



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Trabajando por el #HambreCero

Reflexiones sobre Sistemas Alimentarios e Inocuidad en tiempos de Coronavirus



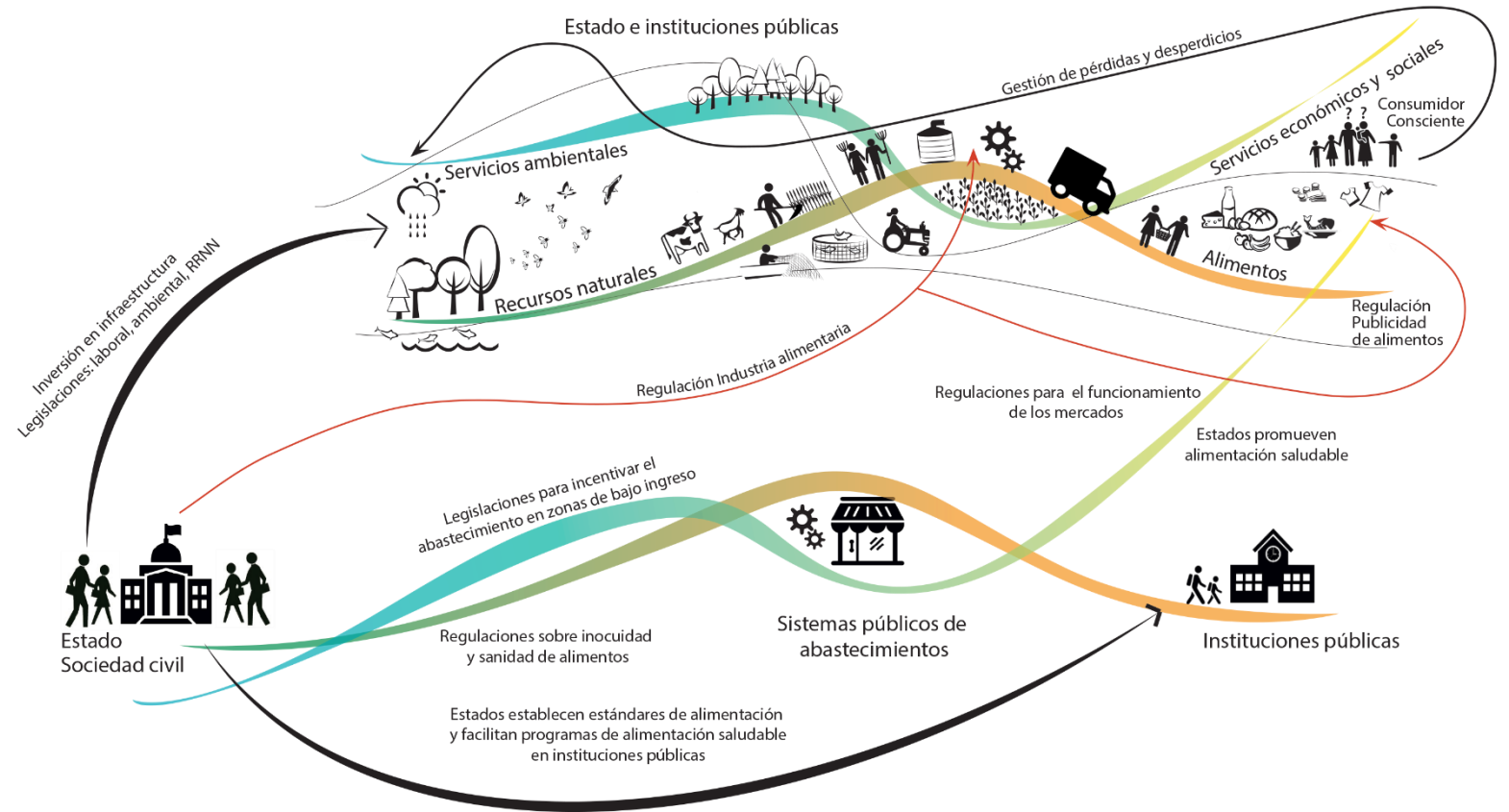
Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Santiago Mazo Echeverri

FAO Colombia
Agosto 27 de 2020

Sistemas Alimentarios

Conjunto de actores, procesos, insumos y productos involucrados en la producción primaria, transformación, acopio, distribución, comercialización y consumo de productos alimentarios. (Adaptado del Grupo de alto nivel de expertos – Comité SA Mundial)



Sistema Alimentario Sostenible - SAS



Los SAS garantizan la seguridad alimentaria y la nutrición para todas las personas del presente, sin poner en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales de la seguridad alimentaria y la nutrición de las generaciones futuras. (Adaptado del Grupo de alto nivel de expertos – Comité SA Mundial)

Seguridad Alimentaria y Nutricional

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias, a fin de llevar una vida activa y sana .”



Dietas Sostenibles

Son dietas con bajo impacto ambiental que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a la vida sana de las generaciones presentes y futuras. Las dietas sostenibles concurren a la protección y respeto de la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, económicamente justas, accesibles, asequibles, **nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables**, y permiten la optimización de los recursos naturales y humanos” (FAO, 2010).



Evidencias de la insostenibilidad de los sistemas alimentarios

¾ partes de las zonas de pesca del mundo: agotadas en declive ⁽¹⁾.

La agricultura industrial utiliza el 70% del agua que consume toda la humanidad ⁽¹⁾.

En los últimos 100 años se han perdido ¾ partes de las variedades agrícolas tradicionales ⁽²⁾.

La agricultura y el sistema alimentario industrial son responsables del 44 al 57% de las emisiones globales de gases con efecto invernadero
(3.300.000.000 de toneladas de CO2 emitidas al ambiente por los alimentos que se pierden y desperdician).

El sistema agroalimentario global es altamente dependiente de los combustibles fósiles, para la producción, transporte, transformación y consumo de los alimentos

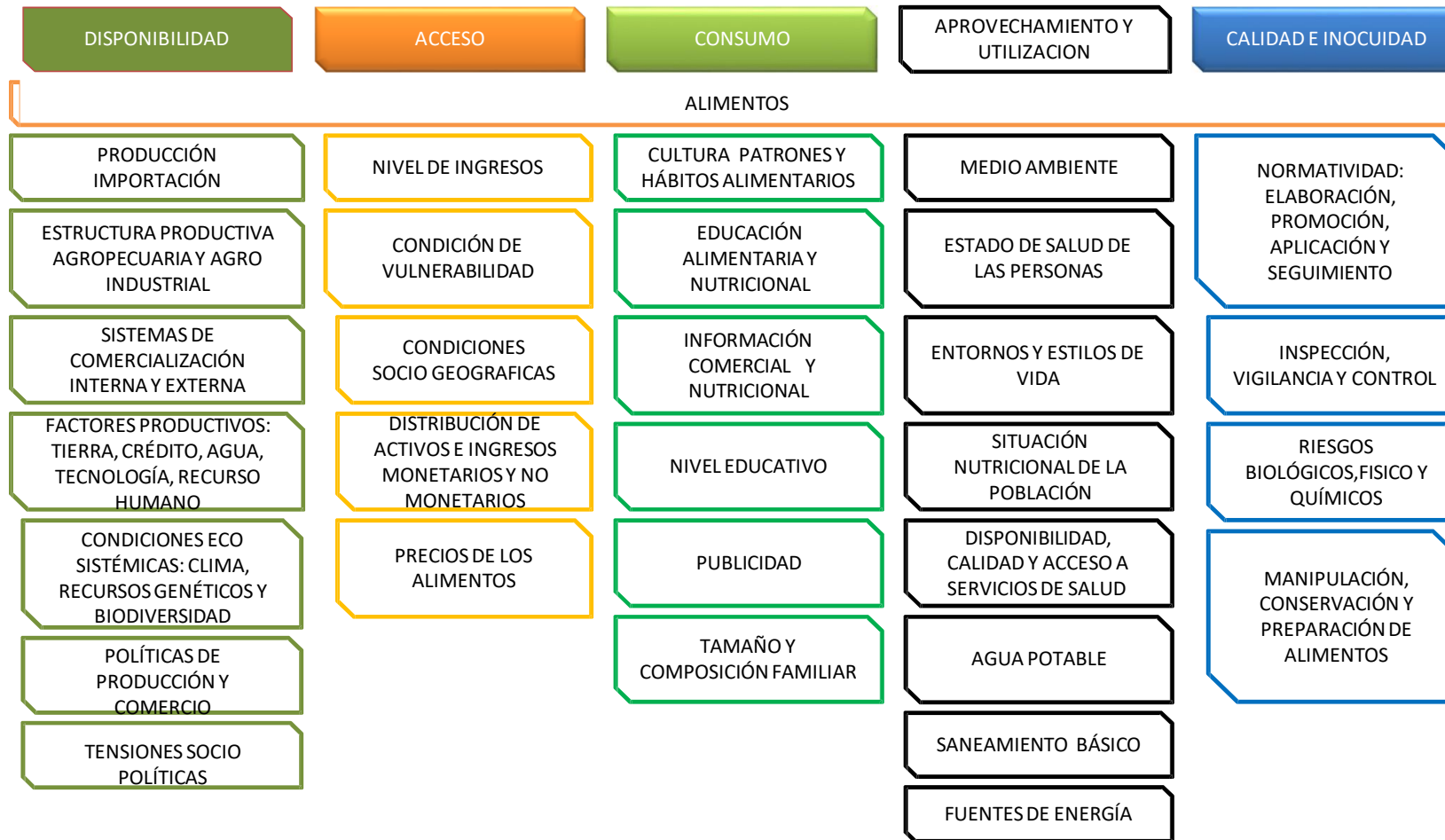
Aproximadamente el 60 por ciento de los ecosistemas mundiales están degradados o no se utilizan de forma sostenible, lo que amenaza gravemente la seguridad alimentaria y la nutrición

De 8.300 razas de animales, 8% se ha extinguido y 22% están en peligro de extinción ⁽³⁾.

1300 millones de tons. de alimentos se pierden o desperdician cada año en el mundo. (Colombia 9,76 millones de tons)

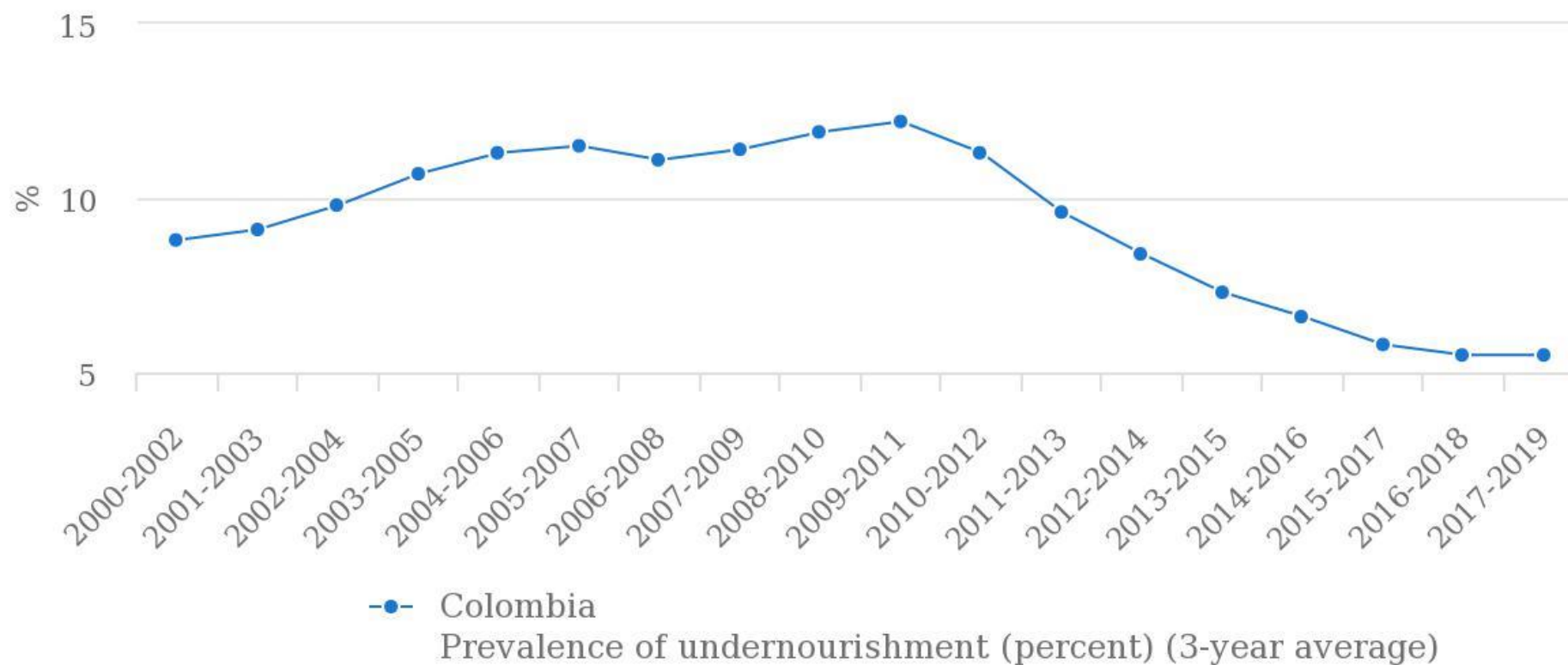
En 2007, la huella hídrica asociada al desperdicio de alimentos fue 250 km³; cantidad que podría abastecer las necesidades de agua de todos los hogares del mundo.

EJES Y DETERMINANTES SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



Subalimentación o hambre en 2019 en Colombia: 5,5% (2,7 millones de personas)

Prevalence of undernourishment (%) (3-year average)



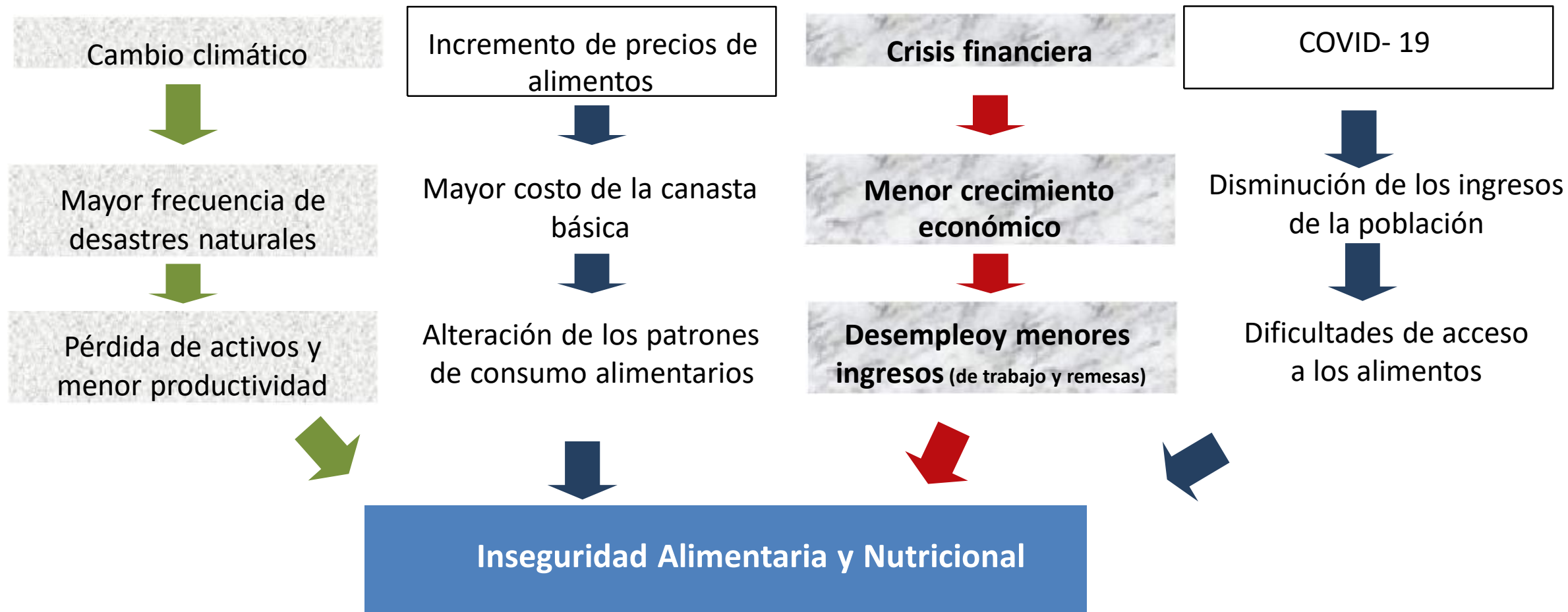
Source: FAOSTAT (Aug 06, 2020)

Situación Nutricional Colombia

ENSIN 2015

Retraso en talla < 5 años	Desnutrición global en < 5 años	Desnutrición Aguda <5 años	Sobrepeso y obesidad 18-64 años	Retraso en talla 5-17 años	Hogares con inseguridad alimentaria	Anemia < 5 años	Deficiencia de Zinc < 5 años	Deficiencia de Vit. A < 5 años
%	%	%	%	%	%	%	%	%
10,8	3,7	2,3	56,4	9,7	54.2	24,7	36	27,3

Efectos directos de las Crisis Globales en la Seguridad Alimentaria y Nutricional



Adaptado de Martínez R, 2009. CEPAL/PMA. Estudio sobre Seguridad Alimentaria en ALC

El sistema alimentario global produce suficientes alimentos para alimentar a toda la población del mundo, sin embargo, factores estructurales como la pobreza, se convierten en una de las principales barreras para que las personas accedan a los alimentos que necesitan para llevar una vida activa y saludable.

Por qué en Colombia hay hambre e inseguridad alimentaria y Nutricional

- La pobreza (27%), las desigualdades e inequidades en el país.
- El Alto índice de Concentración de la Tierra (Gini 0.86)
- Conflictos entre el uso y la vocación del suelo (agrícola, ganadería, ambiental, minería)
- El Conflicto interno y el Narcotráfico
- Los escasos incentivos para la producción de alimentos
- Los altos costos de producción de alimentos
- El abandono del campo y el envejecimiento de la población rural
- Los fenómenos asociados al Cambio Climático
- Ausencia o desarticulación de sistemas de abastecimiento
- Perdidas y desperdicios de alimentos post cosecha

Magnitud de las pérdidas y desperdicios de alimentos en Colombia

En Colombia se pierden y desperdician anualmente el 34% (9,76 millones de Toneladas) de todos los alimentos disponibles.

- El 58% de las frutas y las verduras
- El 49% de las raíces y tubérculos
- El 8% de los cereales
- El 12% de los cárnicos
- El 13% de las leguminosas
- El 15% de los pescados
- El 23% de los productos lácteos



Factores que afectan el sistema alimentario colombiano en el contexto de la pandemia por el nuevo coronavirus

- **La cuarentena obligatoria** y las restricciones de movilidad nacional e internacional
- La potencial **escasez de semillas e insumos** agropecuarios (Ej: fertilizantes, medicamentos veterinarios y otros insumos)
- **El cierre de comercios informales**, de pequeños mercados y mercados campesinos
- El aumento a corto plazo de la demanda de alimentos y la presión sobre alimentos disponibles;
- **Los cambios en los patrones de consumo de alimentos**
- Las altas tasas de **informalidad en el empleo** y la caída a mediano plazo de los ingresos de la población
- La alta concentración de **población en las zonas urbanas**, dependiendo de producción de alimentos de un sector rural empobrecido, desprotegido y envejecido.

La crisis alimentaria global por COVID – 19 <https://youtu.be/7Q1G08gylbE>

Factores que afectan el sistema alimentario colombiano en el contexto de la pandemia por el nuevo coronavirus

Por ahora no hay problemas de disponibilidad de alimentos en el país, ni en la región; pero hay problemas en la logística del movimiento de los alimentos y puede estar comprometida la disponibilidad de alimentos para 2021.



Recomendaciones para fortalecer el sistema alimentario en el contexto de la pandemia

- Los tomadores de decisiones deben tener cuidado de ***no convertir esta crisis de salud en una crisis alimentaria*** completamente evitable.
- ***Planificar la producción agropecuaria*** (vocación productiva del territorio, canales de distribución y comercialización, insumos agropecuarios requeridos, capacidad de abastecimiento local, comercio interregional e internacional de alimentos e insumos).
- ***Prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos.***
- ***Adecuación de los sistemas agroalimentarios***, para garantizar el DHAA y, ***medidas de protección social*** (asistencia alimentaria a corto plazo, protección y recuperación de los medios de vida a mediano plazo), que salvaguarden a los más pobres y vulnerables (pequeños productores, las familias rurales, grupos étnicos, adultos mayores, personas con discapacidad, desempleados, habitantes de calle, población migrante, entre otros).

Recomendaciones para fortalecer el sistema alimentario en el contexto de la pandemia

- La asistencia alimentaria, adoptada como estrategia de mitigación de la crisis, debe **respetar la cultura** de las poblaciones, sus **hábitos alimentarios** y evitar afectar de manera negativa la **vocación productiva** de los territorios.
- Para el mediano plazo, Estados y gobiernos deben **fortalecer** técnica y logísticamente **el sistema agroalimentario** y robustecer sus políticas públicas encaminadas a proteger y promover la **agricultura campesina, familiar y comunitaria** como potencial abastecedora de alimentos
- Alentar a las comunidades y a la ciudadanía a aumentar la producción local y sostenible de **alimentos para autoconsumo** mediante huertas familiares y/o comunitarias, patios productivos, chagras, así como la agricultura urbana y periurbana.
- **Recopilar y compartir información** sobre los impactos de la pandemia sobre el sistema alimentario y sobre las condiciones de vida de las poblaciones.

Recomendaciones para fortalecer el sistema alimentario en el contexto de la pandemia

La actual crisis es la oportunidad para abordar los problemas estructurales del sector rural que afectan la equidad y sostenibilidad del sistema alimentario, entre ellas el acceso a la tierra de pequeños productores de alimentos; la asistencia técnica, el crédito, la infraestructura productiva, y las brechas sociales en materia de servicios sociales básicos (salud, educación, acueducto, vivienda y recreación).

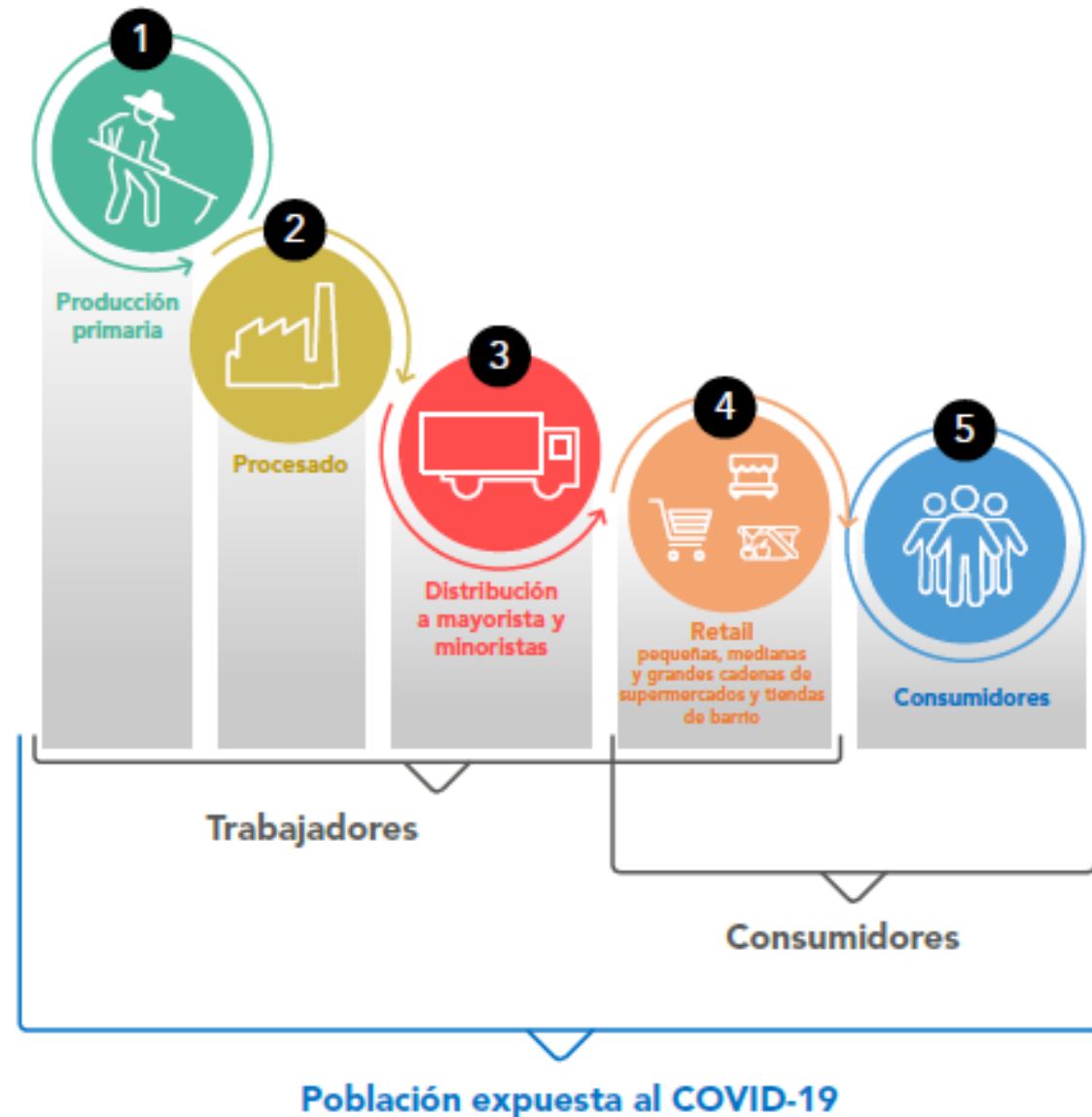
La inocuidad alimentaria en el contexto de la pandemia

Es muy poco probable que el SARS-CoV-2 se transmita a través de los alimentos, dado que el virus necesita un huésped animal o humano para reproducirse.



La inocuidad alimentaria en el contexto de la pandemia

Para garantizar la inocuidad alimentaria en tiempos de pandemia, se debe resguardar la seguridad de los trabajadores de la cadena alimentaria y de los consumidores y prevenir las ETAs.



La inocuidad alimentaria en el contexto de la pandemia

- **Proteger envases y empaques de alimentos** por la potencia presencia del virus en ellos; además del dinero durante las transacciones de compra - venta.
- **El virus puede sobrevivir** y mantener su poder infeccioso **en ciertas superficies** (unas horas en objetos de cobre y hasta 3 días en acero inoxidable y plásticos.
- **El teletrabajo no es posible** para la mayoría de los trabajadores del sistema alimentario, por eso urge cuidarlos para que los alimentos fluyan en la cadena alimentaria y llegue al consumidor.
- La principal forma de **contagio es de persona a persona**; **no** la transmisión **zoonótica, ni fecal - oral**; sin embargo los mercados deben ser higienizados y desinfectados.
- **Los consumidores se exponen** a contraer la enfermedad **durante la concurrencia a los mercados** por las dificultades de mantener el distanciamiento físico.

Recomendaciones para evitar el contagio de los trabajadores de la cadena alimentaria

- Aumentar los **espacios entre los puestos** de trabajo.
- Evitar que **trabajadores con síntomas** asistan al lugar de trabajo.
- Organizar **grupos más pequeños** de trabajo.
- Todos los trabajadores deben seguir rigurosamente los **protocolos de seguridad**, las normas de **higiene** y utilizar correctamente los equipos de protección personal.
- Lavar o desinfectar a menudo las **superficies** de trabajo.
- Los productores rurales deben **evitar** al máximo las ciudades y **centros poblados** y el ingreso de **personas ajenas** a la finca.
- **Los conductores no debieran bajarse** al entregar los alimentos en empresas alimentarias y mantener el distanciamiento.
- Fomentar formas de **pago sin contacto**.
- **Capacitar** a manipuladores en síntomas de la infección y si tienen algunos no laborar.

Recomendaciones generales para garantizar la inocuidad de los alimentos en el contexto de la pandemia

Continuar **monitoreando** la evolución de la pandemia, **haciendo los ajustes necesarios** a sus programas de trabajo para proveer aquellos servicios críticos que preserven la integridad de los sistemas de inocuidad alimentaria. Para lograr aquello, se propone:

- **Cooperar** con varios actores y elaborar de planes de contingencia.
- Mantener en funcionamiento el programa de **inspección de la inocuidad** alimentaria.
- No descuidar los **laboratorios de alimentos**
- **Capacitación** del personal en toda la cadena alimentaria
- Mantener **altos estándares de inocuidad para disminuir las ETA**, que pueden agravar la situación actual de salud pública.
- **Mayor riesgo de fraude de alimentos** por menor fiscalización.
- **Comunicación**

Recomendaciones generales para garantizar la inocuidad de los alimentos en el contexto de la pandemia

- La inspección de negocios de alimentos de alto riesgo;
- La certificación de exportaciones;
- Los servicios de control de importaciones;
- La gestión de incidentes de alimentos; y/o
- La investigación de quejas sobre alimentos.



Recomendaciones para garantizar la inocuidad de los alimentos en el contexto de la pandemia

La Comisión del Codex Alimentarius ha adoptado varias directrices prácticas sobre cómo aplicar e implementar las mejores prácticas para garantizar la higiene de los alimentos (Principios Generales del Codex para la **Higiene de los Alimentos**, CXC 1-1969), manipulación de carne (Código de Prácticas de **Higiene para la carne**, CXC 58-2005) y control de los virus en los alimentos (Directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el **Control de Virus en Alimentos**, CAC / GL79-2012).

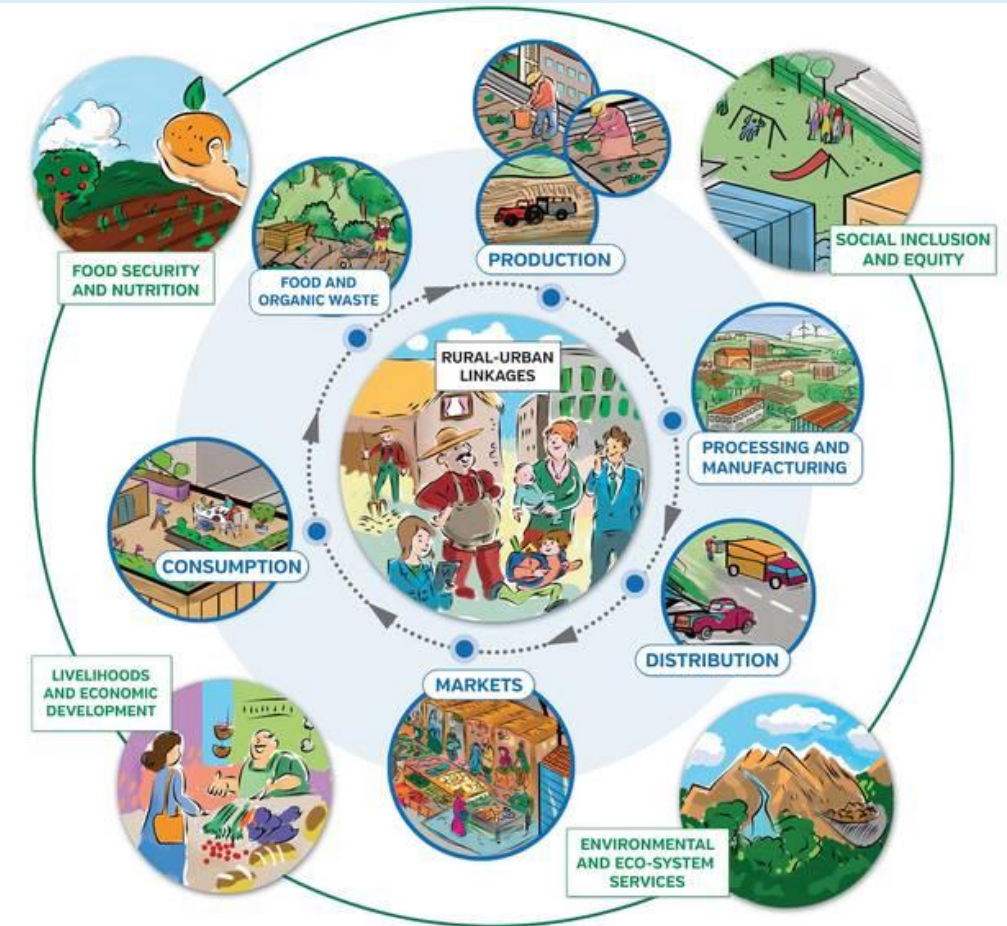
Qué se está haciendo?

- **Documentos de análisis** para el comercio internacional, intraregional (BM, BID, OMC, OCDE, y otros)
- **Fondos de apoyo** a los países (UE, Bancos)
- **Orientaciones** para las autoridades competentes **en Inocuidad de Alimentos** – (incluye al personal)
- Orientaciones para **las empresas procesadoras** de alimentos
- **Guías** para limpieza y desinfección de superficies
- Instructivos para el funcionamiento de **centros de distribución** de alimentos
- Otros

COVID-19 y el Sistema Agroalimentario Ciudad-Región

La crisis actual es una oportunidad para crear sistemas alimentarios en una forma efectiva y sostenible según el **Sistema Agroalimentario Ciudad-Región**

- Promoviendo la producción alimentaria local
- Cadenas de suministro cortas
- Fortaleciendo las relaciones urbano-rurales.
- Manteniendo diversidad en la cadena de la oferta alimentaria y canales de distribución.



Fuente: FAO, 2020.



Recursos disponibles de FAO para enfrentar el COVID-19

1. Página web de FAO con información relevante y actualizada sobre COVID-19 (preguntas y respuestas, análisis y soluciones, recursos multimedia, links a otras agencias de NNUU) (<http://www.fao.org/2019-ncov/es/>)
2. Serie de Webinars abiertos a todo público sobre COVID-19 e implicancias en diversos de temas de políticas públicas y sistemas alimentarios (<http://www.fao.org/in-action/capacitacion-politicas-publicas/cursos/ver/es/c/1269873/>)
3. Notas de orientación técnico-políticas en diversos temas (<http://www.fao.org/2019-ncov/resources/policy-briefs/es/>)
4. Redes sociales: Twitter @FAOAmericas para seguir las últimas noticias

FAO Américas
@FAOAmericas

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en América Latina y Caribe

Trabajando por el #HambreCero

Santiago, Chile

fao.org/americas

Joined June 2010

10.6K Following 84.1K Followers

Los países que sufren actualmente de crisis humanitarias son especialmente vulnerables a los efectos de la pandemia, que ya está afectando a los sistemas alimentarios de manera directa- al modificar la oferta y demanda de alimentos- e indirecta, al reducir el poder adquisitivo, la capacidad de producir y distribuir alimentos y la prestación de ayuda. Todo ello tendrá consecuencias diferentes y afectará a las poblaciones más vulnerables en mayor medida. El impacto podría ser aún más acusado en aquellos países que ya se enfrentan a emergencias excepcionales con consecuencias directas para el sector agrícola, como el actual brote de

Directrices Generales
de **Bioseguridad**
para la **prevención** del
riesgo de contagio
por **COVID-19**
en el **medio rural**

CODEx ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Acerca del Codex

La finalidad del CODEx ALIMENTARIUS es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

El comercio internacional de alimentos existe desde hace miles de años, pero hasta no hace mucho los alimentos se producían, vendían y consumían principalmente en el ámbito local. Durante el último siglo, el volumen de alimentos comercializados a escala internacional ha crecido exponencialmente y, hoy en día, una cantidad y variedad de alimentos nunca antes imaginada recorre todo el planeta.

El Codex y los alimentos que consumimos

Conectarse con el Codex

<http://www.fao.org/news/story/es/item/1296318/icode/>

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales
7 de abril de 2020



Antecedentes

La pandemia de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 ha puesto al mundo frente a una amenaza sin precedentes. Muchos países están siguiendo el consejo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de aplicar medidas de distanciamiento físico como una de las formas de reducir la transmisión de esta enfermedad. Como consecuencia de ello, se han cerrado muchas empresas, escuelas e instituciones educativas, y se han restringido viajes y reuniones. Para algunas personas, el teletrabajo y las conversaciones y reuniones en línea se han convertido en parte de la vida cotidiana. Sin embargo, el personal de las empresas alimentarias no puede trabajar desde su domicilio y se les pide que sigan desplazándose a sus lugares habituales de trabajo. Para superar esta pandemia, es fundamental que protejamos la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en

evalúe si las medidas adicionales que se puedan adoptar ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos. Esta persona debe estar en contacto con los organismos de regulación pertinentes y seguir sus recomendaciones. Las empresas alimentarias deben aplicar urgentemente las medidas necesarias para impedir que los trabajadores del sector contagien la COVID-19, evitar la exposición y la transmisión del virus causante y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.

La finalidad de las presentes orientaciones es explicar las medidas adicionales que se pueden adoptar para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud.

¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

14 April 2020

Food safety in the time of COVID-19

OVERVIEW

Presently, there is **no evidence** that the virus responsible for the current COVID-19 pandemic is carried by domestic food-producing animals, such as chickens, ducks, other poultry, pigs, cattle, camels, horses, sheep, goats, rabbits, guinea pigs or fish. While live animals can be a source of pathogens, all types of food can potentially be contaminated through contact with contaminated equipment, surfaces or environments. Proper cleaning and the prevention of cross-contamination are critical in the control of foodborne illnesses. The application of sound principles of environmental sanitation, personal hygiene and established food safety practices will reduce the likelihood that harmful pathogens will threaten the safety of the food supply, regardless of whether the food is sourced from intensive agriculture, small stakeholders or wildlife.

KEY MESSAGES

- There is no evidence that animals or food of animal origin can transmit the virus COVID-19

COVID-19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems

Interim guidance
22 April 2020



Background

The ongoing COVID-19 pandemic presents an exceptional and unprecedented challenge for competent authorities' with responsibilities for national food safety control systems to continue conducting routine functions and activities in accordance with national regulations and international recommendations. In many countries, competent authority staff are largely working from home, teleworking being the normal practice, and all face-to-face meetings cancelled or rescheduled as teleconferences. It is challenging to maintain, without interruption, routine activities such as the inspection of food business operations, certifying exports, control of imported foods, monitoring and surveillance of the safety of

The challenges facing national competent authorities arise from:

- implementing contingency plans;
- reduced capacity to maintain a fully functioning food safety inspection programme resulting from the reallocation of staff to national COVID-19 emergency response teams, staff working from home, and staff illness and self-isolation;
- reduced food testing capacity of food laboratories reassigned to COVID-19 clinical testing;
- increased risk to the integrity of the food supply chain from food fraud;
- need to respond to an increasing number of queries



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

GRACIAS



Youtube: www.youtube.com/user/FAOVideo
Twitter: [@FAO_Colombia](https://twitter.com/FAO_Colombia)
Facebook: www.facebook.com/UNFAO
Flickr: [FAO Colombia](https://www.flickr.com/photos/FAO-Colombia/)



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura