

## **Título: Población, Alimentos y Seguridad Alimentaria**

Por: José Fernández-Salguero Carretero

Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Profesor Emérito de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba. Académico de Número de la RASCVE

### **Resumen**

Anualmente el día 16 de octubre, aniversario de la fundación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación en Quebec (Canadá) en 1945, se celebra el Día Mundial de la Alimentación (DMA). El DMA, proclamado en 1979 por la Conferencia de la ONU, tiene por finalidad la de concienciar a las poblaciones sobre la seguridad alimentaria mundial y la de fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza. Además de un compromiso personal con un tema que produce tanto dolor y sufrimiento entre nuestros semejantes, la elección de esta conferencia trata de que desde la RACVE se haga un gesto para despertar las conciencias y encontrar las colaboraciones necesarias para mejorar esta situación. También está avalada por el papel social de los científicos y por los estudios de la llamada Economía del Desarrollo.

El progresivo aumento de la población mundial, sobre todo durante el pasado siglo XX, hizo rehabilitar en algunos sectores la teoría de Malthus, pero los avances, desde hace muchas décadas, en la producción de alimentos, con la mejora de la producción vegetal y animal, los avances en la conservación, almacenamiento y transporte de los alimentos, así como la búsqueda de nuevas fuentes de alimentación y el desarrollo de la biotecnología, se puede decir que el mundo produce suficiente cantidad de alimentos para alimentar a los más de 7 mil millones de personas actuales e incluso los producirá para alimentar los cerca de 10 mil millones de personas que se prevé para el 2050. A pesar de ello más de 800 millones de personas, uno de cada nueve, pasan hambre. En general no hay una única razón para que este drama humano y social siga manteniéndose sino una serie de causas interconectadas de carácter político, bélico, sociológico, económico, religioso, climático, etc. Paradójicamente se está produciendo un progresivo aumento del sobrepeso y la obesidad que alcanza ya a más de la cuarta parte de la población mundial y también afecta a gran parte de la población urbana de muchos países en vías de desarrollo.

De ahí que la FAO/OMS trabaje con los países para mejorar la producción agrícola, ganadera y forestal, con objeto de actuar sobre los gases de efecto invernadero, a estimular la acuicultura y a buscar nuevas fuentes de alimentación y recursos hídricos con garantías higiénicas. En este sentido, han ido orientados los programas de la Declaración del Milenio (Objetivos-2015) y la actual Agenda-2030 sobre Desarrollo

Sostenible. Paralelamente, tiene en cuenta los problemas derivados del sobrepeso/obesidad y por eso el lema de la campaña del DMA-2019 es: “Dietas saludables para un mundo sin hambre”.

La constatación de que más de 200 enfermedades se propagan a través de los alimentos y de que una/10 personas/año enferman por los alimentos contaminados ha hecho que cada vez se preste más atención a la seguridad/inocuidad alimentaria. Así, las actuaciones, tanto de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) como de las agencias de los distintos países, como en caso de España con la AECOSAN, tratan de preservar la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, y de promover la

salud de los ciudadanos. Aunque no hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos, para la FAO los requisitos que debe cumplir la Seguridad Alimentaria son los siguientes: • Que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos (disponibilidad), • Que dichos alimentos sea inocuos y • Que contengan los nutrientes para satisfacer sus necesidades alimenticias a fin de llevar una vida activa y sana.

Los sistemas de seguridad alimentaria se basan en el control de la cadena alimentaria, desde el control e inspección de la producción primaria, pasando por la higiene y las buenas prácticas de fabricación durante el proceso de conservación/transformación hasta el control de calidad de los productos alimenticios finales. Para esta función general de seguridad alimentaria, la normativa europea/nacional/autonómica exige a las industrias alimentarias que creen, apliquen y mantengan unos sistemas de autocontrol basados en Planes Generales de Higiene y en el sistema APPCC que son sistemáticamente inspeccionados por los servicios veterinarios oficiales. La implantación de Sistemas de Autocontrol en las empresas alimentarias (industrias, establecimientos minoristas, establecimientos de restauración y otros) es el método esencial reconocido por las normas internacionales (Codex Alimentarius), así como por las de la Unión Europea (Reglamento 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios).

Finalmente, el cumplimiento de los objetivos de las Naciones Unidas en su Agenda-2030, de poner fin a la pobreza y al hambre en el mundo y garantizar la seguridad alimentaria, mejorando la nutrición y la agricultura sostenible, solo se conseguirá con el compromiso de los gobiernos con las Ayudas Oficiales al Desarrollo, con la colaboración de muchas instituciones y organismos, tanto públicos como privados, y con el esfuerzo conjunto de todos los ciudadanos.