

# BOLETÍN DE INOCUIDAD

Nº 2 | 1º de mayo - 31 de julio de 2021



Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca

Dirección General  
de Bioseguridad e  
Inocuidad Alimentaria

Área de Inocuidad Alimentaria Digebia

# Contenido

El Boletín de Inocuidad _____	3
Científicos de EFSA advierten sobre los principales desafíos que enfrenta el sistema alimentario _____	4
Investigación afirma que no es posible alcanzar el riesgo cero en inocuidad alimentaria _____	5
Empresa de biotecnología afirma que la selección genética puede reducir las emisiones de metano en el ganado _____	6
Insectos comestibles: Europa incorpora insectos a su lista de alimentos _____	7
OMS y FAO destacan el papel de la ciencia y la tecnología en la inocuidad de los alimentos y en la salud del consumidor _____	8
Advierten sobre riesgo de infección de E. coli por el consumo de harina cruda alemana _____	9
Uruguay convocó a diálogo nacional sobre sistemas agroalimentarios más saludables, sostenibles e inclusivos	11
Los alimentos crudos para mascotas podrían ser una fuente emergente de infección humana de E. Coli _____	12
BfR explica cómo MEDIFIT contribuye a mejorar la calidad de los alimentos en el Día Mundial de la Inocuidad_	13
ONU promueve la ciencia, la tecnología y la innovación como claves para transformar los sistemas agroalimentarios _____	15

## El Boletín de Inocuidad

El área de Inocuidad de la [Dirección General de Bioseguridad e Inocuidad Alimentaria \(DIGEBIA\)](#), pone esta herramienta informativa a disposición de los integrantes de toda la cadena alimentaria, incluyendo al consumidor.

El objetivo del *Boletín de Inocuidad* es brindar al lector un panorama sobre la información reciente más relevante y las tendencias referidas a inocuidad y al vínculo entre alimentos, salud humana y nutrición, incorporando las noticias y la información científica asociada.

Incluye información sobre peligros microbiológicos, peligros químicos, nuevas metodologías de análisis o procesamiento y reportes científicos de agencias internacionales de referencia.

Para su elaboración, se revisan de forma páginas oficiales de instituciones públicas nacionales e internacionales y organismos de referencia internacional, y medios de comunicación internacional relevantes para las áreas de interés.

# Científicos de EFSA advierten sobre los principales desafíos que enfrenta el sistema alimentario

Ciencia e inocuidad alimentaria | Food Safety News

UNIÓN EUROPEA - 03/05/2021

Martha Hugas, Científica Jefa de la European Food Safety Authority (EFSA), durante el Simposio Europeo de la International Association for Food Protection (IAFP) de abril de 2021, señaló que la RAM, junto con nuevos alimentos y riesgos emergentes, constituye uno de los principales desafíos que enfrenta el sistema alimentario.

La científica mencionó las dificultades que existen para asesorar desde el punto de vista científico a responsables políticos y al público. Destacó la complejidad en cuanto al volumen de evidencia que se maneja -de miles de artículos- y del tiempo que lleva evaluarlos. Y agregó que están experimentando la preselección de artículos por medio de inteligencia artificial.

Políticas como el Green Deal de la Unión Europea y la innovación de productos -por ej., nuevos alimentos-, requieren que los evaluadores de riesgo identifiquen problemas potenciales para asesorar a los gestores de riesgo y proteger a los consumidores europeos de los riesgos relacionados con los alimentos.

Por su parte, Hugas también se refirió a las expectativas de la sociedad: “Quieren que tengamos un enfoque holístico, de modo que no miremos pesticida por pesticida, sino toda la exposición de los productos químicos a la salud pública. Además, quieren que seamos transparentes para que puedan conocer lo que hacemos y, al mismo tiempo, el deseo de participar, que es válido, pero que plantea algunos desafíos sobre cómo organizarse”, afirmó.

La EFSA también tiene a su cargo la identificación de riesgos emergentes -es decir, los nuevos peligros que pueden representar un riesgo para la salud-, el aumento en la exposición a peligros conocidos, el aumento en la susceptibilidad de la población, el aumento de la patogenicidad y el cambio en la composición en la ingesta del producto.

Por otro lado, en la reunión realizada en abril con la red de riesgos emergentes Emerging Risks Exchange Network (EREN), se discutió sobre los riesgos para la salud del aceite de coco, los residuos de pesticidas prohibidos en los alimentos y la E. albertii productora de la toxina Shiga.

Acceso al contenido original:

[EFSA scientist highlights key issues at IAFP Europe - Food Safety News 05-2021](#)

# Investigación afirma que no es posible alcanzar el riesgo cero en inocuidad alimentaria

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

UNIÓN EUROPEA – 05/05/2021

En el artículo presentado en el Simposio Internacional de la International Association for Food Protection (IAFP) en Europa, en enero de 2021, y publicado por un grupo de investigadores de Estados Unidos y los Países Bajos en la revista Current Opinion in Food Science, en junio de 2021, los científicos llegan a la conclusión de que el riesgo cero no existe: todos los procesos alimentarios tienen un riesgo residual, ya sea pequeño, muy pequeño o extremadamente pequeño.

Dado que la mayoría de los patógenos transmitidos por los alimentos son endémicos en los elementos del sistema alimentario (granjas, industrias, operadores), una situación de riesgo cero en la producción de alimentos, con la tecnología disponible en la actualidad, sería inalcanzable, siempre existirá un riesgo residual. Es decir, el riesgo residual permanece incluso después de haber implementado un sistema de inocuidad alimentaria que cumpla las normativas. Y es independiente de la severidad de los tratamientos de inactivación o de la rigurosidad de los esquemas de muestreo.

Por lo tanto, comprender y evaluar los riesgos residuales de los diferentes productos es esencial para los diferentes actores involucrados en el sistema de producción de alimentos.

Los investigadores señalan que es necesario aspirar a la aplicación de tratamientos más efectivos que garanticen la eliminación total de los microorganismos patógenos para reducir los riesgos de enfermedades de transmisión alimentaria. Sin embargo, la aplicación de estos tratamientos implicaría el aumento de las necesidades energéticas para la producción de alimentos, provocaría un impacto negativo en el medio ambiente, sumado a la promoción de la producción y el acceso a alimentos potencialmente menos nutritivos.

Acceso al contenido original:

[Researchers say zero risk not possible in food safety - Food Safety News 05-2021](#)

[All food processes have a residual risk, some are small, some very small and some are extremely small: zero risk does not exist - Current Opinion in Food Science 06-2021](#)

# Empresa de biotecnología afirma que la selección genética puede reducir las emisiones de metano en el ganado

Biología | Food Navigator

INGLATERRA / DINAMARCA - 17/06/2021

El estudio de Synomics (empresa de biotecnología europea) identificó en el ganado vacuno el gen que causa la producción excesiva de metano, lo que permitirá utilizar herramientas para disminuir su producción.

La plataforma de predicción y análisis utilizada, analizó datos fenotípicos y metagenómicos de más de 1.000 vacas lecheras de dos razas y cinco países, buscando determinar la asociación entre el genoma del animal, su microbioma ruminal y la emisión de metano.

Si bien el estudio se desarrolló en dos razas bovinas, la plataforma también tiene la posibilidad de analizar de forma teórica datos de otras razas.

Los investigadores afirman que la cría selectiva ayudará a los productores a criar ganado con una producción de metano significativamente menor, reduciendo sus emisiones.

Acceso al contenido original:

[Rumen Microbiome Targets for Low Methane Emission – Synomics 03-2021](#)

[Biotech company claims genetic selection can cut methane emissions in cattle – Food Navigator 06-2021](#)

# Insectos comestibles: Europa incorpora insectos a su lista de alimentos

Productos alimenticios nuevos | DG-SANTE - Food Safety News

UNIÓN EUROPEA - 23/06/2021

El gusano amarillo de la harina (yellow mealworm) fue integrado el 1º de junio de 2021 a la lista de alimentos de la Unión Europea como “nuevo alimento” (novel food), transformándose en el primer insecto aprobado como apto para el consumo humano.

De esta forma, la Unión Europea busca ampliar las opciones en la dieta de los consumidores, señala Rafael Pérez, líder del equipo de nuevos alimentos de la DG SANTE. A su vez, Pérez destaca el papel cada vez más importante que desempeñarán los insectos como parte de una dieta más saludable y sostenible, además de los beneficios para el medio ambiente.

Un nuevo alimento (novel food) es algo que no se consumía antes de 1997, año en que se aprobó el Reglamento 2015/2283 de la Unión Europea relativo a los nuevos alimentos.

Para obtener la aprobación del gusano amarillo de la harina como nuevo alimento, la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) realizó la evaluación científica que garantizó que el gusano amarillo de la harina es inocuo. El estudio se realizó a partir de que una empresa alimentaria solicitara la aprobación de la comercialización del producto en la Unión Europea.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Laboratorio de Entomología de la Universidad de Wageningen en los Países Bajos editaron una publicación que recopila una amplia gama de investigaciones científicas sobre la contribución de los insectos a los ecosistemas, a las dietas, a la seguridad alimentaria y a los medios de vida, tanto en países desarrollados como en desarrollo. Con esta publicación, se busca concientizar a la población sobre los roles variados y valiosos que desempeñan los insectos en el sustento de la naturaleza y la vida humana, a la vez que se documenta la contribución que ya hacen los insectos a la diversificación de las dietas y la mejora de la seguridad alimentaria.

En este sentido, la FAO afirma que no se conocen casos de transmisión de enfermedades o parasitosis en seres humanos por el consumo de insectos si se los considera en las mismas condiciones sanitarias que a cualquier otro alimento.

Acceso al contenido original:

[Small insects – Big impact! EU authorises insects as food - Comisión Europea 2021](#)

[Edible insects Future prospects – FAO 2013](#)

# OMS y FAO destacan el papel de la ciencia y la tecnología en la inocuidad de los alimentos y en la salud del consumidor

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

ORGANISMOS INTERNACIONALES - 10/06/2021

Los principales científicos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) resaltaron el papel de la ciencia en la inocuidad de los alimentos y enfatizaron en la importancia de la tecnología durante el seminario virtual del 7 de junio de 2021, que reunió a los principales científicos ambas Organizaciones en el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

En el encuentro, Tedros Adhanom Ghebreyesus, Director General de la OMS afirmó: “Nadie debería morir por comer alimentos. Estas son muertes evitables”. Sostuvo que, al mejorar la inocuidad alimentaria, se reduce el hambre, la desnutrición y la mortalidad infantil, se pierden menos días de concurrencia de los niños a las escuelas, aumenta la productividad de los adultos y se reduce la presión sobre los sistemas de salud.

En ese sentido, Soumya Swaminathan, Jefa Científica de la OMS, destacó el papel fundamental de la ciencia en la inocuidad alimentaria, específicamente en comprender la naturaleza y el nivel de los peligros en la cadena alimentaria para poder aplicar intervenciones en los puntos en los que la reducción de riesgos pudiera generar más impacto.

Explicó que los peligros microbiológicos pueden multiplicarse o disminuir a lo largo de la cadena, modificando en cada momento el riesgo para la persona que consume el alimento. Los peligros químicos, por el contrario, generalmente permanecen constantes una vez que se introducen en los alimentos.

Swaminathan destacó que una de las prioridades de la OMS es ayudar a los estados miembro a gestionar los riesgos de inocuidad basados en evidencias científicas y que el asesoramiento científico que la OMS proporciona al Codex junto con la FAO es fundamental para el desarrollo de normas internacionales de inocuidad alimentaria.

Por su parte, QU Dongyu, Director General de la FAO, afirmó que hay “un papel cada vez más importante de las tecnologías nuevas y emergentes en la producción de alimentos, el tratamiento poscosecha, el procesamiento, el empaque y el tratamiento sanitario”. Y destacó que la secuenciación del genoma completo (WGS) y la edición de genes son las principales tecnologías que debemos utilizar correctamente. Mencionó que la WGS permite comprender mejor la vigilancia epidemiológica, el monitoreo de los alimentos y la investigación de brotes, y que además es necesario generar nuevas políticas y regulaciones que proporcionen un mejor entorno para utilizar esas tecnologías con el fin de protegernos y aumentar la inocuidad de nuestros sistemas alimentarios.

Acceso al contenido original:

[WHO and FAO stress role of science and technology in food safety efforts - Food Safety News 06-2021](#)

# Advierten sobre riesgo de infección de E. coli por el consumo de harina cruda alemana

STEC harina | Food Safety News

ALEMANIA - 30/06/2021

El artículo [Genetic diversity and pathogenic potential of Shiga toxin-producing Escherichia coli \(STEC\)](#), elaborado por investigadores alemanes y publicado en junio de 2021 en el International Journal of Food Microbiology, reveló que la harina cruda puede servir como vector para cepas de STEC con un alto potencial patógeno. El estudio encontró una amplia distribución y una gran diversidad de E. coli productora de toxina Shiga (STEC) en esta harina.

La harina cruda no debe consumirse debido al riesgo de infección por STEC. Por lo tanto, productos que contengan harina, como la masa de galletas, pasteles u otros productos, no deben consumirse si están crudos o no están suficientemente cocidos.

En este sentido, se han informado brotes recientes asociados con harina contaminada y masa poco cocida en los Estados Unidos y Canadá.

Por su parte, el Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos (BfR), en enero de 2020, ya había publicado una [evaluación de STEC en harina](#) y en la que brindaba consejos a los consumidores sobre cómo mitigar el riesgo.

En el estudio de BfR, se caracterizaron 123 cepas de STEC aisladas de productos de harina, recolectados entre 2015 y 2019 en Alemania, como parte de programas de vigilancia alimentaria. Entre los diversos serotipos encontrados, se encuentran algunos asociados frecuentemente a enfermedades y brotes en seres humanos -como O157: H7, O145: H28, O146: H28 y O103: H2- y otros que, si bien fueron los más prevalentes, rara vez se relacionan con casos en seres humanos - como O187: H28 y O154: H31.

El análisis de secuenciación genómica completa (WGS) realizado reveló que estas cepas albergan un gran número de genes asociados a virulencia (VAG). Y se detectaron muestras que podrían estar contaminadas por 2 serotipos diferentes. Como la patogenicidad de las cepas de STEC se basa en los factores de virulencia, estos serotipos raros no deben ignorarse, ya que albergan un gran número de VAG. Más de la mitad de las cepas de 2018 investigadas por WGS eran cepas híbridas como STEC-ETEC.

Aunque todavía en Alemania no se han relacionado epidemiológicamente los productos de harina contaminada con STEC con casos clínicos de seres humanos, el estudio realizado por BfR ~~estudio~~ advirtió que la harina puede servir como vector para cepas de STEC con un alto potencial patógeno.

Aún se desconoce la principal ruta de contaminación de los productos farináceos pero una posible explicación sería la contaminación del grano, en el campo, por medio de animales salvajes. El agua contaminada que se utiliza para templar el grano y quebrarlo o las plagas en los molinos podrían ser otras fuentes de contaminación.

En efecto, no debe subestimarse a la harina como fuente de infección humana y son necesarias más investigaciones para determinar las rutas de contaminación y transmisión de STEC en harinas y productos derivados.

Acceso al contenido original:

[Study uncovers many strains of pathogenic E. coli in German flour - Food Safety News 06-2021](#)

# Uruguay convocó a diálogo nacional sobre sistemas agroalimentarios más saludables, sostenibles e inclusivos

Cumbre Sistemas Alimentarios | Presidencia

URUGUAY - 24/6/2021

El Diálogo Nacional “Uruguay: Hacia sistemas alimentarios más saludables, sostenibles e inclusivos”, realizado del 22 al 24 de junio de 2021, fue convocado por la vicepresidenta de la República, Beatriz Argimón, en el marco del proceso preparatorio de la Cumbre Mundial sobre los Sistemas Alimentarios de Naciones Unidas, que se realizará en setiembre de este año durante la Asamblea General de las Naciones Unidas.

Lo recogido durante este intercambio servirá como insumo para que Uruguay articule una ruta nacional hacia sistemas alimentarios sostenibles, resilientes y equitativos, contribuyendo a su vez a la Agenda 2030 propuesta por Naciones Unidas.

El evento permitió conocer experiencias exitosas que se llevan adelante en Uruguay, así como las fortalezas de los sistemas alimentarios, oportunidades y debilidades.

A lo largo de las tres jornadas, se dialogó sobre: el impulso de la producción favorable a la naturaleza (mesas de discusión: “Producción sostenible de alimentos y cambio climático” y “Conservación de los recursos naturales y alimentación”), la adopción de modalidades de consumo sostenibles (mesas de discusión: “Acceso igual y equitativo a dietas saludables por medio de sistemas alimentarios sostenibles” y “Conocimientos, educación e información en materia de nutrición centrados en las personas”) y el garantizar el acceso para todos a alimentos sanos y nutritivos (mesas de discusión: “Garantizar el acceso a alimentos inocuos y nutritivos para los consumidores de Uruguay y del mundo” y “Rol de la mujer en la producción y provisión de alimentos”).

El evento contó con la participación de más de 1.000 personas, entre quienes se encontraban actores relevantes del gobierno, legisladores, ciudadanos, integrantes de la academia y del sector privado. La instancia se realizó en base a los cinco ejes temáticos vinculados a la Cumbre, en los cuales se abordaron temas de interés para nuestro país.

El cierre de la actividad contó con la participación de la Vicepresidenta de la República, los Ministros de Salud, Ambiente y Ganadería, así como el Director General de la Secretaría de Cancillería y la coordinadora residente de la Naciones Unidas.

[Diálogo nacional sobre sistemas agroalimentarios más saludables, sostenibles e inclusivos - Presidencia Uruguay 06-2021](#)

[Uruguay convocó un Diálogo Nacional sobre los Sistemas Alimentarios - Agencia Uruguaya de Cooperación Internacional 06-2021](#)

# Los alimentos crudos para mascotas podrían ser una fuente emergente de infección humana de E. Coli

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

REINO UNIDO - 28/05/2021

Según el estudio [A cluster of Shiga Toxin-producing Escherichia coli O157:H7 highlights raw pet food as an emerging potential source of infection in humans](#), publicado en mayo de 2021 en la revista *Epidemiology and Infection* de la Universidad de Cambridge, los alimentos crudos para mascotas pueden ser una fuente potencial de infección por *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en seres humanos.

Los muestreos y análisis microbiológicos de alimentos crudos para mascotas que indicaron la presencia de STEC, fueron realizados durante el brote de *E. coli* en Reino Unido en 2017. En ese brote, cuatro personas resultaron infectadas con cepas genéticamente relacionadas a STEC O157:H7, que poseían el subtipo stx2a de la toxina Shiga (stx), un tipo de toxina asociada a un resultado clínico grave. Y una persona murió después de desarrollar la complicación renal conocida como síndrome urémico hemolítico (SUH). Tres de estas personas habían estado expuestas a perros alimentados con una dieta a base de carne cruda, específicamente a mondongos crudos no lavados.

Si bien la cepa de STEC encontrada en una muestra de mondongo crudo no fue la que causó enfermedad en los seres humanos, esta detección de STEC en alimentos crudos para mascotas se suma a la evidencia de que estos alimentos crudos son un factor de riesgo para la transmisión zoonótica de patógenos gastrointestinales, *Salmonella*, *Listeria* y *Campylobacter spp*, y podrían causar enfermedades en los seres humanos si se consumen directamente o si se manipulan incorrectamente generando contaminación cruzada\*.

Para reducir el riesgo de infección se recomienda, entre otras cosas, tener una mayor conciencia del riesgo y promover buenas prácticas de higiene en la manipulación de este tipo de alimentos.

De acuerdo a lo informado por la agencia inglesa responsable de aprobar y monitorear a los productores de alimentos crudos para mascotas, Animal & Plant Health Agency (APHA), entre 2013 y 2018, el número de fabricantes aumentó de 5 a 90, y 23 están en espera de aprobación. Además, en 2017, se reportaron 10 incidentes relacionados con alimentos crudos para mascotas, de los cuales 8 fueron microbiológicos.

En este sentido, la legislación en Reino Unido requiere pruebas microbiológicas para *Salmonella* y *Enterobacteriaceae* pero no para *Listeria*, *Campylobacter* o STEC.

Acceso al contenido original:

[Study highlights raw pet food as emerging source of human infection - Food Safety News 05-2021](#)

---

\* Manual de Manipulador de los Alimentos de FAO/OMS, 2016 Contaminación cruzada: paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo (que no causa enfermedad cuando se consume de acuerdo a su uso previsto), utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida

# BfR explica cómo MEDIFIT contribuye a mejorar la calidad de los alimentos en el Día Mundial de la Inocuidad

Ciencia e inocuidad alimentaria | Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos (BfR)

ALEMANIA - 04/06/2021

Con motivo del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, el 7 de junio de 2021, el Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos (BfR) destacó el proyecto de investigación de la UE MEDIFIT que se encuentra desarrollando.

Este año, en el día dedicado a la inocuidad alimentaria se destaca el beneficio que tiene la producción y el consumo de alimentos inocuos para las personas, el planeta y la economía, ya sea a corto o a largo plazo.

En este sentido, "proporcionar alimentos y piensos de alta calidad de forma segura todos los días es un gran desafío para todas las personas involucradas en la cadena de productos", afirmó Andreas Hensel, presidente del BfR. Al mismo tiempo, destacó los riesgos para la salud y el problema mundial que general los productos adulterados deliberadamente.

¿Es cierto lo que dice en la etiqueta? ¿La miel de tomillo viene realmente de España? ¿El queso de cabra se hizo realmente con leche de cabra? A menudo, los productos se diluyen, se sustituyen o cambian deliberadamente mediante la adición de sustancias y, en la etiqueta, se imprime información falsa. En particular, los productos populares y costosos brindan, mediante maniobras fraudulentas, un alto margen de beneficio. Y las largas cadenas de productos, que recorren varias partes del mundo, hacen que sea difícil condenar estas prácticas.

Para garantizar la autenticidad de los alimentos y mejorar su trazabilidad, se requiere el uso de tecnologías complejas de análisis químico y soluciones de software igualmente sofisticadas. El proyecto de investigación de la UE MEDIFIT del BfR, junto con autoridades, instituciones de investigación y empresas de Alemania, Grecia, Malta, España, Túnez y Turquía, se encuentra investigando sobre tecnologías innovadoras de laboratorio en ese sentido. Se están optimizando métodos analíticos, compilando datos iniciales y creando conceptos básicos de las aplicaciones de tecnología informática.

MEDIFIT es "Una Plataforma Digital Interconectada para la Integridad Alimentaria y la Trazabilidad de las Cadenas de Suministro Mediterráneas relevantes", orientada a la necesidad de información de los consumidores, que protege los derechos de propiedad de los propietarios de los datos. El proyecto centra inicialmente en alimentos de los grupos de productos queso (en salmuera) y miel (por ejemplo, miel de tomillo). Cuenta con la coordinación de la Aristotle University of Thessaloniki de Grecia, es financiado por Partnership for la iniciativa de financiación internacional Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) y tiene el apoyo del programa Horizonte 2020 para la investigación y la innovación, de la Unión Europea. Comenzó en junio de 2020 y la cooperación seguirá dos años más.

## **Las huellas dactilares**

Los métodos de toma de “huellas dactilares”, en los que se encuentra trabajando el BfR, ayudan a determinar con precisión la composición de los alimentos y a detectar su huella química individual.

Estos métodos requieren soluciones de software específicas que puedan ser usadas por productores, minoristas de alimentos y autoridades para gestionar y analizar sus propios datos con la información que acompaña al producto en la etiqueta, además de compartirlos con otros socios del sistema. En ese sentido, se está desarrollando un sistema de información compartida entre los miembros de las cadenas de productos, donde se pueda informar sobre los valores medidos y los procedimientos adecuados de evaluación de datos.

Acceso al contenido original:

[World Food Safety Day puts the focus on the global importance of high-quality food - BfR 06-2021](#)

# ONU promueve la ciencia, la tecnología y la innovación como claves para transformar los sistemas agroalimentarios

Inocuidad alimentaria | FAO

INTERNACIONAL - 08/07/2021

La Organización de las Naciones Unidas (ONU) reunió, en las Jornadas Científicas virtuales del 8 y 9 de julio de 2021, a más de 3.000 participantes de los sectores público y privado, de diferentes instituciones de investigación y de la sociedad civil, para analizar la manera en que la ciencia, la tecnología y la innovación pueden contribuir a lograr una alimentación saludable, garantizando sistemas agroalimentarios más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles, con el fin de alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) definidos.

Las jornadas fueron organizadas por el Grupo Científico de la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios\* -que se realizará en setiembre de este año- y sus resultados servirán como base para la Cumbre.

Los mensajes de las distintas autoridades de la ONU que participaron no sólo destacaron el rol esencial de la ciencia, la tecnología y la innovación, sino también la importancia de democratizar el acceso a ellas, considerando la necesidad de adoptar un enfoque holístico y coordinado para transformar los sistemas agroalimentarios. Así como también la necesidad de forjar nuevas asociaciones transformadoras, en particular con el sector privado y la sociedad civil.

Señalaron la necesidad de tener en cuenta la relación entre la salud humana y la planetaria, la importancia de incorporar la experiencia derivada de poblaciones indígenas y de reconocer y empoderar a todos los grupos, en particular a mujeres y a jóvenes.

También destacaron la estrecha relación que existe entre la alimentación, la cultura y la identidad, la importancia de los contextos locales y la función de la ciencia al aportar datos comprobados que pueden servir de base para adoptar decisiones en materia de políticas e inversiones.

Del mismo modo, se debatió sobre temas como las biociencias, la digitalización en el ámbito de los sistemas agroalimentarios y la necesidad de aumentar las inversiones en la ciencia y en la innovación al tiempo que se incrementa la participación de los pequeños productores de alimentos, los pueblos indígenas, las mujeres, los jóvenes y el sector privado en la transformación de los sistemas agroalimentarios.

---

\* El Grupo Científico de la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios es un organismo independiente, integrado por investigadores destacados de todo el mundo. Fue creado por la ONU para garantizar la solidez y la independencia de la ciencia que sustenta a la Cumbre y sus resultados.

Este Grupo ha presentado un conjunto de innovaciones -biocientíficas y digitales- impulsadas por datos científicos para favorecer y acelerar la transformación de los sistemas alimentarios, con el fin de alcanzar los objetivos de la Cumbre y acabar con el hambre.

En la apertura de las Jornadas Científicas, estuvieron presentes: QU Dongyu (Director General de FAO), Amina Mohammed (Vicesecretaria General de ONU), Agnes Kalibata (Enviada Especial del Secretariado General de ONU), Ismahane Elouafi (Científica Jefa de FAO y miembro del Grupo Científico) y Joachim von Braun (Presidente del Grupo Científico de la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios).

Acceso al contenido original:

[La ciencia, la tecnología y la innovación son factores clave para la transformación de los sistemas agroalimentarios - FAO 07-2021](#)



Ministerio  
**de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

Dirección General  
**de Bioseguridad e  
Inocuidad Alimentaria**