

# EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Transformar los conocimientos en acción para la población, las economías y el medio ambiente

Los cambios que se están produciendo en el clima, la producción alimentaria y los sistemas de suministro a nivel mundial afectan a los consumidores, la industria y el propio planeta. Estos cambios pueden tener repercusiones sobre los sistemas de inocuidad alimentaria y plantear desafíos de sostenibilidad y desarrollo. Detrás de las dos reuniones internacionales hay el reconocimiento de que estamos ante un momento crucial que exige una urgente reflexión sobre las acciones necesarias para respaldar la inocuidad alimentaria.

En la **Conferencia de Addis Abeba** se debatirán las prioridades con el fin de armonizar las estrategias y los enfoques relativos a la

inocuidad alimentaria más allá de divisiones de sectores y fronteras, fortaleciendo los esfuerzos dirigidos a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible y brindando apoyo al Decenio de las Naciones Unidas sobre la Nutrición.

En el **Foro de Ginebra** se abordarán los aspectos y desafíos que plantea la inocuidad alimentaria en relación con el comercio.

Las dos reuniones darán como resultado una declaración política de alto nivel a favor de una colaboración más intensa y mejor coordinada y de un mayor apoyo para mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.

**ADDIS ABEBA, 12-13 DE FEBRERO DE 2019**

Primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre inocuidad alimentaria

**GINEBRA, 23-24 DE ABRIL DE 2019**

Foro internacional FAO/OMS/OMC sobre inocuidad alimentaria y comercio

Con 600 millones de casos anuales estimados de enfermedades transmitidas por alimentos, los alimentos insalubres son una amenaza para la salud humana y las economías que afecta desproporcionadamente a las poblaciones vulnerables y marginadas, sobre todo a las mujeres y los niños, así como a las poblaciones afectadas por los conflictos y la migración.



## OBJETIVOS:

Decidir las **medidas y estrategias fundamentales** para dar respuesta a los desafíos mundiales presentes y futuros que plantea la inocuidad alimentaria.

**Fortalecer el compromiso** al más alto nivel político con la mejora de la inocuidad alimentaria en el marco de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

# EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

## LAS REUNIONES ESTÁN MOTIVADAS POR CUESTIONES RELACIONADAS CON



### LAS PERSONAS

- Más de 600 millones de personas enferman y 420 000 mueren cada año como resultado de ingerir alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos, toxinas y sustancias químicas.
- La inversión en la educación de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria tiene el potencial de reducir la morbilidad por enfermedades transmitidas por alimentos y generar un ahorro de hasta 10 dólares por cada dólar invertido.
- La urbanización creciente, los cambios en el poder adquisitivo y los nuevos sistemas de comercialización alteran el acceso a los alimentos y los hábitos de consumo, por lo que es preciso dotar a los consumidores de la capacidad necesaria para realizar elecciones nutritivas e inocuas en el ámbito alimentario.

### LAS ECONOMÍAS

- Estimaciones recientes indican que los alimentos insalubres generan unos costos anuales de US\$ 95 000 millones en términos de productividad perdida en los países de ingresos bajos y medios.
- La inocuidad alimentaria es un factor crucial para promover el acceso a los mercados y la productividad, principales vectores del desarrollo económico y la reducción de la pobreza, sobre todo en entornos rurales.
- Para el año 2050, dos de cada tres personas vivirán en megaciudades (con 10 millones de residentes o más): hacen falta inversiones adecuadas para afrontar los desafíos que plantea esta situación en las esferas de la distribución alimentaria, el saneamiento y la higiene, los desechos alimentarios y la escasez de agua.

### EL MEDIO AMBIENTE

- El cambio climático va asociado a cambios en la frecuencia y prevalencia geográfica de los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria, ya que lleva a alteraciones en la distribución de los patógenos y las micotoxinas, las biotoxinas marinas y los metales pesados (por ejemplo, el cadmio o el mercurio) que contaminan los alimentos.
- Mejorar las prácticas higiénicas en los sectores de la alimentación y la agricultura ayuda a reducir la aparición y propagación de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena alimentaria y el medio ambiente.

## FORMATO Y TEMAS

Cuadros de expertos ministeriales, con participación de funcionarios de los ministerios de Salud, Comercio y Agricultura, definirán las medidas estratégicas a adoptar, y se convocarán sesiones temáticas de expertos para abordar:

- la carga de morbilidad por enfermedades transmitidas por alimentos y los beneficios de la inversión en alimentos inocuos;
- la seguridad y sostenibilidad de los sistemas alimentarios en una era de cambio climático acelerado;
- la contribución de la ciencia, la innovación y la transformación digital a la inocuidad alimentaria;
- la capacitación de los consumidores para que realicen elecciones sanas y apoyen sistemas alimentarios sostenibles.

## PARTICIPANTES

- Ministros de los sectores pertinentes (agricultura/pesca, salud, inocuidad alimentaria, turismo y comercio) y representantes de Gobiernos nacionales de todas las regiones del mundo;
- Delegaciones de organismos de reglamentación, organizaciones de las Naciones Unidas, organismos de desarrollo, órganos económicos regionales;
- Agentes no estatales: grupos de consumidores y productores, sociedad civil, instituciones académicas y de investigación y entidades del sector privado.

## CONTACTO

**FAO**  
Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, Roma, Italia  
[food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org)

**OMS**  
Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria  
Ginebra, Suiza  
[foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int)

