



Cultura de inocuidad y calidad, avanzando hacia comer sano: La visión de FAO

Rodolfo Rivers

Oficial Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria
FAO/RLC



Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



www.rlc.fao.org



Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
FAO






El año 2000, 189 jefes de Estado y Gobiernos, reunidos en la sede de las Naciones Unidas, en Nueva York, firmaron la Declaración del Milenio, **Comprometiéndose a trabajar para erradicar la pobreza extrema en el mundo.**



Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
FAO





Uno de cada cuatro niños menores de cinco años en el mundo padece retraso del crecimiento. Esto significa que 165 millones de niños están tan malnutridos que nunca alcanzarán todo su potencial físico y cognitivo.

Aproximadamente 2 000 millones de personas en el mundo carecen de las vitaminas y minerales esenciales para gozar de buena salud.

Unos 1 400 millones de personas tienen sobrepeso. De estas, alrededor de un tercio son obesas y corren el riesgo de sufrir cardiopatías coronarias, diabetes u otros problemas de salud.



**El problema no es la producción
de alimentos sino el acceso a
ellos**

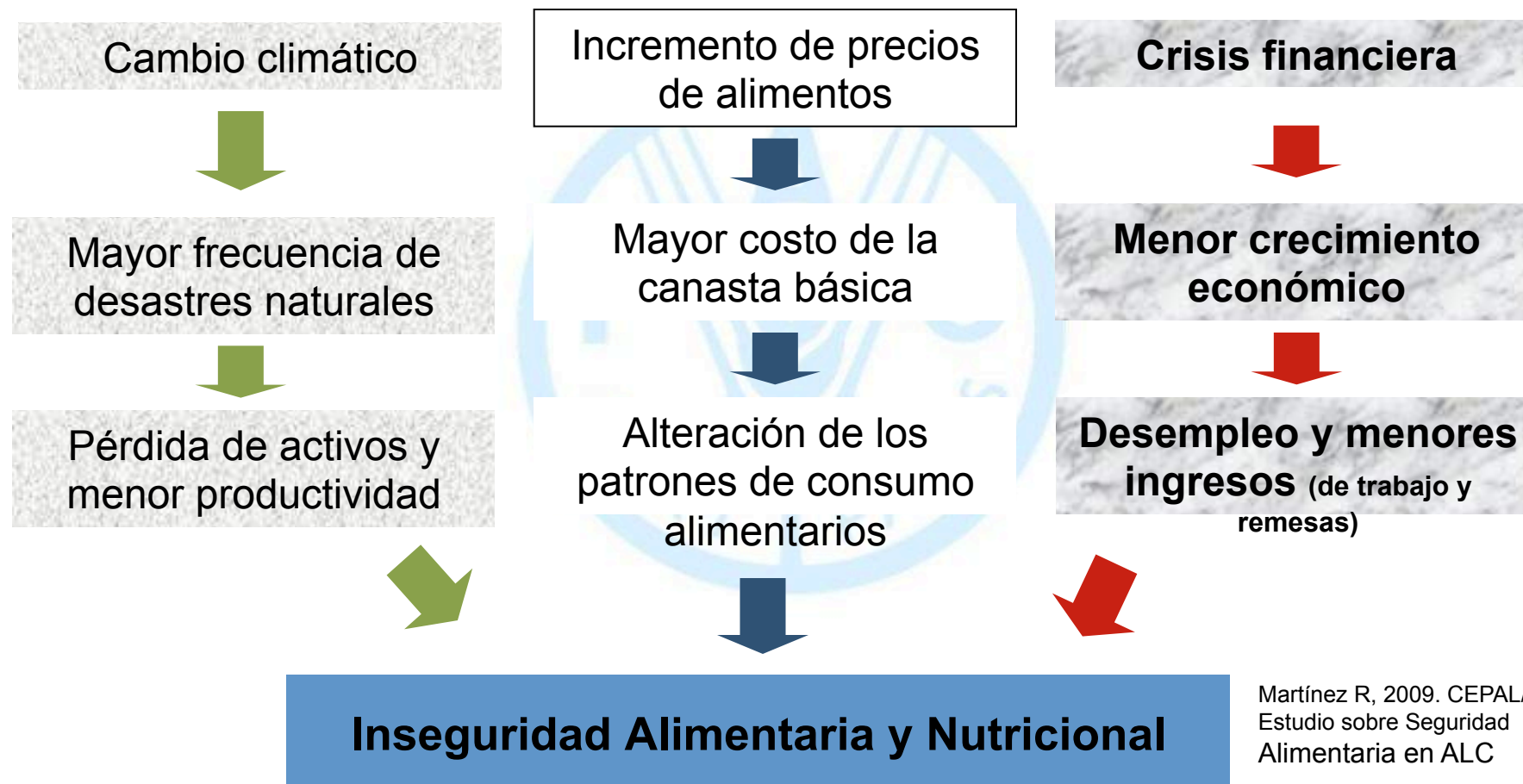
Inseguridad Alimentaria



Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
FAO



Análisis integral de los efectos directos de las Crisis en la Seguridad Alimentaria y Nutricional



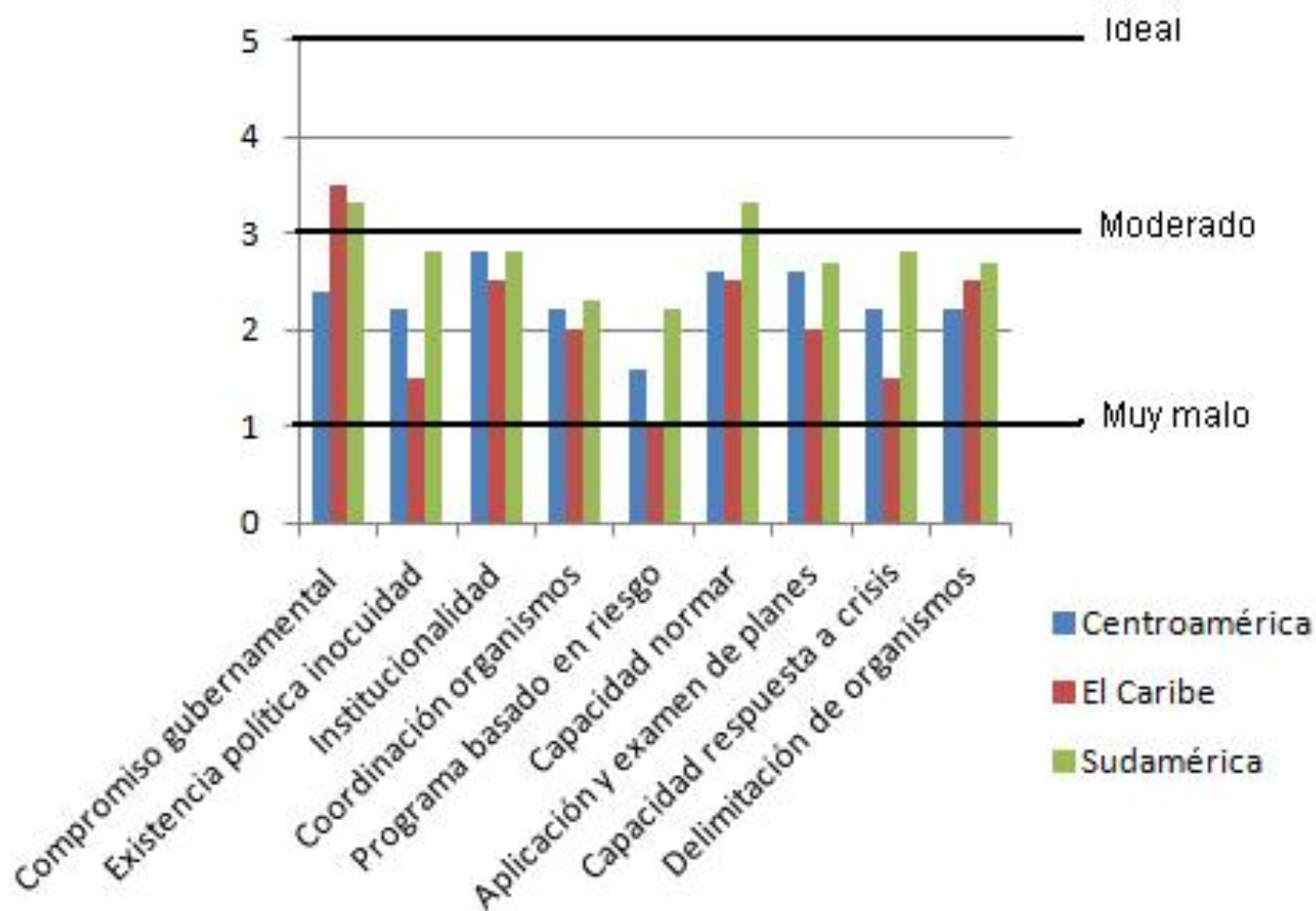
Martínez R, 2009. CEPAL/PMA. Estudio sobre Seguridad Alimentaria en ALC



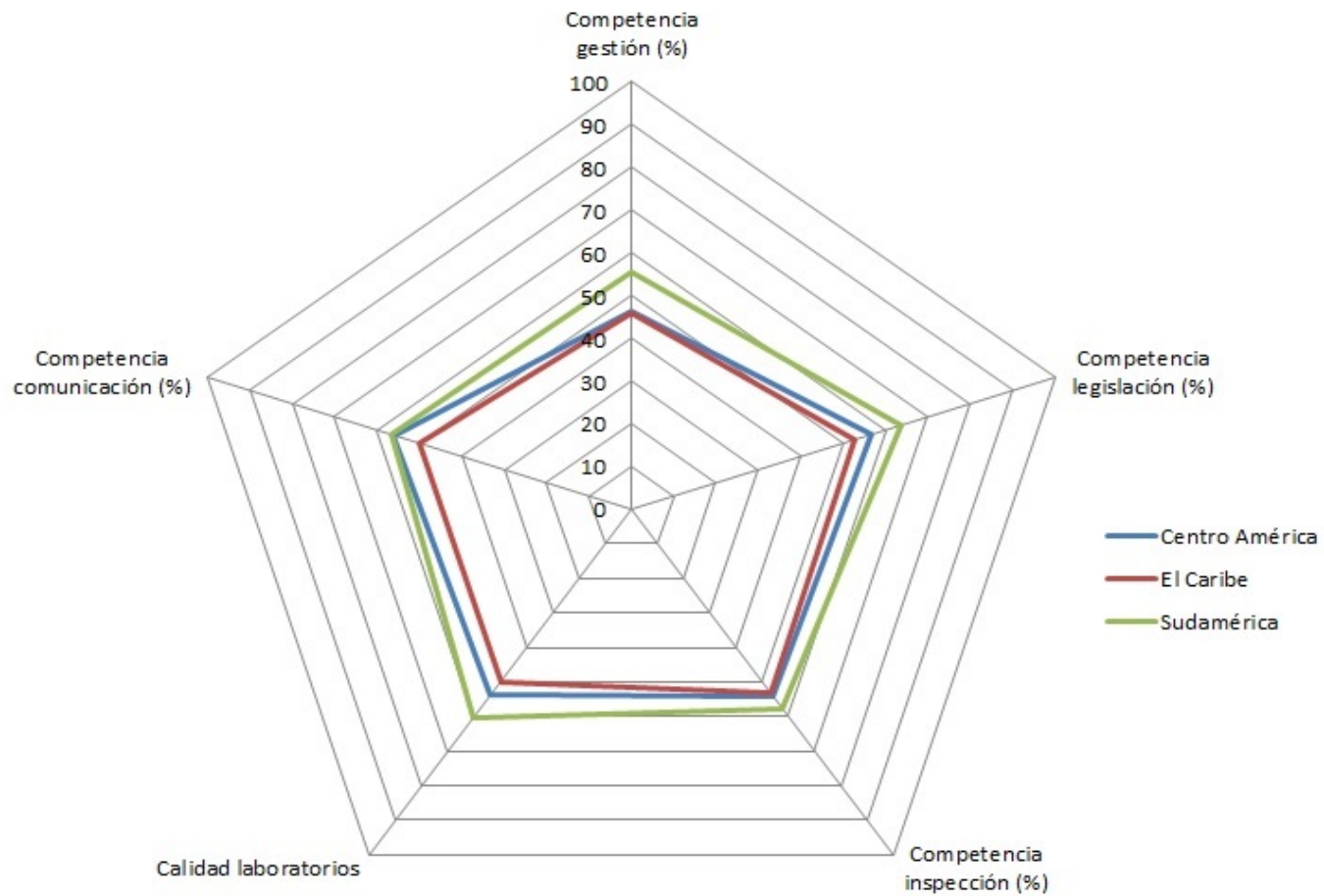
Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
FAO



Nivel de competencia por ítem de gestión



Realidad de situación sobre inocuidad en subregiones RLC y calidad de competencia



Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
FAO

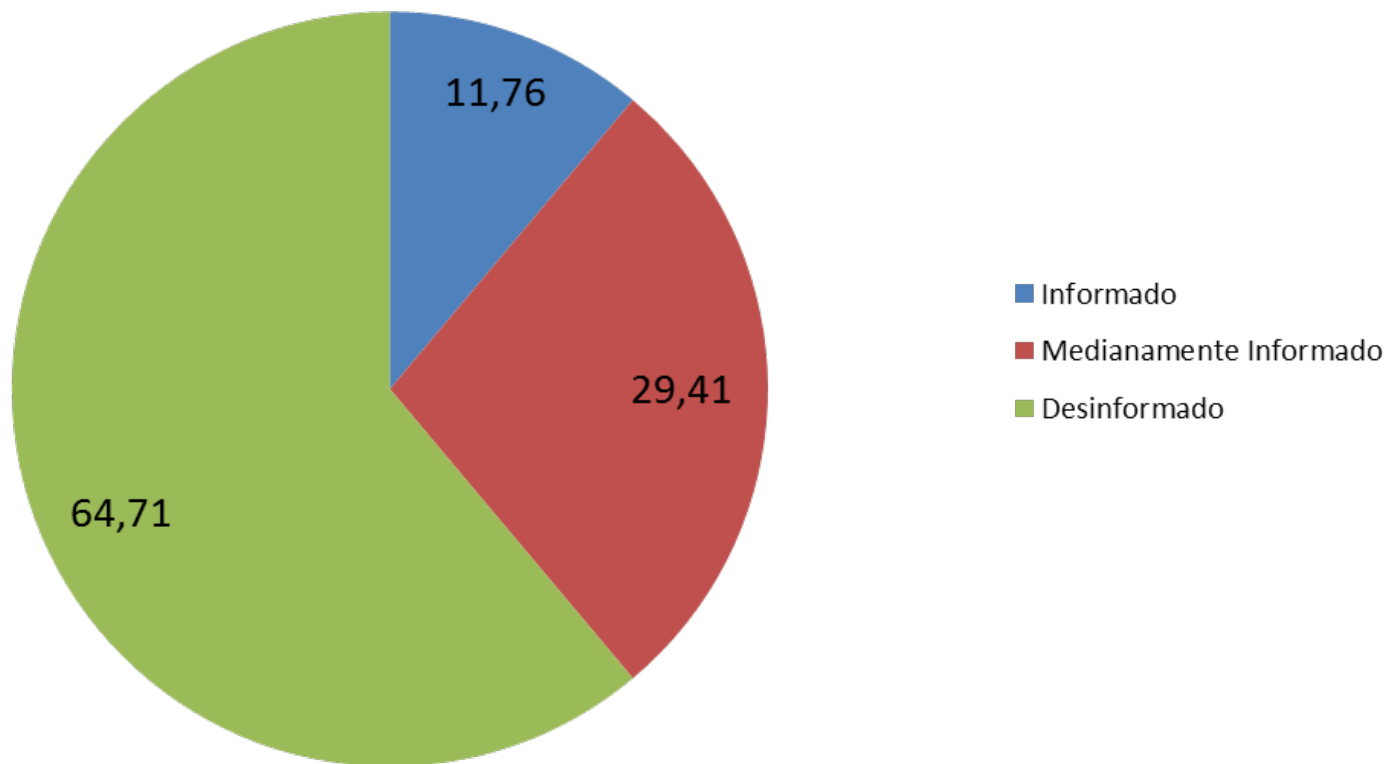




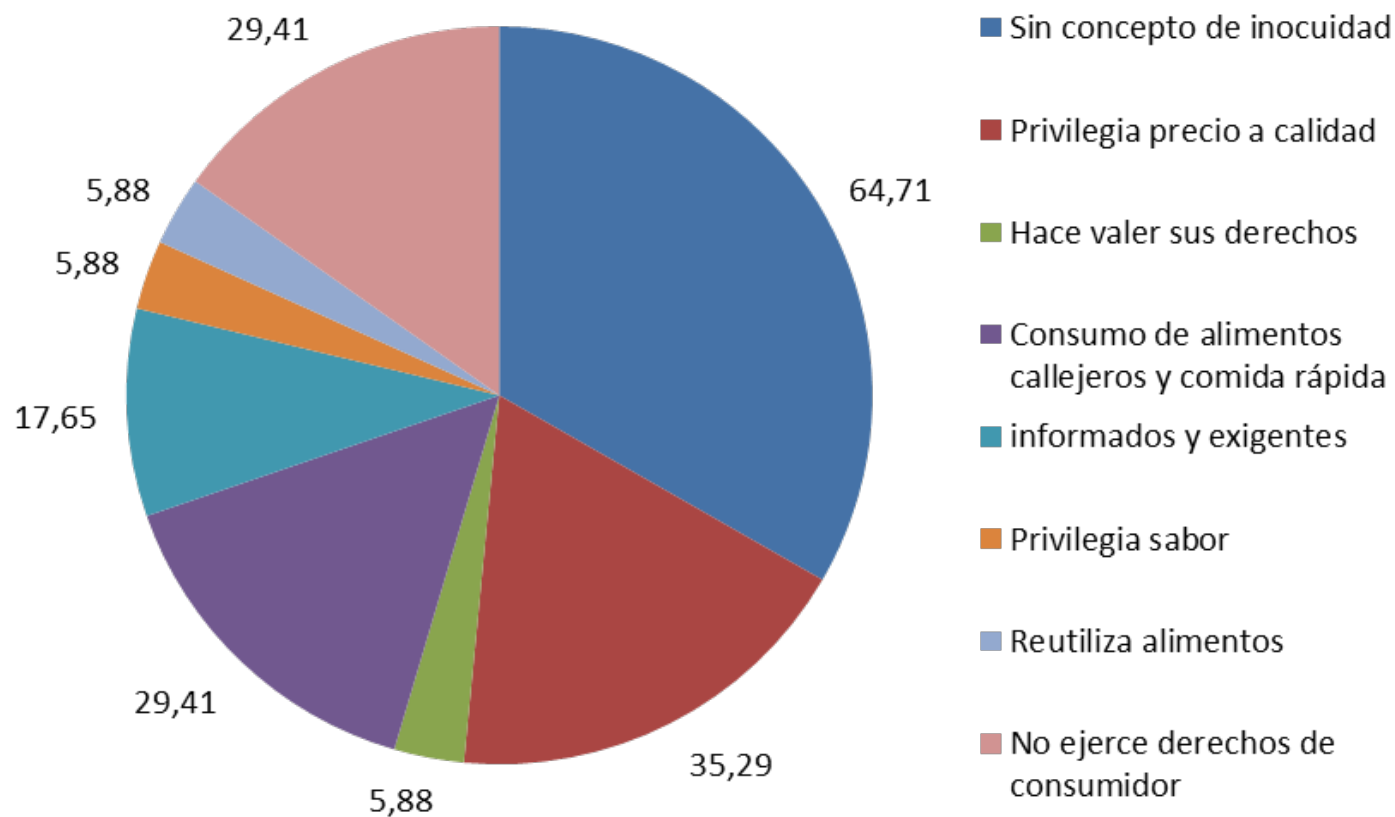
Desperdicios de Alimentos

Un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierden o desperdician en todo el mundo. Lo que equivale a aproximadamente 1300 millones de ton al año.

Nivel de información en región (%)



Características del consumidor en la región



OBJETIVOS ESTRATEGICOS FAO, Roma, 2013

- SO1 Ayudar a eliminar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición**
- SO2 Hacer que la agricultura, la actividad forestal y la pesca sean más productivas y sostenibles**
- SO3 Reducir la pobreza rural.**
- SO4 Fomentar sistemas agrícolas y alimentarios integradores y eficientes**
- SO5 Incrementar la resiliencia de los medios de vida rurales ante las catastrofes.**



Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
FAO





Friedensreich Hundertwasser, (738) Grass for those who cry, 1975, © 2013 NAMIDA AG, Glarus/Switzerland

UNA POBLACIÓN SANA DEPENDE DE SISTEMAS ALIMENTARIOS SALUDABLES

Sistemas alimentarios sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición

Día Mundial de la Alimentación
16 de octubre de 2013

¡MUCHAS GRACIAS!