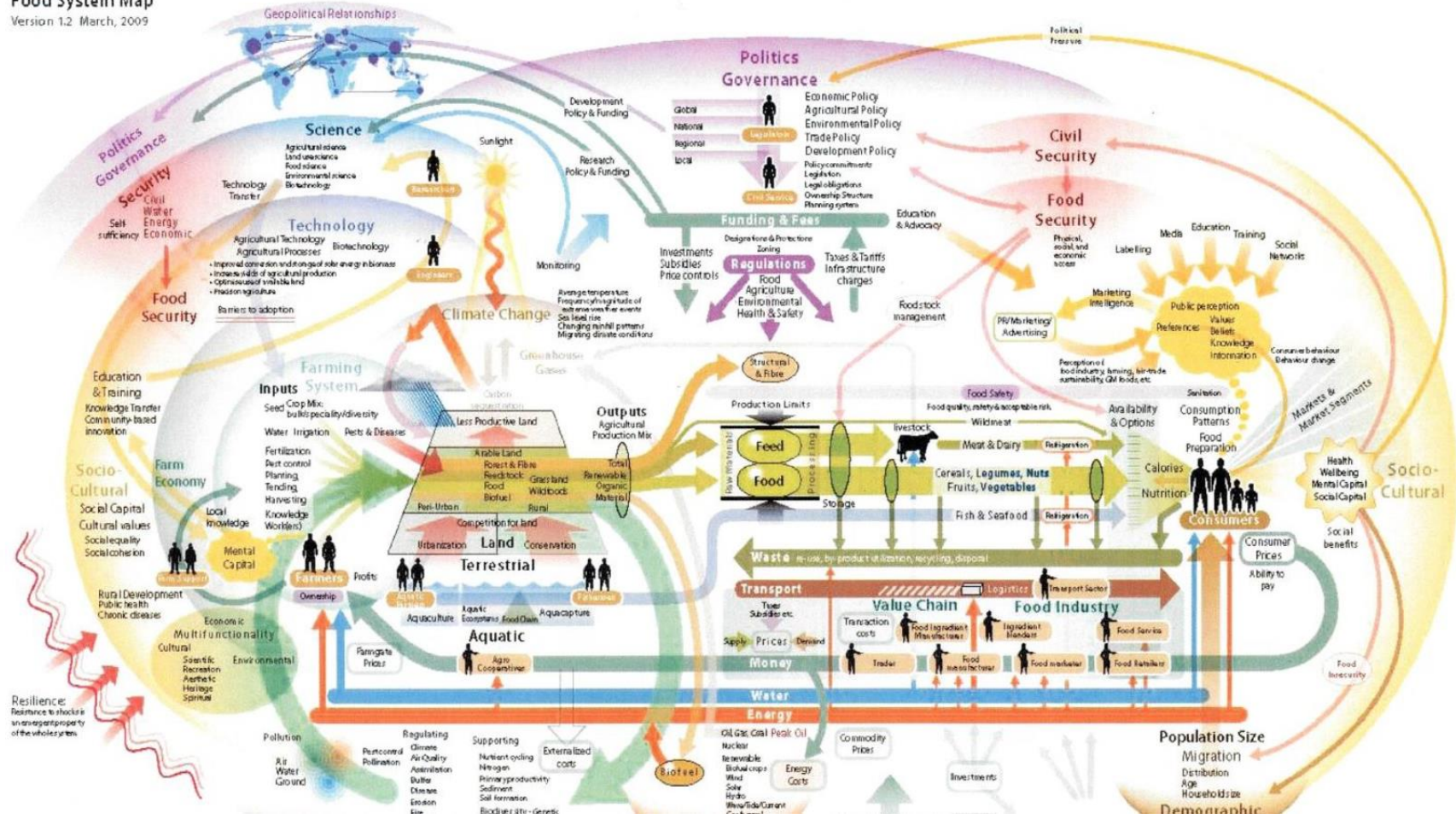
2. El enfoque sistémico

Actividades de nuestros sistemas alimentarios



Los sistemas alimentarios actuales son sumamente complejos!

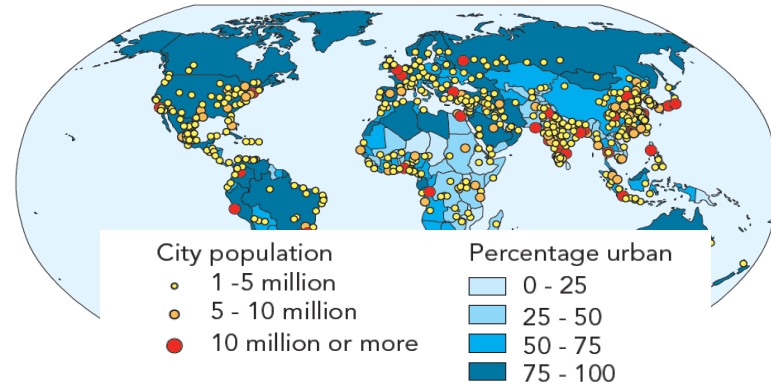
Food System Map
Version 1.2 March, 2009



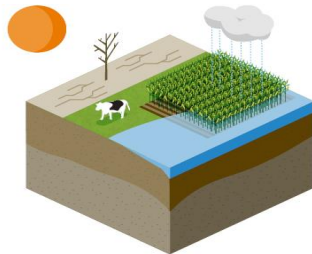
...y están cambiando rápidamente, bajo el efecto de varias presiones



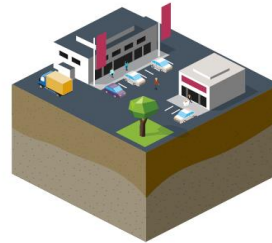
Concentración de poder



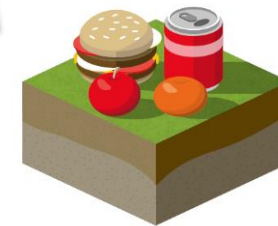
Explosión demográfica, urbanización y aumento de ingresos



Cambio climático y recursos naturales limitados



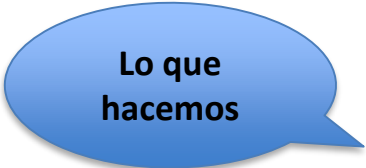
“Supermercadización”



Cambios en patrones de consumo

Sistemas alimentarios

Un “sistema alimentario” reúne todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades relacionados con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluida la SAN y también los resultados socioeconómicos y ambientales.



Lo que hacemos



Lo que obtenemos

Abordando la complejidad de nuestros sistemas alimentarios: algunas ventajas del enfoque sistémico

- Permite poner las actividades en su **contexto social y medioambiental** => ayuda a relacionar todas las actividades del sistema alimentario con los **resultados** de estas actividades, no sólo para la seguridad alimentaria y nutricional **sino también para el medio ambiente y la economía**
- Proporciona un marco para el análisis sistemático de **sinergias** y **compromisos** entre la seguridad alimentaria, el medio ambiente y los resultados económicos de las posibles políticas e intervenciones
- Los enfoques sistémicos la **retroalimentación** desempeña un papel clave (VS simple cadena de relaciones causa-efecto)
- También nos permite pensar en los diferentes **actores** involucrados, su poder, sus intereses y su comportamiento

3. La insostenibilidad del Sistema Alimentario mundial actual

Sostenibilidad

3 pilares- “las 3 P”:
“people, profit, planet”



“Satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las generaciones del futuro para atender sus propias necesidades”

Comisión Brundtland: Nuestro Futuro Común (Comisión del Desarrollo y Medio Ambiente)



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 NO POVERTY

2 ZERO HUNGER

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

4 QUALITY EDUCATION

5 GENDER EQUALITY

6 CLEAN WATER AND SANITATION

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE

10 REDUCED INEQUALITIES

11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

13 CLIMATE ACTION

14 LIFE BELOW WATER

15 LIFE ON LAND

16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS


SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Sistemas Alimentarios Sostenibles

Un “sistema alimentario sostenible” (SAS) es un sistema alimentario que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todas las personas **de tal forma que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales** que permiten proporcionar seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras.

FAO, HLPE, 2014

Según IPES-Food, un Sistema Alimentario Sostenible (SSE) consta de **cinco dimensiones** interconectadas: es **económicamente viable, ambientalmente saludable, socialmente equitativo** y tiene en cuenta las **diferencias culturales** y la **buena salud** a través de una **nutrición adecuada**.

**Por qué debemos cambiar
nuestros sistemas alimentarios?**

Sólo 1/3 de la población correctamente nutrida

Hunger:
Insufficient cals
Insufficient nutrs
currently ~ 1 billion

Hidden hunger:
Sufficient cals
Insufficient nutrs
currently ~ 2 billion

Properly nourished:
Sufficient cals
Sufficient nutrs
currently ~ 3 billion

Overweight and obesity:
Excess cals (incl. some with
insufficient nutrs)
currently >2.5 billion



Normal



Typical brain cells
Extensive branching

Stunting



Impaired brain cells
Limited branching
Abnormal, shorter branches

Cordero et al. (1993)

HEALTH RISKS
of Being
OVERWEIGHT OR OBESE

TYPE 2 DIABETES

HIGH BLOOD PRESSURE

HEART DISEASE AND STROKE

GALLBLADDER DISEASE

SLEEP APNEA

OSTEOARTHRITIS

FATTY LIVER DISEASE

CANCER

Top 10 Home Remedies
To explore more, visit www.Top10HomeRemedies.com

Poor diet 'biggest contributor to early deaths across the world'

High blood pressure linked to bad diet contributed to most deaths, while smoking and air pollution were also high-ranking risk factors, study finds



95%

"Today, more than
of all chronic disease is caused by **food choice**,
toxic food ingredients, **nutritional deficiencies**
and **lack of physical exercise**."

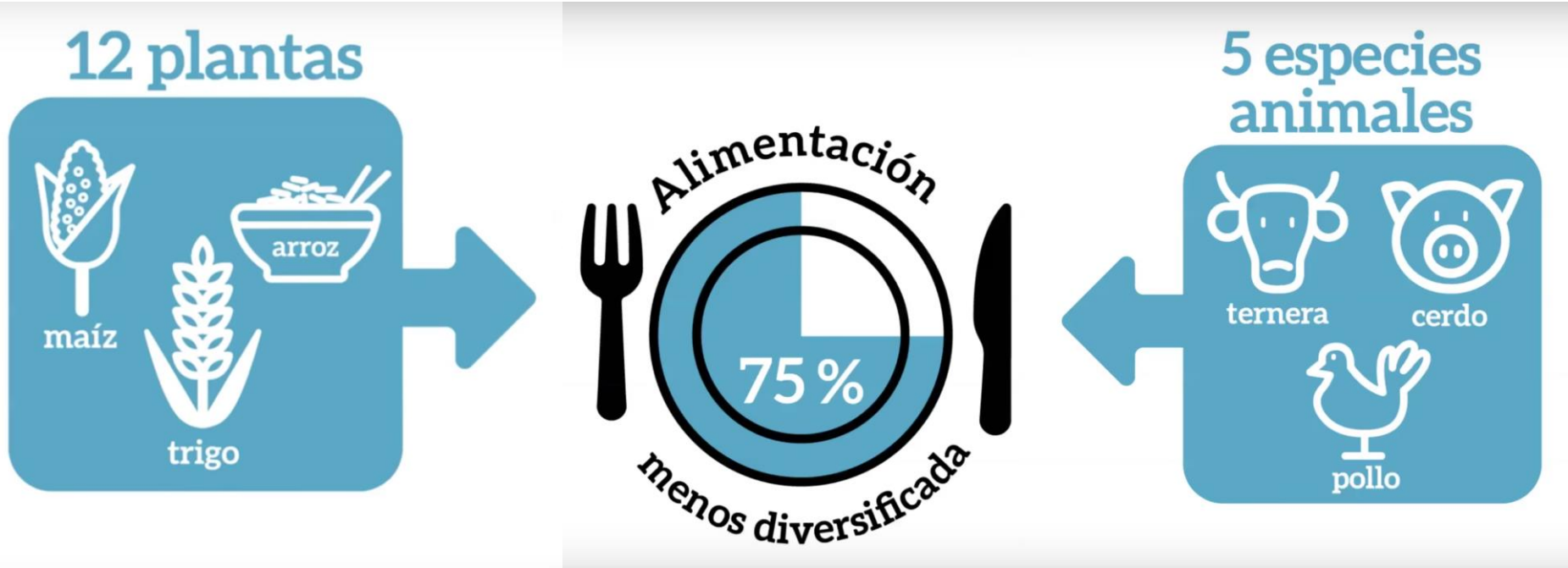
- Mike Adams, the Health Ranger

Economic costs of obesity by McKinsey Global Institute (2014)

About 1.9~2.1 bn people overweight or
obese,
i.e. **30%** of global population

<u>Comparative economic burden</u>	
armed conflicts	(\$2.1 trillion)
smoking	(\$2.1 trillion)
obesity	(\$2.0 trillion)

Dietas globalizadas, empobrecidas y poco diversificadas, con gran impacto en la salud y el medioambiente



“Entornos obesogénicos” “Desiertos alimentarios”

"Entornos alimentarios" se refiere a la comida que está disponible en los espacios en los que se encuentran las personas en su vida cotidiana, y lo asequibles, convenientes y deseables que son los alimentos presentes en ese entorno.





1,

100% RUND VLEES

Spare & Price check

“The key to **better nutrition**, and ultimately to ensuring each person’s right to food, lies in **better food systems**”

Ban Ki Moon, UN Secretary General



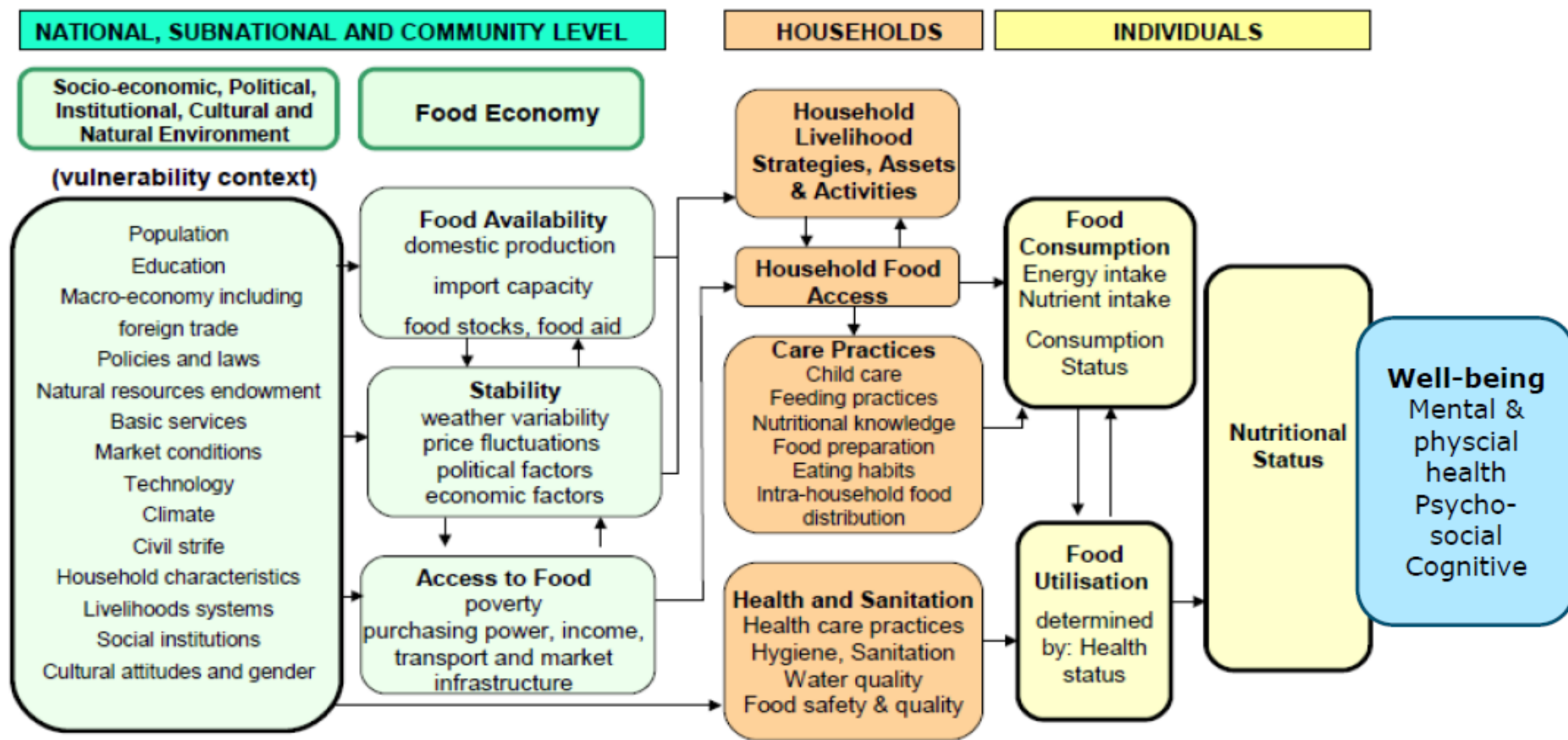
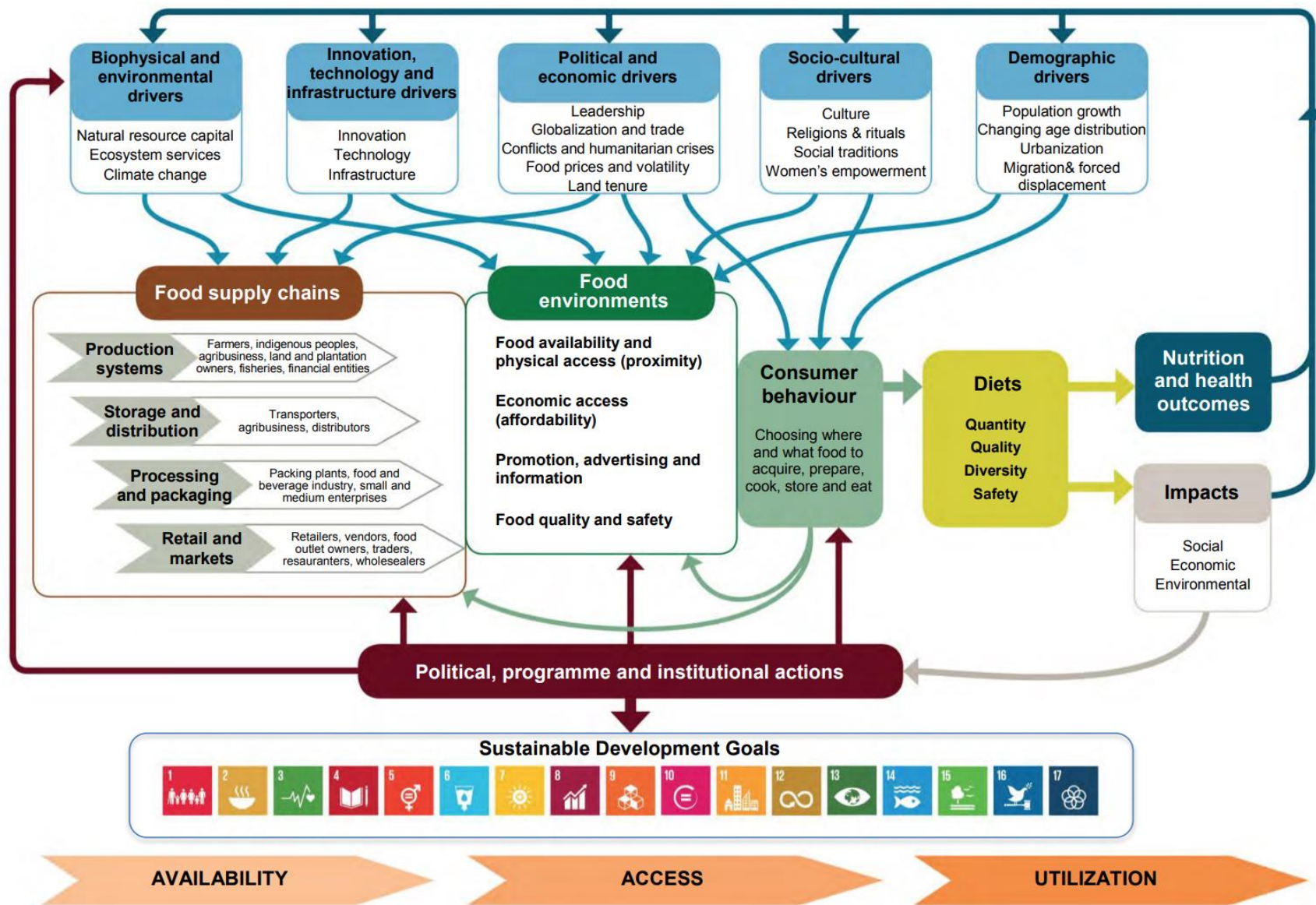


Figure 1 Conceptual framework of food systems for diets and nutrition



Impactos negativos de los sistemas alimentarios sobre los recursos naturales

Renovables

- **Suelos: 33% degradados**
- **Agua: 20% de los acuíferos sobreexplotados**
- **Biodiversidad: 60% perdida**
- **Recursos marinos: 29% sobreexplotados; 61% ya explotadas totalmente**

No-renovables

- **Minerales >80% pérdidas en la cadena alimentaria**
- **Combustible fósil: ~30% agotado**
- **24% del total de las emisiones GEI**

Panel Internacional de Recursos (IRP, 2016)



Las presiones actuales agudizan estos impactos: transporte de alimentos

FOOD MILES
 WHAT ARE THEY AND HOW DO THEY AFFECT OUR WORLD?



Time + distance FROM THE POINT & TIME WHERE FOOD IS *grown* TO WHERE IT IS *consumed*. THE SMALLER THE BETTER!

AMERICAN FOOD TRAVELS AN *average* OF 1,500 TO 2,500 MILES FROM FARM TO TABLE



GROWING FOOD CLOSER TO *home* ALLOWS US TO HAVE FRESHER FOODS, AND MORE VARIETIES OF FOODS

60-70% OF THE COST OF YOUR FOOD GOES TO *production inputs*



(FERTILIZER, OIL/GAS, WATER, ETC.), TRANSPORTATION, AND STORAGE THAT USE *limited* RESOURCES, PETROCHEMICALS, & GENERATE GREENHOUSE GASSES.

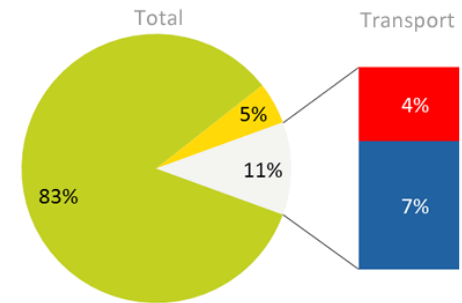
FOOD MILES ARE AMONG THE FASTEST-GROWING SOURCES OF GREENHOUSE GAS EMISSIONS *worldwide*



FRUITS AND VEGETABLES ALLOWED TO *grow to full ripeness* HAVE MORE NUTRITIONAL VALUE THAN CONVENTIONAL PRODUCE HARVESTED EARLY AND RIPENED WITH CHEMICAL GASSES IN TRANSPORT AND STORAGE



Food Emissions Breakdown (%)



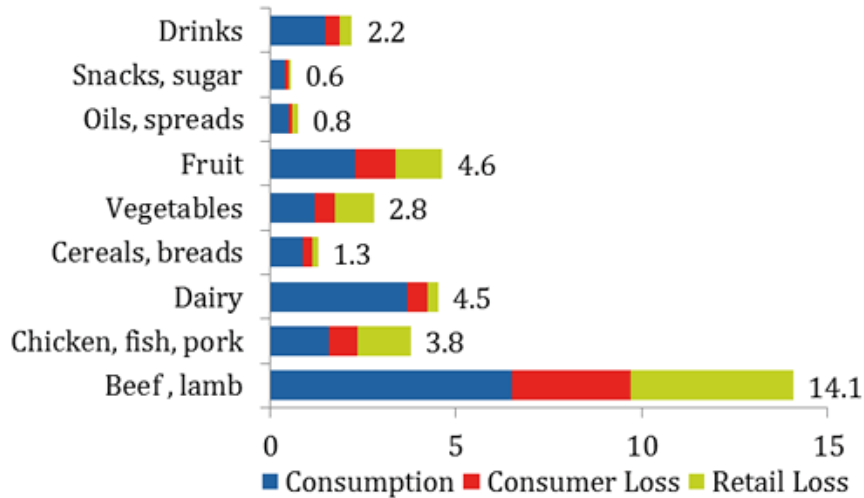
■ Production
 ■ Wholesale and retail
 ■ Final delivery transport
 ■ Supply-chain transport

Source: Weber and Matthews 2008



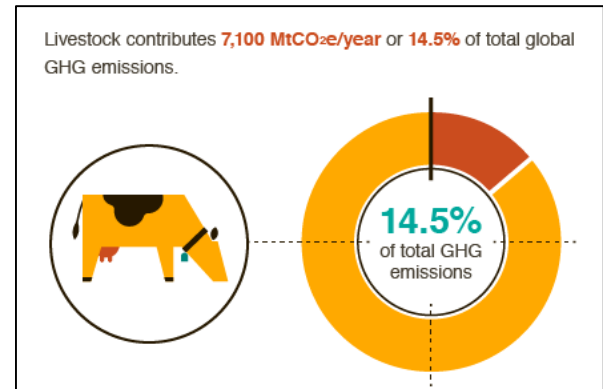
Las presiones actuales agudizan estos impactos: dietas afluentes

Carbon Intensity of Eating: g CO₂e/kcal



Note: Figures are grams of carbon dioxide equivalents per kilocalorie of food eaten (g CO₂e/kcal). Intensities include emissions for total food supplied to provide each kilocalorie consumed. This accounts for emissions from food eaten as well as consumer waste and retail losses. All figures are based on typical food production in the USA. Estimates are emissions from cradle to point of sale, they do not include personal transport, home storage or cooking, or include any land use change emissions

Sources: ERS/USDA, LCA data, IO-LCA data, Weber & Matthews

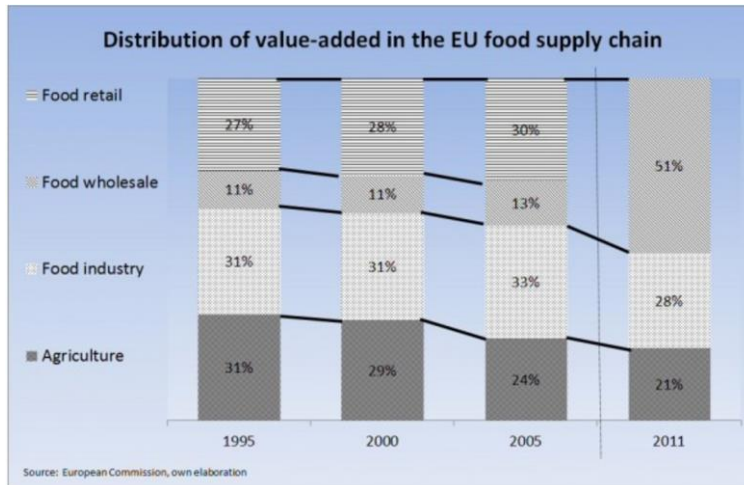


Las presiones actuales agudizan estos impactos: Pérdida y desperdicio de alimentos



Distribución del valor agregado en nuestros sistemas alimentarios

En Europa

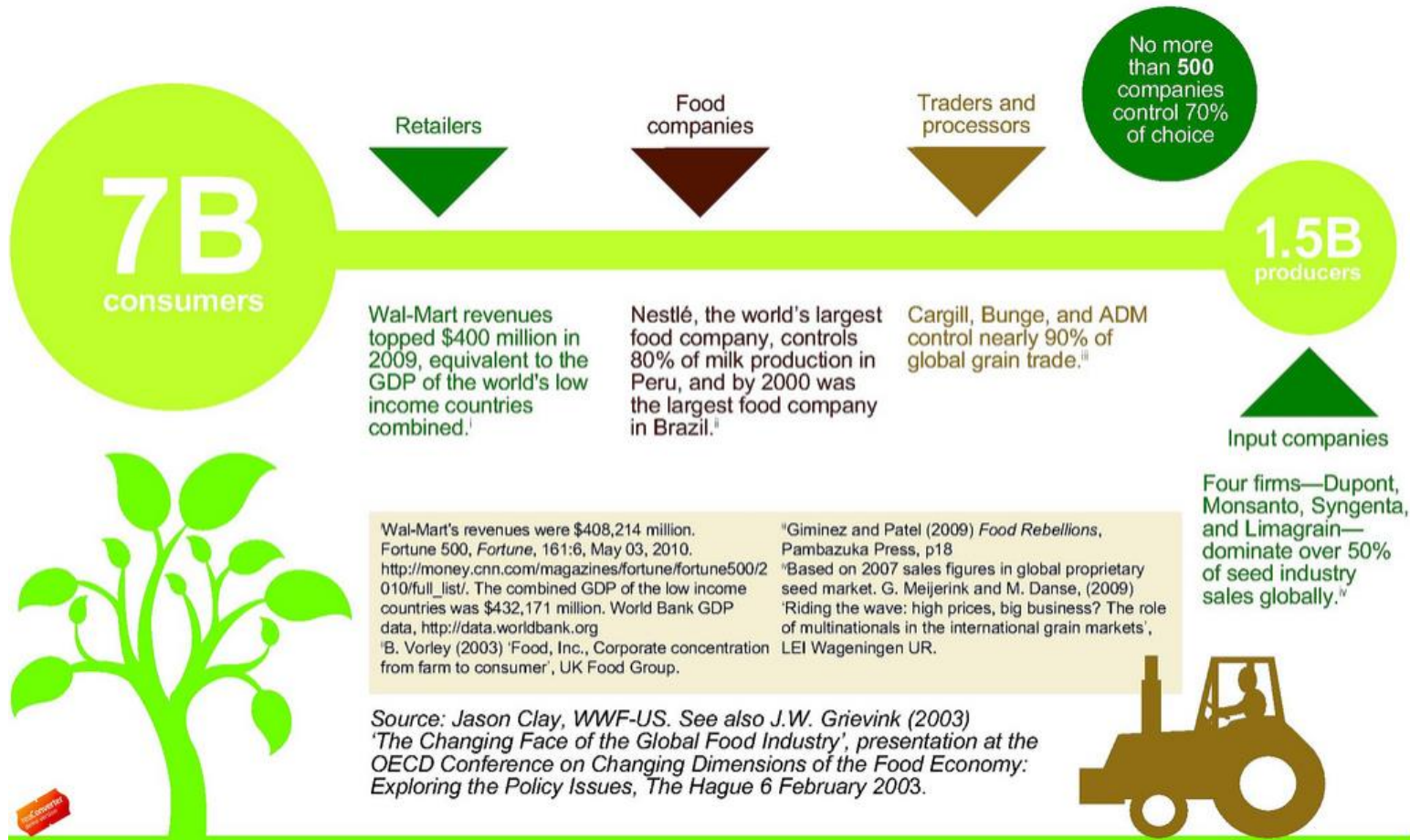


En USA

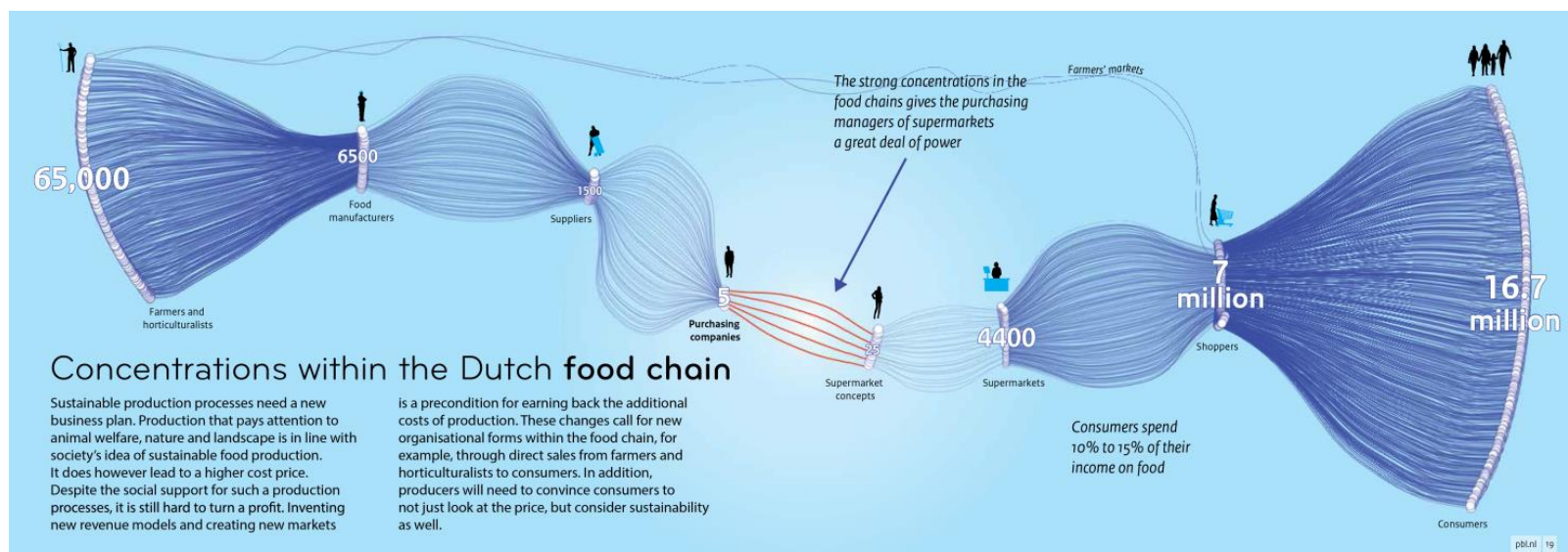


- Distribución desigual de ingresos
- Ingresos de agricultores bajos => pobreza rural

Quién controla nuestros sistemas alimentarios?



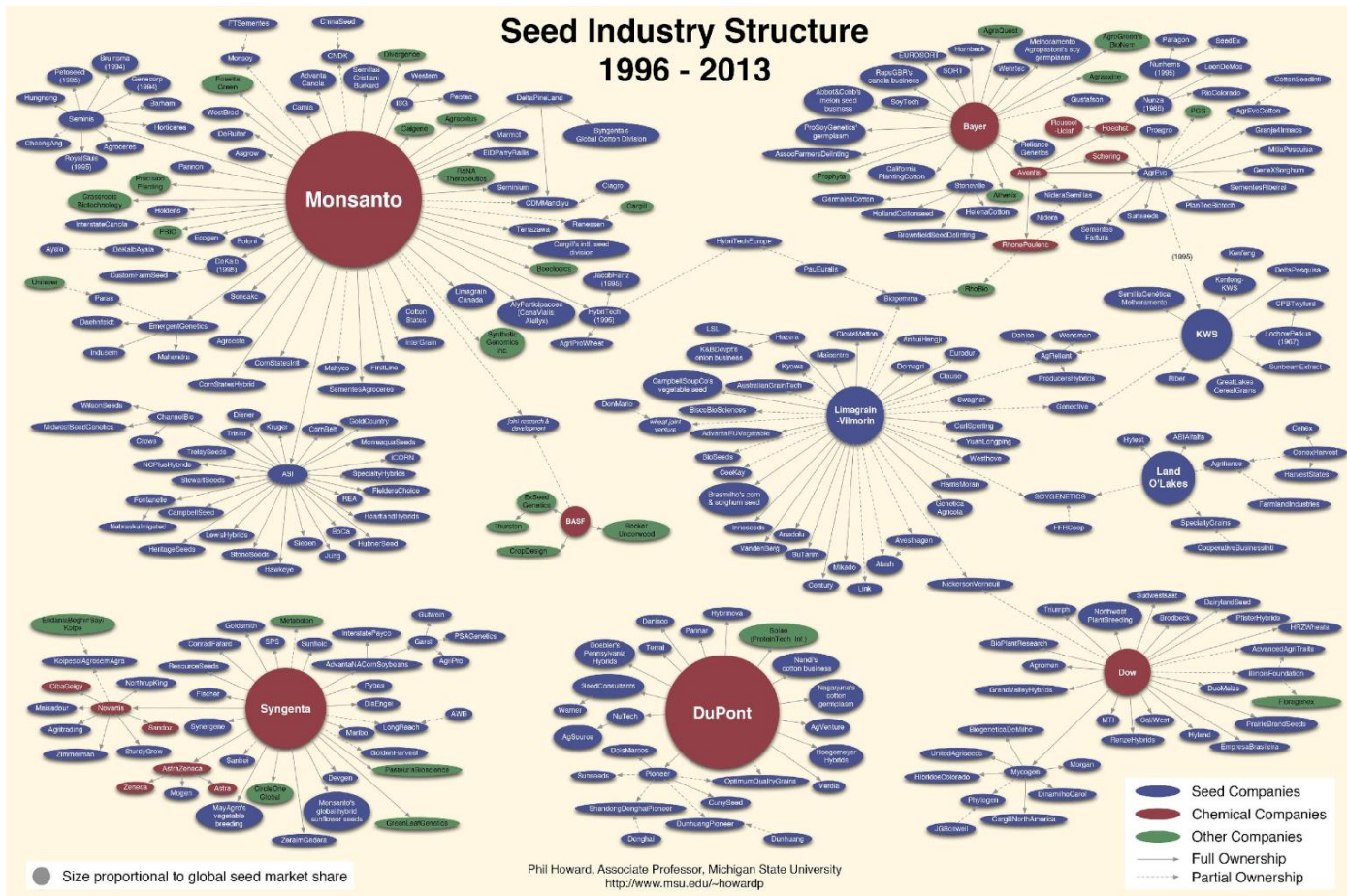
Concentración de poder en las cadenas de valor alimentarias



Los productores y consumidores han perdido (en gran medida) el control sobre nuestros sistemas alimentarios

Source: WUR, 2017

Concentración de poder en nuestros sistemas alimentarios

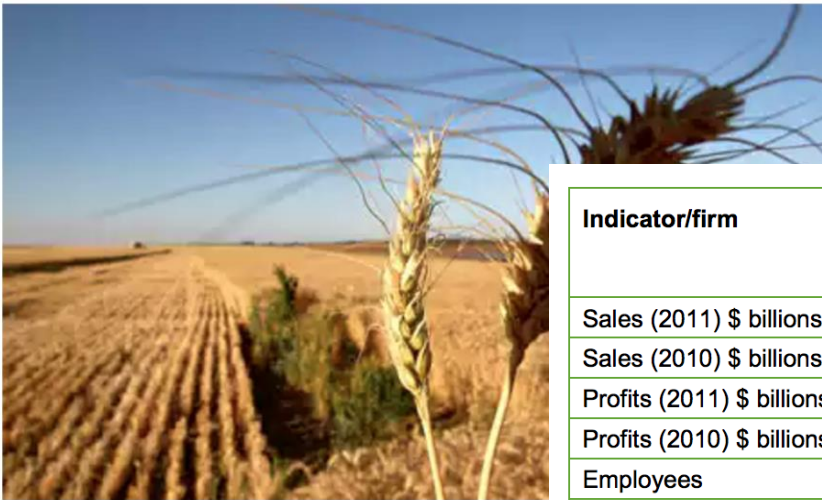


Concentración de poder en nuestros sistemas alimentarios

The global food crisis: ABCD of food – how the multinationals dominate trade

Wherever you live, you can't avoid the four global giants

[View our interactive on the global food crisis](#)



i Wheat stands in a field in Brazil waiting to be harvested. The ABCD group Dreyfus, account for between 75% and 90% of the global grain trade. Photo via Getty Images

Indicator/firm	ADM	Bunge	Cargill	Louis Dreyfus (commodities division)
Sales (2011) \$ billions ²³⁸	80.7	58.7	119.5	59.6 ²³⁹
Sales (2010) \$ billions	61.7	45.7	101.3	46.1
Profits (2011) \$ billions	2.04	0.94	4.2	n/a
Profits (2010) \$ billions	1.9	2.5	2.6	n/a
Employees	30,000	32,000	142,000	34,000
Number of countries active	75	40	66	55

Sources: Corporate web pages of ADM, Bunge, Cargill, and Louis Dreyfus; financial press

La demanda.... del consumidor?

Las corporaciones de alimentos definen, en gran medida, lo que se produce y lo que se consume



Expandir el foco de atención: de productores/consumidores => empresas comercializadoras, industria de alimentos, comerciantes, supermercados, etc.

SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La alimentación saludable es un derecho y responsabilidad de todos. Es necesario que se tomen medidas para transformar los Sistemas Alimentarios para hacerlos sostenibles, justos e inclusivos; mediante regulaciones que permitan a la población acceder a productos nutritivos, seguros, variados, a precio justo y producidos de manera responsable con el medioambiente. Empezando por proteger y promover la lactancia materna, la adecuada alimentación complementaria, elaborando Guías Alimentarias basadas en alimentos, así como, regulando los entornos escolares, y el ambiente alimentario (etiquetado frontal de advertencia nutricional, impuestos, publicidad). Esto va ser solo posible con la colaboración y participación de gobierno y organismos no gubernamentales, incluyendo al sector productivo.

1. Producción

Promover la **DIVERSIFICACIÓN DEL CULTIVO** manteniendo la salud de los suelos y adecuada rotación.



BUENAS PRÁCTICAS de poscosecha, almacenamiento, transporte y distribución.

2 Almacenamiento y Distribución

FORTIFICACIÓN de alimentos sólo cuando sea necesario.



4. Consumo

COCINAR Y COMPARTIR más en familia eligiendo tamaño de porciones apropiadas y evitando el uso excesivo de sal, azúcar y grasas.



APROVECHAR TODAS LAS PARTES de los alimentos para minimizar los desechos alimentarios.



Mantener **ADECUADA HIGIENE** de los alimentos y usar agua segura.



REGULACIÓN

IMPUESTOS A LOS ALIMENTOS ALTOS EN SAL, AZÚCAR Y GRASAS



REGISTRO SANITARIO



SUBSIDIOS ALIMENTOS SALUDABLES



PUBLICIDAD



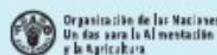
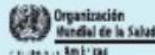
ETIQUETADO FRONTAL

3. Procesamiento y Comercialización

REGULAR EL CONTENIDO de sodio, azúcar, grasas, aditivos y preservantes.



Disponibilidad de **PRODUCTOS FRESCOS** en mercados, ferias y tiendas.



Gracias!

ct@ecdpm.org