

comisión del codex alimentarius ^S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2.ii) del programa

CX/NFSDU 09/31/2-Add.1
Septiembre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES
31ª reunión

Sala Robert Schumann del Museo Kunst Palast, Düsseldorf (Alemania)
2-6 de noviembre de 2009

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado

1. Tomando como base la recomendación de la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), en el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se solicitó a la FAO y a la OMS el examen de la posibilidad de celebrar una consulta de expertos sobre los riesgos para la salud relacionados con el metilmercurio, las dioxinas y los bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas presentes en el pescado y los beneficios para la salud derivados del consumo de este. La FAO/OMS celebró una reunión de un pequeño grupo de expertos para asesorarse sobre estos asuntos y planificar la consulta de expertos. La reunión hizo constar que existían evaluaciones de riesgos internacionales y varios estudios y evaluaciones nacionales sobre los beneficios y los riesgos, y que estos podían servir de base para una elaboración posterior de modelos de evaluación, así como para la valoración. Sin embargo, el grupo de expertos advirtió de que no era posible un estudio cuantitativo de los riesgos y los beneficios a nivel internacional y de que quizá fuera necesario examinar otras opciones. La FAO/OMS ha realizado una solicitud de información y datos y un llamamiento de expertos. La consulta de expertos se celebrará entre el 25 y el 29 de enero de 2010.

Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre la grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana

2. Entre el 10 y el 14 de noviembre de 2008, se celebró en Ginebra una consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre la grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana. La consulta hizo mayor hincapié en el papel de algunas categorías de ácidos grasos, utilizando como ejemplo el importante papel desempeñado por los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga en el crecimiento y el desarrollo de los recién nacidos y los lactantes, además de su efecto beneficioso sobre la conservación de la salud a largo plazo y la prevención de algunas enfermedades crónicas. Existía una evidencia sólida que recomendaba la reducción de los

ácidos grasos *trans* debido a un aumento del riesgo de cardiopatía isquémica y unas alteraciones perjudiciales en los lípidos en sangre, incluido un aumento de la concentración de colesterol LDL y alteraciones perjudiciales en la proporción de colesterol total/LDL. La actualidad de esta consulta de expertos está ligada también al claro reconocimiento de la creciente carga que suponen a nivel mundial las enfermedades crónicas. Entre los trabajos recientes de la FAO y la OMS relacionados con este asunto están: la consulta de expertos FAO/OMS de 2002 sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas; la consulta de expertos FAO/OMS de 2001 sobre necesidades energéticas del ser humano y su complemento, la consulta de expertos FAO/OMS de 2002 sobre necesidades de proteínas y aminoácidos en la nutrición humana; el taller técnico de 2002 sobre energía de los alimentos, métodos de análisis y factores de conversión; y varias actualizaciones científicas, una realizada por la FAO/OMS en 2006 sobre los carbohidratos en la nutrición humana y otra realizada por la OMS sobre los ácidos grasos *trans*. Estos esfuerzos unificados proporcionan la base científica para las estrategias, los programas y los proyectos de la FAO, la OMS y sus Estados miembros.

3. El informe de la consulta se está finalizando y la documentación científica preparatoria para la consulta se ha publicado en *Annals of Nutrition and Metabolism* (volumen 55, 2009).

Consulta de expertos FAO/Bioversity International sobre indicadores de nutrición para la biodiversidad - 2. Consumo de alimentos

4. La consulta de expertos FAO/Bioversity International sobre indicadores de nutrición para la biodiversidad - 2. Consumo de alimentos se celebró en Washington DC, (EE. UU.) los días 8 y 9 de junio de 2009. Doce expertos de ocho países definieron y elaboraron un indicador, identificaron fuentes de datos y carencias, y recomendaron mecanismos de presentación de informes. Está previsto que el informe se publique en 2009 en inglés y en 2010 en francés y español. Se está redactando el informe de referencia para 2009 y demuestra que, hasta ahora, únicamente unas pocas encuestas son capaces de investigar la biodiversidad de los alimentos consumidos. Se espera que en el futuro existan más encuestas que incluyan los alimentos en sus diferentes variedades además de los alimentos autóctonos y los que crecen en estado salvaje, ya que pueden ser muy ricos en micronutrientes. En un mismo tipo de alimento, los macronutrientes pueden variar en un factor de diez y los micronutrientes en un factor de mil dependiendo de su variedad, las condiciones de cultivo y su madurez. Una vez que existan más datos sobre el consumo y la composición de los alimentos que crecen en estado salvaje y las diferentes variedades de alimentos, podrá investigarse su contribución a la idoneidad del régimen alimentario. Se espera que el consumo de variedades con alto contenido en nutrientes reduzca la necesidad de programas de enriquecimiento, siempre que se documente y se incluya en la evaluación del régimen alimentario.

Publicaciones de la FAO

5. En septiembre de 2009, se ha publicado la *Guía de estudio de composición de los alimentos* en el sitio web de INFOODS http://www.fao.org/infoods/publications_en.stm (en inglés). Contiene toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos para que recopiladores y usuarios, así como analistas, puedan generar, recopilar y utilizar correctamente los datos sobre la composición de los alimentos. Está diseñada principalmente como una herramienta de autoaprendizaje, pero puede utilizarse también como complemento de cursos y formación oficial sobre la composición de los alimentos, como es el caso de las universidades de nutrición. El primer volumen contiene la lectura necesaria, preguntas y ejercicios en 17 módulos que abarcan todos los aspectos relativos a la composición de los

alimentos, mientras que el segundo volumen ofrece las soluciones. También estará disponible en formato impreso y en CD, y en francés y español. Se trata de una publicación oportuna, en vista del debate sobre la posibilidad de obligar al etiquetado de los nutrientes.

6. *Sistemas alimentarios de los pueblos indígenas: las diferentes dimensiones de la cultura, la diversidad y el medio ambiente para la nutrición y la salud* se publicó en 2009 y está disponible en <http://www.fao.org/docrep/012/i0370e/i0370e00.htm> (en inglés). Los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas, que mantienen su conexión con culturas y hábitos de vida en ecosistemas locales con una larga evolución en el tiempo, representan un tesoro de conocimiento que contribuye al bienestar y a la salud, y que puede beneficiar a toda la humanidad. Este libro pretende definir y describir la diversidad del uso del sistema alimentario, la nutrición y la salud en doce estudios de casos rurales concretos realizados en pueblos indígenas de diferentes partes del mundo como una ventana a las prácticas de los pueblos indígenas del mundo. Investigadores del Centro para la Nutrición y el Medio Ambiente de los Pueblos Indígenas (CINE) de la Universidad McGill (Canadá) y la FAO elaboraron un procedimiento para documentar los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas. El procedimiento se adaptó y se aplicó en estudios de casos concretos realizados en Canadá, Colombia, los Estados Federados de Micronesia, la India, Japón, Kenia, Nigeria, Perú y Tailandia. La intención global de estos documentos consiste en mostrar los aspectos positivos inherentes a los sistemas alimentarios locales tradicionales, la forma en que las personas aprecian y usan dichos alimentos, la influencia de los alimentos industriales y comprados, y las circunstancias de la transición nutricional en las comunidades indígenas. Esta investigación fue completada con métodos tanto cualitativos como cuantitativos por los pueblos indígenas y sus socios académicos durante el segundo Decenio Internacional de las Poblaciones Indígenas del Mundo y la Declaración de Derechos de los Pueblos Indígenas, adoptada en 2007 por la Asamblea General de las Naciones Unidas.

7. *Innovaciones en el etiquetado de los alimentos* se publicará en diciembre de 2009. Proporciona información sobre los principios y los requisitos del etiquetado de los alimentos, tomando como base las experiencias actuales. El libro incluye capítulos sobre el Codex, acuerdos comerciales internacionales, el etiquetado nutricional y alergias, además de epígrafes relacionados con asuntos medioambientales y sociales. Está orientado a los organismos reguladores en materia de alimentos, los expertos en derecho de los alimentos, la industria alimentaria y las asociaciones de consumidores y medioambientales. Se publicará en Woodhead Publishing Limited. La FAO distribuirá copias gratuitas del mismo a los Gobiernos de sus Estados miembros.

Elaboración de la Biblioteca electrónica de la OMS para la guía de los programas de nutrición

8. Se está diseñando actualmente la Biblioteca electrónica de la OMS para la guía de los programas de nutrición como un portal web en línea con la información más actual y pertinente relativa a las intervenciones en nutrición. La biblioteca electrónica ofrecerá una orientación integral para los programas y asistencia a los Estados miembros y a los socios para la correcta puesta en marcha de intervenciones en nutrición seguras y eficaces. También se incluirán en dicha biblioteca diversas directrices nuevas y actualizadas que se están elaborando siguiendo el nuevo proceso de elaboración de directrices de la OMS.

Revisión sistemática del nivel de contenido total de grasa y obesidad, y de enfermedades no transmisibles relacionadas

9. Como trabajo derivado de la consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre la grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana (Ginebra, noviembre de 2008), la OMS ha iniciado un proceso de revisión sistemática de las cuestiones relacionadas con el nivel de consumo total de grasa y obesidad, y de enfermedades no transmisibles relacionadas, para poder evaluar con más precisión la repercusión del nivel de consumo total de grasa. Esta revisión sistemática se está llevando a cabo siguiendo el nuevo proceso de elaboración de directrices de la OMS. Como parte del proceso requerido por el Comité de Revisión de las Directrices (GRC), se ha creado el Comité de Dirección de la OMS, que reúne a los miembros de los departamentos técnicos involucrados de la OMS y, tras la consulta al GRC, se ha identificado un centro que pondrá en marcha la revisión sistemática. Actualmente, existe un proceso en marcha para formar en la OMS un grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición (es decir, un grupo de directrices), que formulará y definirá el ámbito de aplicación de esta revisión sistemática.

Elaboración de directrices sobre micronutrientes

10. En 2009, la OMS inició el proceso de actualización de las directrices existentes y de elaboración de nuevas directrices en los siguientes campos:

a. Complementos de vitamina A

La carencia de vitamina A sigue siendo un problema importante de salud pública que afecta aproximadamente a 190 millones de niños y a 19 millones de mujeres embarazadas en todo el mundo¹. El trabajo exhaustivo sigue presentando una importancia esencial para evitar y controlar las carencias de vitamina A. Las directrices actuales de la OMS sobre complementos de vitamina A se publicaron en 1997² y 1998³. Desde entonces, ha avanzado el conocimiento y se han llevado a cabo otras investigaciones. Por tanto, deben revisarse de forma sistemática las directrices actuales sobre complementos de vitamina A utilizando la evidencia actual⁴. La OMS actualizará únicamente algunas de las áreas más importantes de las políticas, siguiendo estrictamente los procedimientos adoptados recientemente por dicha organización. Se espera que este trabajo finalice en 2010. Para obtener más información, consulte http://www.who.int/nutrition/events/guideline_dev_vas/en/index.html (en inglés).

b. Enriquecimiento de alimentos

En 2006, la OMS y la FAO publicaron las Directrices sobre el enriquecimiento de los alimentos con micronutrientes⁵. Estas directrices generales, escritas desde una perspectiva nutricional y de salud pública, constituyen un recurso para los Gobiernos e instituciones que apliquen o consideren aplicar programas de enriquecimiento de alimentos, y una fuente de información para científicos, tecnólogos y la industria alimentaria. En ellas se describen algunos principios básicos para la efectividad de los programas de enriquecimiento junto con

¹ OMS. [Global prevalence of vitamin A deficiency in populations at risk 1995-2005](#). Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 2009

² OMS/UNICEF/IVACG. [Vitamin A supplements: a guide to their use in the treatment and prevention of vitamin A deficiency and xerophthalmia](#) - Segunda edición. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1997

³ OMS/MI. [Safe vitamin A dosage during pregnancy and lactation](#). Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1998

⁴ OMS. WHO handbook for guideline development. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 2008. [Texto íntegro](#).

⁵ OMS/FAO. Guidelines on food fortification with micronutrients. Allen L et ál., eds. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 2006.

las características físicas de los productos enriquecidos, para su selección y uso en vehículos alimentarios específicos. La OMS planea actualizar estas directrices generales con otras directrices más específicas para asistir a los países en la elaboración y la puesta en marcha de programas de enriquecimiento de alimentos como parte de una estrategia integral basada en alimentos para combatir las carencias de micronutrientes. Se espera que el trabajo comience a finales de 2009 y se completará en 2010.

c. Uso de enriquecimiento en el hogar mediante polvos con múltiples micronutrientes

El desarrollo reciente de formas alternativas de suministrar micronutrientes a los niños pequeños y a las mujeres en edad fértil ha generado nuevos productos innovadores, como los polvos con múltiples micronutrientes (Sprinkles, Vitashakti, Anuka, MixMe). Los polvos con múltiples micronutrientes (PMM) se elaboran para enriquecer y mejorar la calidad de los alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños preparados en el hogar, y contienen varios micronutrientes en forma de un polvo insípido. Se han utilizado también como una alternativa para suministrar vitaminas y minerales adicionales a los regímenes alimentarios de las mujeres embarazadas sin cambiar sus hábitos alimentarios. Hasta ahora, el principal objetivo de los PMM ha sido el de solucionar eficazmente y de forma segura el problema de la anemia. Más de 30 países han elaborado planes o han comenzado a distribuir PMM en varios sectores de la población. Además, un número cada vez mayor de Estados miembros está solicitando una postura de la OMS sobre el uso y la seguridad de estos PMM. Para responder a estas solicitudes, la OMS iniciará posteriormente en 2009 el trabajo de elaboración de directrices oficiales para el uso de PMM, teniendo en cuenta los demás estudios realizados en diversos contextos. Este trabajo seguirá también el nuevo proceso de elaboración de directrices de la OMS y finalizará en 2010.

11. En 2010, la OMS planea iniciar un trabajo sobre otros tres conjuntos de directrices adicionales, siguiendo el mismo proceso. Se espera que el trabajo incluya directrices sobre:

- a. El uso de las intervenciones con hierro en regiones donde la malaria sea endémica
- b. El uso de complementos de calcio para las mujeres durante el embarazo para evitar la hipertensión arterial
- c. Indicadores para la evaluación de la situación relativa a la vitamina A

Elaboración de la guía sobre la caracterización de los nutrientes

12. La OMS ha iniciado el trabajo sobre la caracterización de los nutrientes en colaboración con varios socios. Esto forma parte de los esfuerzos de la OMS por aplicar las recomendaciones de la revisión del programa de nutrición de la organización emprendida a comienzos de 2009. La elaboración de un método (o conjunto de métodos) de caracterización de nutrientes reconocido internacionalmente es claramente beneficiosa para una amplia gama de aplicaciones en estrategias comerciales, internacionales, de política gubernamental y de promoción de la salud. La OMS está respondiendo a este reto mediante la elaboración de un marco basado en la evidencia y principios rectores para la caracterización de los nutrientes de los alimentos, en función de las recomendaciones dietéticas internacionales establecidas por la FAO/OMS. El trabajo se divide en cinco fases: 1) elaboración de una revisión sistemática de los sistemas de caracterización de nutrientes existentes; 2) redacción de una guía metodológica y un manual para la elaboración y la aplicación de la caracterización de los nutrientes; 3) homologación de los principios rectores y la guía metodológica en, al menos,

seis países de cada región; 4) realización de una consulta técnica para revisar el resultado del trabajo de homologación, con vistas a evaluar la viabilidad de un único sistema de caracterización de nutrientes a nivel internacional y los elementos principales que debería contener dicho sistema; 5) elaboración de un marco de la OMS y un manual para el desarrollo de la caracterización de los nutrientes a nivel nacional.

Manual de procedimiento para la elaboración y la aplicación de directrices dietéticas basadas en los alimentos

13. La OMS, de forma conjunta con otros países y organismos involucrados, particularmente a nivel nacional, ha finalizado el ensayo de campo de un manual de procedimiento para la elaboración y la aplicación de directrices dietéticas basadas en alimentos (DDBA) a nivel regional y nacional en tres países de Asia, y se planea dicho ensayo en otros países de la región del Mediterráneo Oriental y de la región africana. El manual, que actualmente se encuentra sometido a la revisión de otros expertos del sector, incluye módulos sobre la manera de redactar DDBA basadas en la evidencia científica, sobre los ensayos de campo de las DDBA, sobre la manera de elaborar material de apoyo, incluido material formativo, como las guías de alimentos, sobre la aplicación de las DDBA y sobre el control y la evaluación de la aplicación y la eficacia de las DDBA. Se prevé que el manual de procedimiento definitivo se encuentre finalizado para finales de 2009, tras tener en cuenta los resultados de los ensayos de campo en los países y los comentarios recibidos en la revisión de expertos, y estará disponible para una mayor difusión a principios de 2010.

Gestión dietética de la malnutrición moderada

14. En octubre de 2008, se celebró en Ginebra la consulta de la OMS/UNICEF/PMA/ACNUR sobre la gestión dietética de la malnutrición moderada (MM1). La consulta acordó que las necesidades nutricionales energéticas de los niños con emaciación moderada se encuentran entre las de los niños bien alimentados y los niños que padecen emaciación grave durante la fase de recuperación. La reunión también concluyó que los alimentos de origen animal favorecen más el crecimiento que los alimentos de origen vegetal no elaborados, y que debería prestarse más atención al contenido en ácidos grasos esenciales de los regímenes alimentarios de los niños malnutridos. Como complemento inmediato a esta reunión, se espera la reformulación de los alimentos utilizados actualmente en los programas de ayuda alimentaria.

15. Además, la OMS está llevando a cabo las siguientes actividades de forma conjunta con socios, como continuación de la MM1:

- El trabajo de la Comisión sobre el marco de especificaciones para los niños con malnutrición moderada
- Creación de un Comité de Dirección con el objetivo específico de formular la especificación para los complementos alimentarios para los niños con emaciación moderada
- La elaboración de un anteproyecto de especificaciones para los complementos alimentarios para los niños con emaciación moderada. Estas especificaciones describirán la composición nutricional mínima de los alimentos en términos de contenido en macronutrientes y micronutrientes, e incluirán unos requisitos mínimos relativos a los ingredientes. Estas especificaciones deben tener en cuenta también que

la mayoría de los niños que padecen emaciación sufren de algún grado de retraso en el crecimiento.

- Anteproyecto de declaración conjunta sobre la gestión dietética mejorada de la malnutrición moderada (para enero de 2010)

Mejora de la guía de políticas y de la aplicación del programa de gestión de la malnutrición moderada

16. La OMS ha organizado una segunda consulta sobre la malnutrición moderada (MM2) para diciembre de 2009. El objetivo general de la MM2 es mejorar la guía de políticas y la aplicación del programa de gestión de la malnutrición moderada. El enfoque versará sobre la gestión de la emaciación moderada. La consulta se centrará en las siguientes opciones programáticas específicas, como los enfoques de cobertura general y específica, los complementos alimentarios y el asesoramiento dietético.

Consulta técnica mixta OMS/UNICEF sobre la acción potenciadora para mejorar la alimentación de lactantes y niños pequeños de 6 a 23 meses de edad en los programas de nutrición y de salud dirigidos a niños

17. La OMS y UNICEF organizaron una consulta técnica sobre la *acción potenciadora para mejorar la alimentación de lactantes y niños pequeños de 6 a 23 meses de edad en los programas de nutrición y de salud dirigidos a niños* en Ginebra entre el 6 y el 9 de octubre de 2008. Los objetivos generales de la consulta eran los siguientes: debatir un marco para traducir los Principios rectores para la alimentación complementaria de el/la niño/a amamantado/a y los Principios rectores para la alimentación de el/la niño/a no amamantado/a de 6-24 meses de edad en intervenciones con un contexto específico y combinaciones de intervenciones, así como recomendar sobre la forma de promover una acción acelerada y reforzada para la alimentación de lactantes y niños pequeños, en especial de niños de 6 a 23 meses de edad en países con ingresos bajos. La reunión examinó la manera de cubrir el hueco entre el progreso realizado al definir los principios para una alimentación adecuada para lactantes y niños pequeños de entre 6 y 23 meses y la aplicación de estos en programas y políticas concretos. Se reconoció que actualmente no existen ejemplos suficientes de programas a gran escala bien documentados que hayan mejorado con éxito las prácticas de alimentación de niños de 6 a 23 meses de edad y que hayan generado mejoras de salud, por lo que se apreciaron carencias en la base de la evidencia para una acción eficaz. Como parte del trabajo derivado de la consulta, la OMS y UNICEF, de forma coordinada con varios socios, están comenzando la revisión sistemática de las normas sobre alimentos para lactantes y niños pequeños, incluidos los alimentos complementarios enriquecidos y los complementos de micronutrientes. Este proceso se inició en 2009 y continuará durante los siguientes dos años. El informe de la consulta técnica está disponible en

http://whqlibdoc.who.int/publications/2008/9789241597890_eng.pdf (en inglés).