



DEPARTAMENTO ATENCION PRIMARIA Y SALUD FAMILIAR

### MINUTA SEMINARIO “Alimentación saludable y sostenible”

**Convoca:** Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar, Facultad de Medicina, U. Chile

**Día:** Viernes 19 de octubre - 08:30 - 13:00 Horas

**Lugar:** Aula Magna, Fac. de Medicina U. de Chile, Campus Sur Gran Avenida 3100, San Miguel, Metro El Llano.

Inscripciones: <https://es.surveymonkey.com/r/DEPTOAPS>

La Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA 2014) (1) da cuenta de que la alimentación de los chilenos está poniendo en peligro la salud de las familias y, a su vez, que todo está mediado por un factor económico. La encuesta informa que los estratos más bajos consumen menos lácteos, verduras y pescados, mientras que los más altos un mayor consumo de derivados de la leche, frutas, verduras y pescados. La clase media lidera el consumo de pan diario y carnes con grasa. Se concluye que existe: “Bajo cumplimiento de las guías alimentarias, especialmente lácteos y pescados. La ENCA refleja desigualdad, junto a una gradiente social, que involucra a menor ingreso, menor calidad de la alimentación”

Una realidad que enfrenta nuestro país y que mantiene al **74,2 % de los adultos con sobrepeso y obesidad** de acuerdo a los resultados preliminares de la encuesta nacional de salud 2016-2017, en la ENS 2009-2010 (2) la prevalencia era de 64,4 %, es decir, la malnutrición por exceso ha ido en aumento en la población mayor de 15 años. En la población infantil, un **23,9% de los niños de primero básico (de 6 años) en situación de obesidad** (3).

Se entiende, que no basta con incentivar el consumo de alimentos saludables, es así que, el foco debe estar en generar los espacios para la necesaria coordinación y complementariedad de los esfuerzos de las diferentes actores sociales, organizaciones de consumidores, organizaciones de productores agrícolas, pescadores artesanales, los profesionales de salud entre otros incluyendo por supuesto en primer lugar al Estado, con sus políticas, planes y programas de modo de construir entornos con una visión de equidad, que entreguen oportunidades a todas y todos los habitantes del territorio Chileno, dentro de las últimas promulgadas se encuentra la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (4), junto con la ley 20.670 y la 20.606. Junto a lo anterior se hace necesario abordar la pérdida y desperdicios de alimentos, estos términos hacen referencia a la merma de alimentos en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares.

La pérdida o desperdicio puede ser accidental o intencional, pero en última instancia conduce a una menor disponibilidad de alimentos para todos.



## DEPARTAMENTO ATENCION PRIMARIA Y SALUD FAMILIAR

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que **a nivel mundial 1300 millones de toneladas de alimentos se pierden o desperdician anualmente, lo cual representa un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano.** (5) Esto causa pérdidas de alrededor de 680 mil millones de dólares en los países industrializados y de 310 mil millones en los países en desarrollo. Estas apreciaciones no sólo dan cuenta de una ineficiencia en el uso de los recursos, sino también de un problema ético, considerando que 795 millones de personas padecen de hambre en el mundo.

Mientras que en **América Latina se pierde o desperdicia el 34% de su masa comestible disponible, lo cual equivale a 127 millones de toneladas por año. Es así que se crea “SAVE FOOD: Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos”,** acá en Chile hay diversas iniciativas en esta línea, una de ellas, es la que lleva a cabo el INTA, que genero en alianza con la Corporación 5 al día, Ministerio de Agricultura, y central de Abastecimiento Lo Valledor un manual de perdidas y desperdicios de alimentos. (6)

Por lo tanto el espacio del Seminario del 19 de octubre, permitirá contar con un panel de expertos en las temáticas, y con el espacio para discutir respecto a cómo podemos avanzar hacia una alimentación saludable y sostenible, como lo plantea la agenda internacional.

**Informe elaborado por:** Viviana Ulloa Pino-Nutricionista-Magister en Salud Pública.

### Referencias bibliográficas:

1. Ministerio de Salud Chile. Encuesta Nacional de Consumo Alimentario. 2014;329. Available from: [http://www.minsal.cl/sites/default/files/ENCA-INFORME\\_FINAL.pdf](http://www.minsal.cl/sites/default/files/ENCA-INFORME_FINAL.pdf)
2. Ministerio de Salud Chile. Encuesta nacional de salud. Chile 2009-2010. [Internet]. 2010. Available from: <http://web.minsal.cl/portal/url/item/bcb03d7bc28b64dfe040010165012d23.pdf>
3. Ministerio de Educación JN de AE y B (JUNAEB). Informe anual mapa nutricional JUNAEB 2017. 2017; Available from: <https://www.junaeb.cl/mapa-nutricional>
4. Ministerio de Salud de Chile. Política Nacional de Alimentación y Nutrición [Internet]. 2018. Available from: [http://www.bibliotecaminsal.cl/wp/wp-content/uploads/2018/01/BVS\\_POLÍTICA-DE-ALIMENTACIÓN-Y-NUTRICIÓN.pdf](http://www.bibliotecaminsal.cl/wp/wp-content/uploads/2018/01/BVS_POLÍTICA-DE-ALIMENTACIÓN-Y-NUTRICIÓN.pdf)
5. Food S. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo [Internet]. 2011. 42 p. Available from: <http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>
6. 5 AL DÍA CHILE – INTA UNIVERSIDAD DE CHILE – MINISTERIO DE A. Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos. 2018. p. 111.