

SEMINARIO WEB



COVID-19 Y SU EFECTO SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Martes, 10 de noviembre del 2020
9.00h a 10.00h (EST)
(en español solamente)

<https://paho.webex.com/paho/k2/j.php?MTID=t4da666292t682f54894ceb4c5e6da30f>

*Auspiciado por el Programa de Líderes en Salud
Internacional Edmundo Granda Ugalde (PLSI) y
la Red de Salud Internacional*

OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
Organización de las Américas

Conócelo. Prepárate. Actúa.

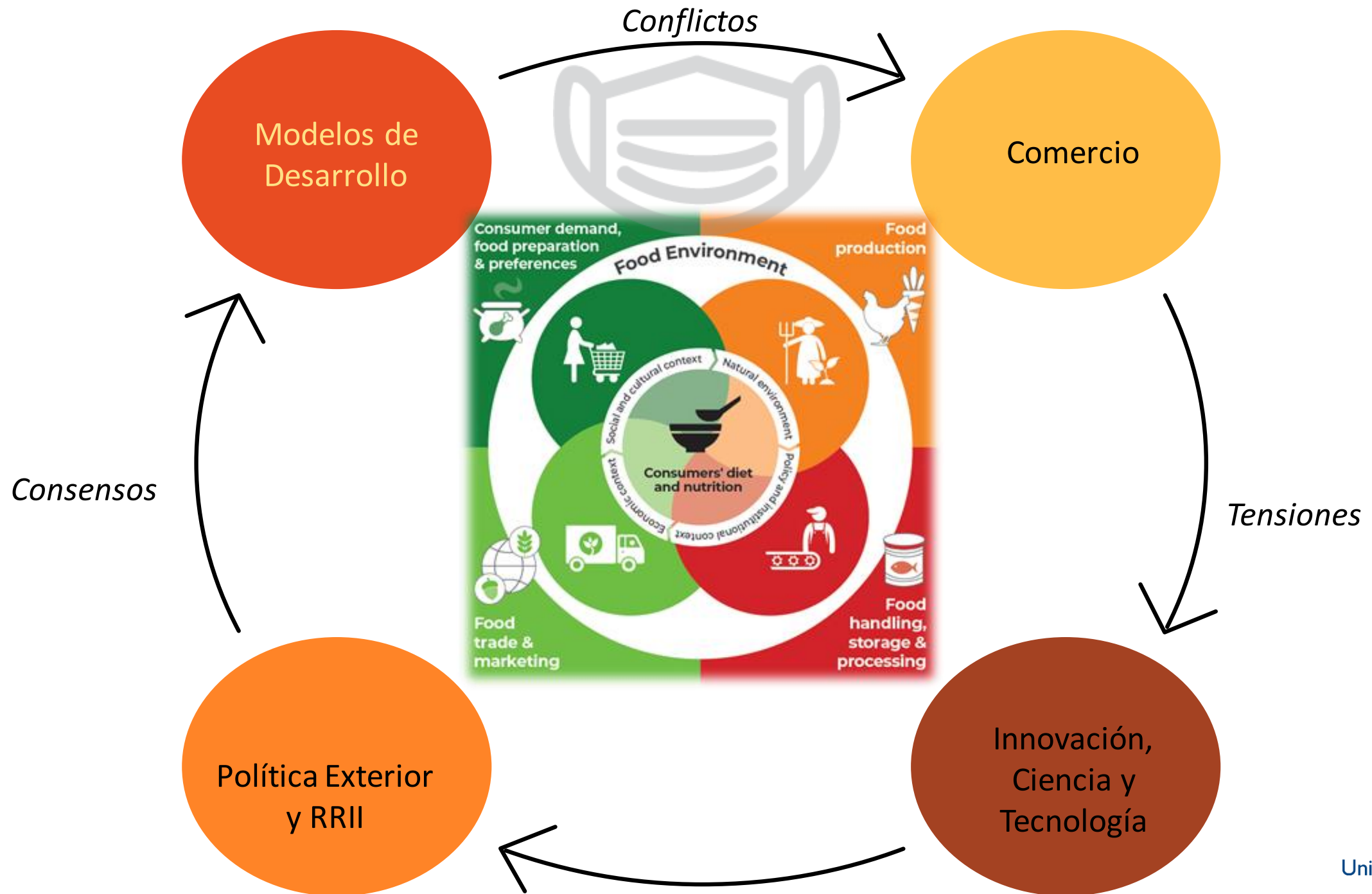
www.paho.org/coronavirus

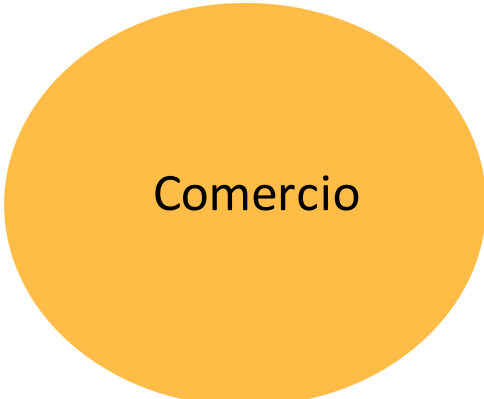
Aproximación a los impactos
alimentarios nutricionales en
tiempos "con-COVID-19"
desde la salud internacional

M.Sc. María Celeste Nessier

UCSF

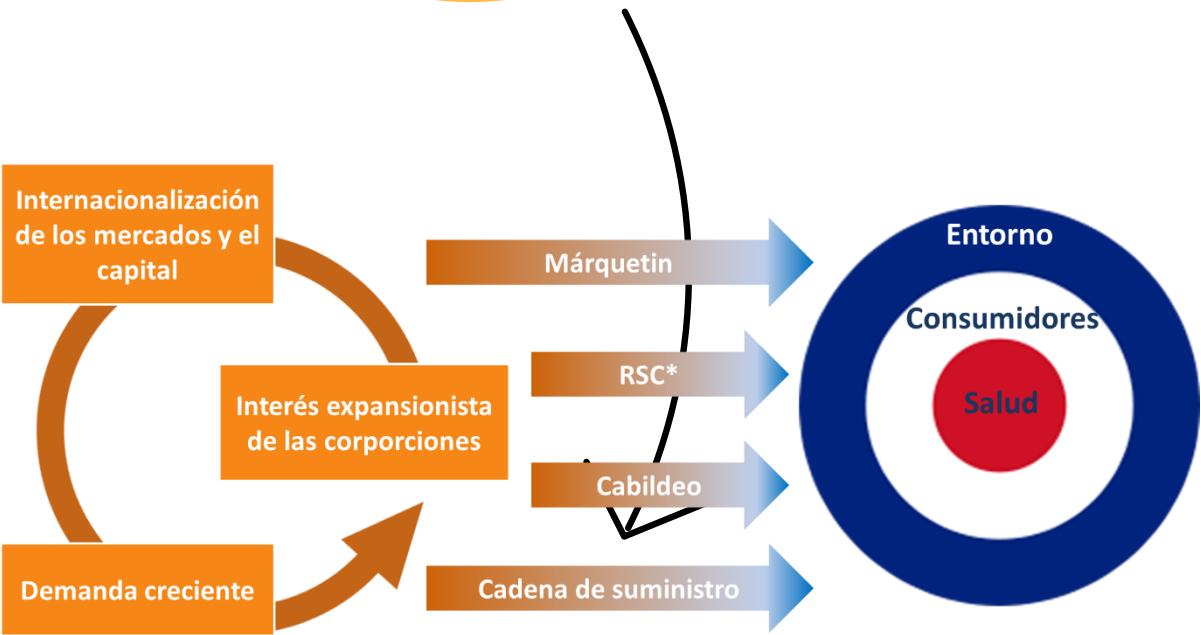
Universidad Católica
de Santa Fe





Cuadro 1. Modelos de Desarrollo y Sistemas de PS en AL, siglo XX

Modelo	Enfoque Político	Protección Social	Política Social	Experiencias Pioneras	Año
Keynesiano y Estado de Bienestar ^a	Estatista (Estado-céntrico)	Seguridad Social Integral Universal	Solidaridad y equidad social	Costa Rica Uruguay	30-40
Basado en Sustitución de Importaciones	Estatista (Economía mixta)	Seguros sociales y Asistencia pública	Ampliación del empleo y gasto público	Brasil, México Argentina Chile Colombia	40s
Neoliberal	Estado de Derecho (Mercado-céntrico)	Redes Mínimas de PS Manejo Social del Riesgo	Excluyente Focalización del gasto público Privatización Descentralización	Bolivia Perú Argentina Chile Colombia	80s 90s
Planificación Económica Central	Socialista (Socio-céntrico)	Política Social Integral	Incluyente Redistributiva Énfasis social	Cuba Nicaragua	60s 70s

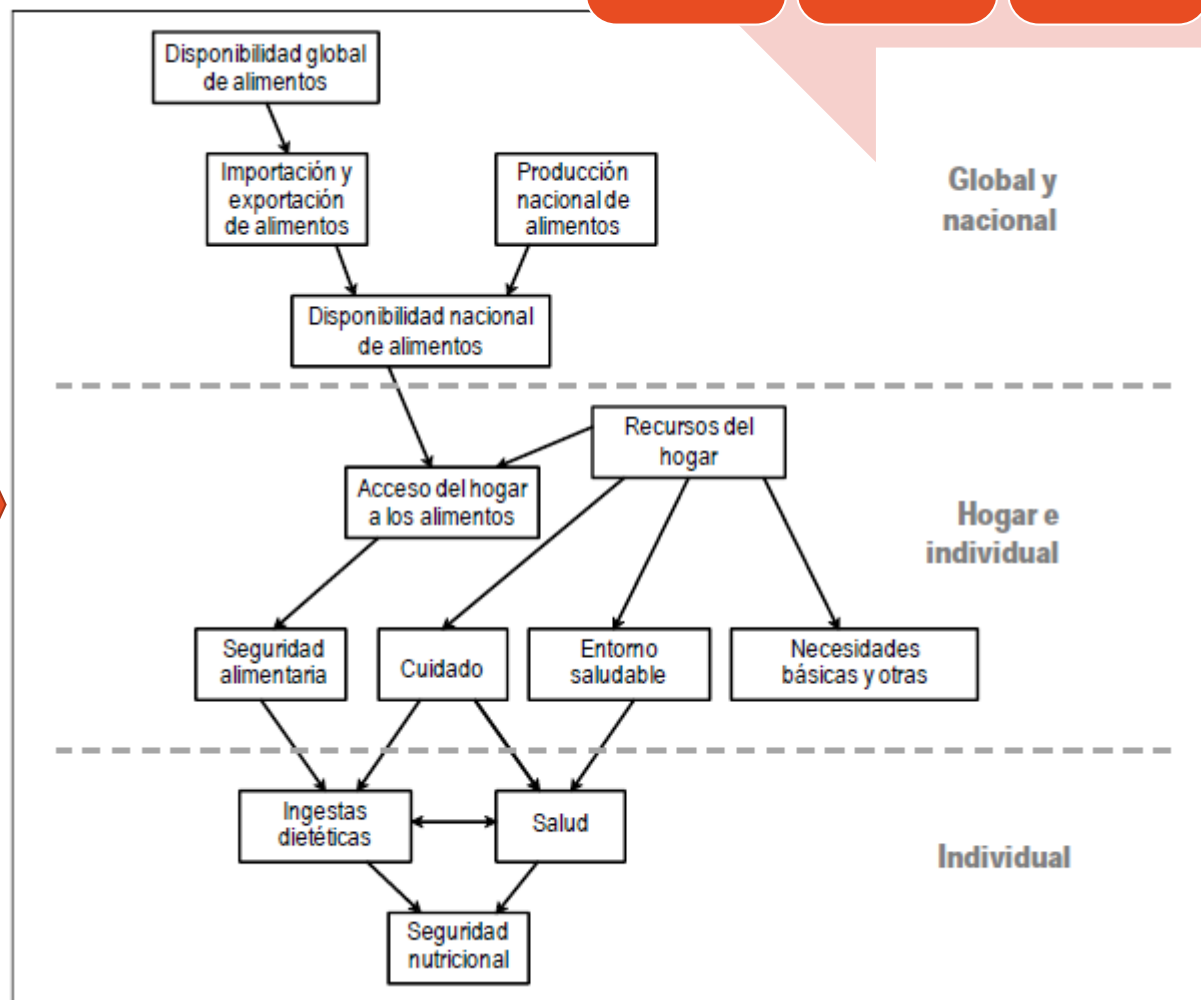
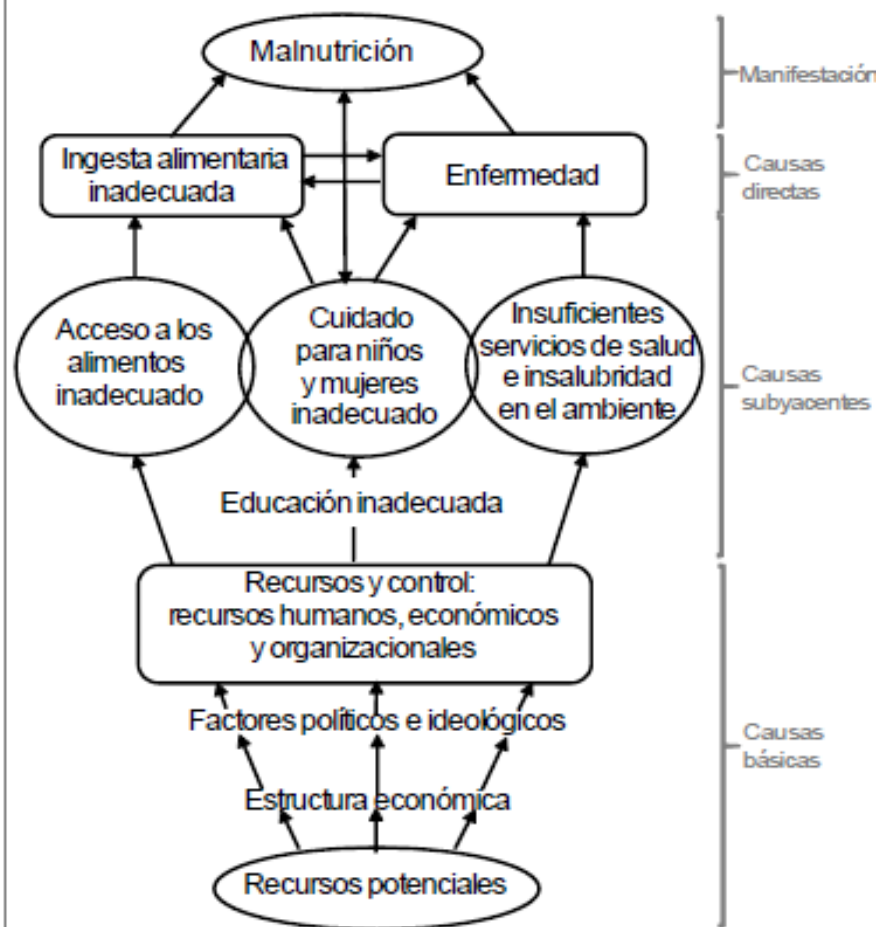


The Lancet. Global health, ISSN: 2214-109X, Vol: 4, Issue: 12, Page: e895-e896

Desarrollado por Mejía-Ortega y Franco-Giraldo, 2007



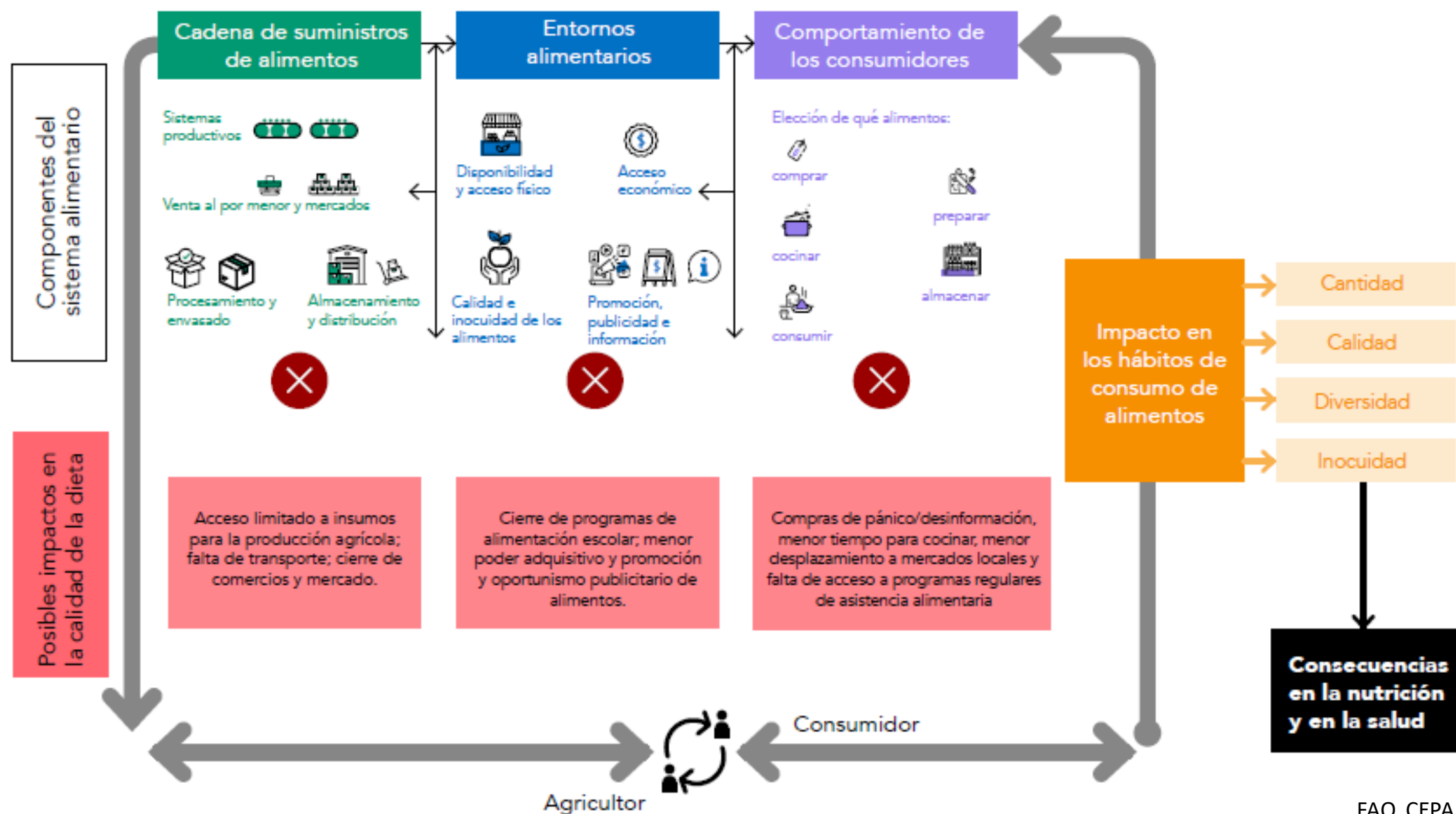
Marco conceptual de la relación entre inseguridad alimentaria y causas básicas, subyacentes y directas de la malnutrición [Maxwell & Smith \(1992\)](#)



Marco conceptual de la seguridad alimentaria y nutricional

[Smith, Alderman & Aduayon \(2006\)](#)

Figura 1/ Posibles impactos de la COVID-19 en los hábitos de consumo de alimentos saludables



Integrantes del proyecto.

Eduard Baladia

Red de Nutrición Basada en la Evidencia, Academia Española de Nutrición y Dietética.

Rafael Almendra Pegueros

Laboratorio de Investigación Traslacional en Farmacología, Facultad de Medicina, UASLP, México.

Catalina Ramñírez-Contreras

Universidad de Barcelona, España

Pía Rojas-Cárdenas

Red de Nutrición Basada en la Evidencia, Academia Española de Nutrición y Dietética.

Anna Vila-Martí

Grupo de Investigación M3O. Methodology, Methods, Models and Outcomes of Health and Social Sciences. Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar. Universidad de Vic-Universidad Central de Cataluña.

José Moya Osorio

Departamento de Ciencias de la Salud, Facultad de Medicina, Pontificia Universidad Católica de Chile, Chile.

Evelia Apolinar-Jiménez

Hospital Regional de Alta Especialidad del Bajío, León, Guanajuato, México.

Alberto Lazzara-López

Red de Nutrición Basada en la Evidencia, Academia Española de Nutrición y Dietética.

Kristian Buhring-Bonacich

Red de Nutrición Basada en la Evidencia, Academia Española de Nutrición y Dietética.

María Celeste Nessier

Instituto de Ecología Humana y Desarrollo Sustentable. Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Católica de Santa Fe, Argentina.

Sophia Eugenia Martínez-Vázquez

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Ciudad de México. México.

Saby Camacho-Lopez

Red de Nutrición Basada en la Evidencia, Academia Española de Nutrición y Dietética.

Nutrir México, México

Angela Zambrana Vera

IIBISMED-Instituto de Investigaciones Biomédicas e Investigación Social. Facultad de Medicina, Universidad Mayor de San Simón, Bolivia.

Patricia Martínez López

Grupo de Investigación Techné Ingeniería del conocimiento y del producto. Universidad de Granada, Granada, España

Laura Raggio

Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay.

Eva María Navarrete-Muñoz

Grupo de Investigación en Terapia Ocupacional (InTeO) de la Universidad Miguel Hernández de Elche, España.

¿Quiénes participaron?



Participaron 7261 personas en Latinoamérica.

Países con mayor participación:

- México 2982
- **Argentina 1132**
- Chile 1097

Zona de vivienda

Urbana 91.76%

Rural 8.24%

Sexo

Femenino 81.33%

Masculino 18.01%

Prefiere no decirlo 0.6%

Edad

34 ± 11.7 años

Enfermedad crónica

Sí 29.93%

No 70.07%

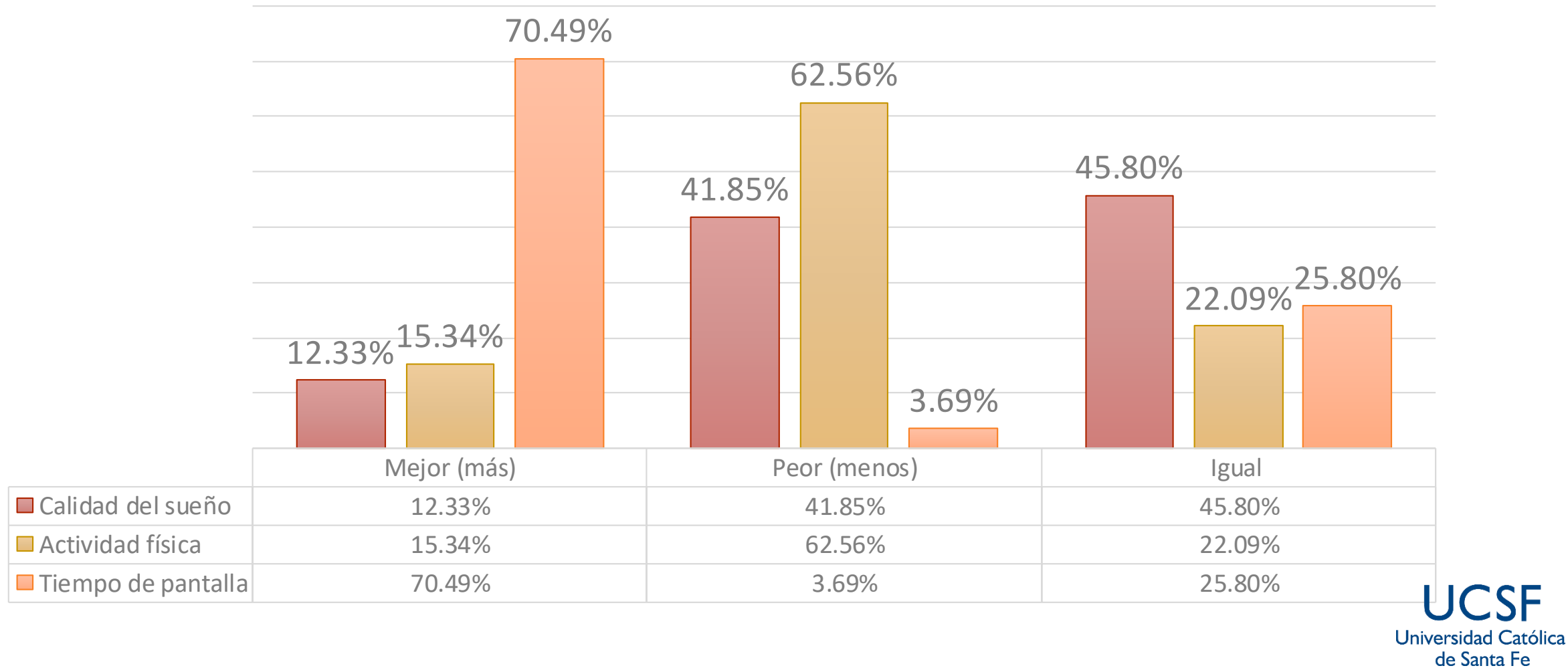
Sobrepeso/obesidad

47.83%

*Autoreporte

Estilo de vida durante la pandemia

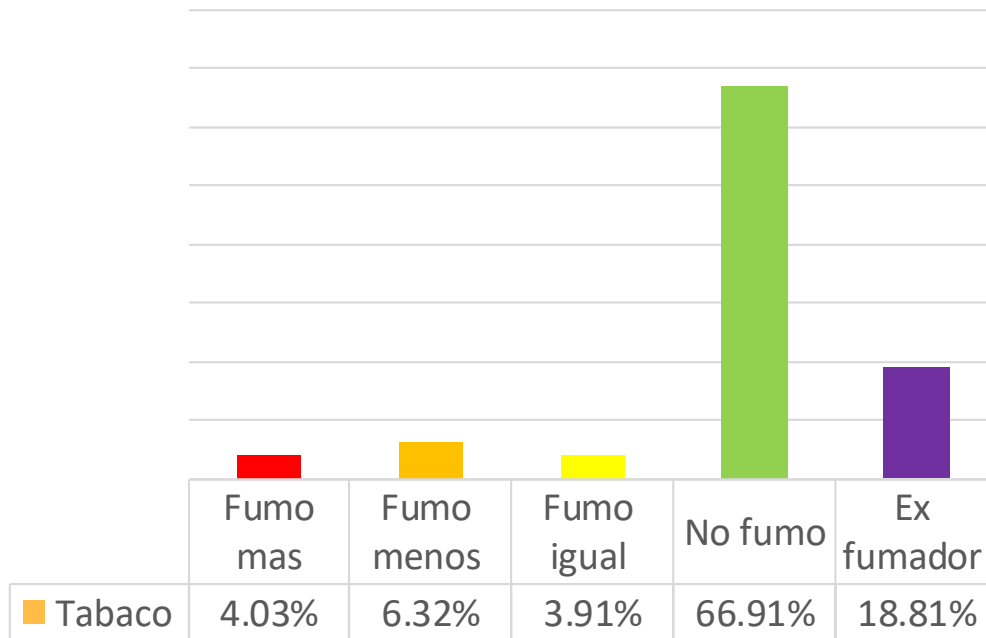
Comparación previo al confinamiento



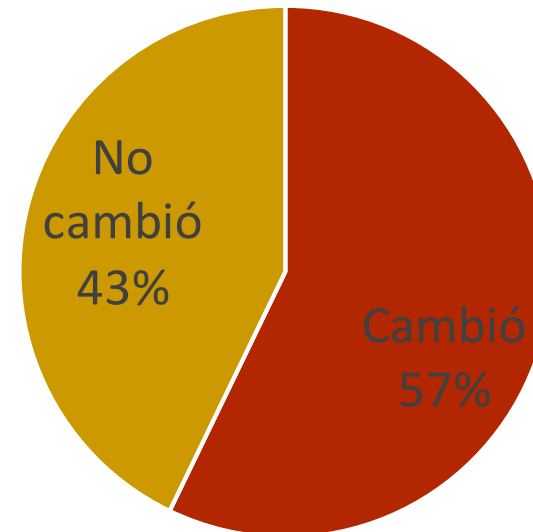
Estilo de vida durante la pandemia

Comparación previo al confinamiento

Uso de tabaco



Relación con la alimentación



Fuerzas de Salud Internacional y PANDEMIA



Fuerza del **Comercio**: desplazamiento de alimentos tradicionales hacia ultraprocesados

37,7 millones de DESEMPLEADOS en la Región (Fuente: CAPAL 2020)

↑ Pobreza de **3,5 puntos** en LA (Fuente: CEPAL 2020)



Fuerza del **Modelo de Desarrollo**: disminución de las fuerzas productivas de los países e incremento progresivo en gasto sanitario

↑ Glucemia, HTA, S/P: 39,9 millones de años de vida con calidad perdidos en AL en un año

En la región mueren aproximadamente 600.000 adultos/año por causas asociadas a una mala alimentación (Fuente: FAO, 2019)



Fuerza **Política Exterior**: ausencia de estrategias de cooperación internacional que efectivicen las políticas para garantizar el Derecho AA

En América Latina, donde el consumo de ultraprocesados está en aumento, **el 7.3% de los menores de 5 años, y alrededor del 60% de los adultos tiene sobrepeso u obesidad**

Se registró incremento de consumo de productos hipercalóricos, enlatados, empaquetados y no perecederos (Fuente: FAO, CEPAL, 2020)

Inequidad en salud: afecta a la población más pobre y vulnerable



Los gobiernos deben garantizar la seguridad alimentaria nutricional favoreciendo el acceso a productos frescos y nutritivos, localmente disponibles y de pequeño y medianos productores

La acción coyuntural debe aliviar y luego redefinirse

Cuidar el ciclo de la política pública de la acción política corporativa de la industria alimentaria y farmacéutica

Dejemos lugar a la INNOVACIÓN y APRENDIZAJES

El FARO: Salud en Todas las Políticas

“La gente no come ladrillos”: acciones respetuosas de la Cultura Alimentaria Local

Promover respuestas comunitarias, con enfoque de género y agroecológicas

TENEMOS QUE VOLVER A GOBERNAR EL SISTEMA ALIMENTARIO

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 a 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.



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.



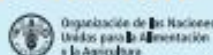
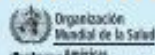
4. Consumo

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



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

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





MUCHAS GRACIAS

cnessier@ucsf.edu.ar

UCSF

Universidad Católica
de Santa Fe