

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2 del programa

CX/LAC 22/22/2
Septiembre de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS **COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

Vigésima segunda reunión
Virtual, 24-28 de octubre de 2022

DISCURSO DE APERTURA: **NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CADENA AGROALIMENTARIA**

Los gobiernos a nivel mundial están tomando acciones necesarias en la adaptación a los nuevos desafíos para el acceso a los alimentos que estamos enfrentando. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura- FAO cree que la ciencia, la tecnología y la innovación pueden acelerar la transformación de los sistemas agroalimentarios para que sean más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles para conseguir una mejor producción, una mejor nutrición, un mejor medio ambiente y una vida mejor sin dejar a nadie atrás¹.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), la Organización Mundial de las Naciones Unidas (OMS), Programa Mundial de Alimentos (PMA) y el Fondo de las Naciones Unidas para la infancia (UNICEF), casi 3.100 millones de personas no podían permitirse una dieta saludable en 2020². Son 112 millones más que en 2019, lo cual refleja la inflación de los precios de los alimentos al consumidor derivada de las repercusiones económicas de la pandemia de la COVID-19 y de las medidas adoptadas para contenerla. Además, todos los días se reportan nuevos casos de personas que contraen enfermedades por el consumo de alimentos contaminados por microorganismos y/o sustancias químicas tóxicas, las cuales podrían causar la muerte; las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) contaminados constituyen un serio problema para la salud pública³.

Además, se calcula que el desperdicio de alimentos en los hogares, los establecimientos de venta al por menor y la industria de los servicios de alimentación asciende a 931 millones de toneladas cada año. De esta cantidad, casi 570 millones de toneladas se generan en los hogares⁴. La pérdida de la inocuidad en los alimentos, aporta significativamente a que se generen estos desperdicios.

Los sistemas agroalimentarios, la producción de alimentos y las fuentes de alimentos están experimentando cambios significativos en todo el mundo. Uno de los principales desafíos es el crecimiento poblacional y la exploración de nuevas fuentes de alimentos para cubrir los requerimientos nutricionales, menos generación de desperdicios y que a su vez provoquen cambios en los hábitos alimentarios de la población manteniendo su salud, previniendo ETA.

La innovación en la producción de alimentos y la búsqueda de nuevas fuentes de alimentos, así como alternativas para satisfacer los requerimientos nutricionales de las poblaciones vulnerables, son los retos que enfrentan los científicos, la industria de procesamiento de alimentos, las instituciones gubernamentales y no gubernamentales.

La industria, en una búsqueda constante de complacer a los consumidores y de encontrar nuevos mercados, considera factores como los costes de los alimentos originales, el incremento de población y la religión. En las próximas décadas, la producción de proteína animal deberá aumentar para suplir la demanda existente. Se estima que se deberá alcanzar los 206 millones de toneladas anuales para los próximos 35 años⁵.

Actualmente, varios países ya cuentan con la tecnología y el respaldo económico suficiente para crear nuevas fuentes de alimentos o transformar alimentos de bajo valor en productos con mayor valor nutricional. El principal macronutriente es la proteína, y las fuentes consideradas como nuevas alternativas son las proteínas de origen vegetal, microalgas, insectos, hongos y subproductos.

Entre los alimentos que están envueltos en los procesos tecnológicos, se ha presentado la proteína microbiana desarrollada a partir de fermentación de precisión, que encara el reto de la sostenibilidad en la industria alimentaria; la industria está trabajando con subsectores como los snacks, los lácteos o los cárnicos, entre otros⁶. Se genera proteína con alto valor nutricional añadido a través de subproductos y de la combinación de la fermentación con la Inteligencia Artificial

Organizaciones a nivel mundial, cuya misión es la creación de normativas y directrices que precautelen la inocuidad y el comercio justo de alimentos, ya han iniciado las labores desde los altos mandos debido a la importancia y el crecimiento exponencial de la intervención de nuevas tecnologías en la elaboración de alimentos desde su fase primaria. En el *Codex Alimentarius*, por parte del Comité Ejecutivo, estas actividades incluyen a los Coordinadores regionales como principales actores puesto que son quienes, mediante las diversas labores, incluyen a los estados miembros para que las normativas que se generen garanticen que estas nuevas fuentes de alimentos sean inocuas. Es por ello que un trabajo conjunto con todos las regiones y organismos a nivel mundial, incluyendo el intercambio de información, será significativo para abordar las iniciativas regulatorias necesarias.

Finalmente, en la región de América Latina y El Caribe, con el apoyo de los expertos en la elaboración y transformación de alimentos, se apoyará a la generación de estas nuevas tecnologías que están creando grandes expectativas. Los productores ven estas tecnologías como una de las alternativas para la lucha contra el hambre y la malnutrición que afectan a millones de personas en el mundo. Con un buen manejo y buena regulación, las nuevas tecnologías en la cadena agroalimentaria podrían llegar a convertirse en un mecanismo para consolidar la implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible señalados por la ONU.

En este sentido, se alienta a los países miembros del CCLAC a compartir sus puntos de vista y experiencias al abordar los siguientes temas:

- i. La función de las organizaciones internacionales encargadas del establecimiento de normas, como la Comisión del Codex Alimentarius, en la elaboración de normas así como orientación en materia de nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción;
- ii. Nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción de potencial interés para la región de América Latina y El Caribe y las oportunidades comerciales y económicas derivadas;
- iii. Inversión en la generación y el análisis de datos científicos para el desarrollo de nuevas tecnologías, con el apoyo técnico necesario;
- iv. Involucramiento de todas las partes interesadas de la cadena agroalimentaria; y
- v. Futura evolución de las nuevas tecnologías en alimentos, identificar los desafíos y las oportunidades principalmente para la región América Latina y el Caribe.

REFERENCIAS

¹<https://www.fao.org/newsroom/detail/science-and-innovation-are-key-accelerators-for-transforming-agrifood-systems/es>

²<https://www.ifad.org/es/web/latest/-/informe-de-las-naciones-unidas-las-cifras-del-hambre-en-el-mundo-aumentaron-hasta-alcanzar-los-828-millones-de-personas-en-2021>

³<https://www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos>

⁴<https://www.fao.org/newsroom/detail/science-and-innovation-are-key-accelerators-for-transforming-agrifood-systems/es>

⁵<https://www.fao.org/science-technology-and-innovation/es>

⁶Wu G, Fanzo J, Miller D, Pingali P, Post M, Steiner J, Thalacker-Mercer A. Production and supply of high-quality food protein for human consumption: sustainability, challenges, and innovations. *Ann N Y Acad Sci.* 2014;1321:1-19