

Resumen Ejecutivo

Hacia la construcción de una Cultura Alimentaria saludable y sostenible en Uruguay

Eje: Protección Social

Mesa 4: temas vinculados a DERECHOS Y JUSTICIA SOCIAL

Objetivo 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible

1

Fecha: jueves 9 de junio de 2016.

Lugar: Piso 7 Ministerio de Desarrollo Social

Participantes: Asociación Celiaca del Uruguay (Acelu), Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Asociación Gastronómica del Uruguay (AGU), Asociación Uruguaya de Nutricionistas (AUDYN), RAP-ASSE, Centro de Estudiantes Esc. Nutrición (CEN NUTRICION), Comisión Honoraria Para la Salud Cardiovascular, Frente Parlamentario Contra El Hambre, Intendencia De Montevideo (División Salud, Servicio de Regulación Alimentaria y Cocina Uruguay), Ministerio de Salud (MSP)-Programa de Nutrición, Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar (UDELAR-INDA), Observatorio Derecho Alimentación (UDELAR- Fac. de Derecho), Organización de Usuarios de Salud del Cerro, Red Uruguaya De Apoyo a la Nutrición y Desarrollo Infantil (RUANDI), SLOW FOOD, Uruguay Crece Contigo- MIDES, INDA-MIDES, Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO.

Reflexiones que nos ubican y orientan en el tema:

- **Este tema es transversal a otros Objetivos de Desarrollo Sostenible**, no se circunscribe solo al objetivo 2, se vincula con la salud y el bienestar, la erradicación de la pobreza, la producción y consumo responsable, el trabajo decente y el cuidado del ambiente, entre otros.
- Las **propuestas realizadas por los participantes para la construcción de un mejor Uruguay para nuestros hijos** se centran en fomentar la gastronomía nacional, la comida con ingredientes producidos en la región, valorizar la importancia de comer “comida de verdad”. Esto influye en la producción de alimentos (qué y cómo se produce), en su comercialización y procesamiento, en el consumo (qué y cómo comemos), en la salud y bienestar y en el manejo de desperdicios y residuos.
- En Uruguay el incremento del **sobrepeso y la obesidad son un problema en continuo crecimiento** y presente en todos los grupos etáreos. De acuerdo a los resultados de las dos últimas Encuestas de Factores de Riesgo para enfermedades Crónicas del Ministerio de Salud (MSP, 2006 y 2013) el 64 % de los adultos presenta sobrepeso u obesidad. La obesidad tuvo un incremento de 8% en solo 7 años (**20 a 28%** de 2006 a 2013), la hipertensión arterial también se incrementó 8 % en el mismo período (**30,4 % a 38.7 %**), el 7,8% de de la población presentó glicemias elevadas y la cantidad de

adultos que no logran consumir al menos 5 porciones de verduras y frutas ascendió del **85 al 91%**.

- Por otro lado, según informa la Organización Panamericana de la Salud (OPS) se observa un **cambio muy profundo en los hábitos alimentarios de los uruguayos**, con un incremento del **146% en el consumo de productos y bebidas industrializados (productos ultra-procesados)** en el período 2000 a 2013 (crecimiento anual promedio de 7.2%), alcanzando un consumo per cápita de **149 kilos por persona por año (el incremento más alto de Latinoamérica)**. Este cambio también impacta en el modo de comer (se puede comer en cualquier lado productos listos o semi-listos que no requieren sentarse alrededor de una mesa y compartir una comida), esto arrasa con los sabores propios de la cocina uruguaya, cargada de influencias multiculturales, impacta en la producción de alimentos y en el ambiente.
- De acuerdo a investigaciones realizadas por el Núcleo Alimentación y Bienestar de la Universidad de la República y el INDA, donde se evaluó la oferta de productos destinados a niños en 2 supermercados de la capital, encontrándose que **el 97% eran productos ultra-procesados y de ellos, el 91% tenían un perfil nutricional inadecuado**: altos en azúcar, grasa, sal y densos en calorías.
- En cuanto a **estrategias de marketing de estos productos, existe una publicidad intensa, engañosa y no ética, especialmente de productos dirigidos a niños**. En ese sentido, se ha observado una influencia en las preferencias de los niños hacia el consumo de productos que hacen alusión al agregado de nutrientes ó apelan al uso de figuras infantiles u ofrecen obsequios (Núcleo Alimentación y Bienestar).
- En cuanto a la **producción de alimentos**, Uruguay viene **perdiendo biodiversidad** según el índice de biodiversidad de Simpson e índice de equitatividad de Pielou (Consultor F. Da Silva Gomes, OPP, 2014). Según cifras del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) desde el año 2005 a 2014, el sector agropecuario presentó un crecimiento anual promedio de casi un 6% (en el período presentó un crecimiento cercano al 50%), mientras que **el sector hortícola y frutícola se redujo casi un 20%**. La cantidad de explotaciones de huerta a campo se redujo un 55% entre el año 2000 y el 2011 y las explotaciones con huerta protegida se redujeron un 15%; en cuanto a la superficie cultivada de ambos rubros se redujo un 52% en igual período, la caída de este sector es mayor al promedio nacional (Censo Agropecuario, MGAP). La población residente en zonas rurales se redujo de un 8% a un 5%, siendo Uruguay el país de Latinoamérica con menor número de población rural.
- Otro aspecto de alta relevancia es el **manejo de desperdicios y residuos**, está estimado que el **30% de los alimentos se desperdician (FAO, 2015)**, siendo esto, no solo un aspecto clave desde el punto de vista económico, sino también ético. En

cuanto a los residuos, una característica de los productos ultra-procesados es el uso de envases atractivos y sofisticados que impactan de forma negativa en el ambiente.

- La **pérdida de prestigio social de preparar y cocinar nuestra comida** en casa implica la pérdida de la capacidad de cocinar y la transmisión intergeneracional de hábitos y costumbres.
- Fomentar la preparación de nuestra propia comida implica **considerar un enfoque de género**, es un tema de todos. Valorar el tiempo destinado a cocinar casero como una inversión en salud, no como una pérdida de tiempo.
- **La cultura alimentaria se construye**, lo que nos inspira no sólo es rescatar nuestra historia culinaria, sino construir una nueva cultura alimentaria de identidad nacional con comida rica, saludable y de producción sostenible.
- Queremos trabajar para generar **orgullo por nuestra gastronomía, que debe ser respetuosa del ambiente y contribuir al bienestar de las personas.**

Propuestas:

Líneas de trabajo para lograr la protección y promoción de una Cultura Alimentaria saludable y sostenible en Uruguay

1- Marco regulatorio

Se considera necesario modificar el marco regulatorio nacional para ayudar a la población a realizar cambios de hábitos.

Aspectos generales

- Promover una Ley de Alimentación Saludable. La construcción de una Política Nacional con Planes y Programas que realcen el valor de la comida rica y saludable con identidad nacional.
- Mejorar mecanismos de control y fiscalización de las reglamentaciones vigentes.
- Lograr una coherencia entre el discurso y la acción de las instituciones estatales, así como un compromiso institucional real que pueda ser ejemplarizante para la población.
- Promover convenios voluntarios, como una herramienta valiosa para fomentar cambios.

Reglamentaciones particulares

- Publicidad de alimentos

Regular la publicidad de alimentos en general, que incluya tanto los medios de comunicación masivos como las redes sociales y el diseño de envases y etiquetas. La inclusión de personajes infantiles en las etiquetas de productos dirigidos a niños y la inclusión de alegaciones sobre características nutricionales de los productos, son elementos que requieren especial atención.

- Ley de alimentación saludable en los entornos educativos Ley 19.140
Ampliar su alcance e incluir la prohibición de venta de productos con inadecuado perfil nutricional en los centros educativos y sus alrededores.
- Cambios en la rotulación nutricional de los productos y uso de advertencias
La rotulación nutricional actual es confusa y poco clara. Se propone introducir un nuevo sistema frontal de información en el paquete que facilite la interpretación del consumidor.
Incorporación de advertencias textuales o imágenes impactantes en productos ultraprocesados de inadecuado perfil nutricional, siguiendo la línea de la política anti-tabaco nacional.
- Políticas de precio
Aplicación de impuestos/tasas a productos poco saludables.
- Desechos de alimentos
Disponer de marcos regulatorios que permitan definir el destino de productos próximos a su vencimiento.

2- Estrategias educativas

La educación nutricional es un componente fundamental para la adopción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles. Sin embargo, no es suficiente con que la población conozca las características nutricionales de los productos. La educación debe abarcar aspectos vinculados con la producción y preparación de alimentos, incluyendo programas de huertas escolares y de educación culinaria.

Introducir contenidos sobre alimentación a nivel de las currículas de la educación primaria y secundaria, utilizando los alimentos de forma transversal a los diversos contenidos trabajados en distintas asignaturas.

Mirada integral al sistema alimentario en lugar de verlo como una temática aislada.

Las estrategias educativas fueron consideradas fundamentales para poblaciones vulnerables.

Informar, orientar, educar a elaboradores de alimentos y a la industria alimentaria en este tema.

3- Utilización de estrategias comunicacionales

Utilizar estrategias comunicacionales similares a las utilizadas por la industria alimentaria para poder promover el consumo de alimentos saludables. Generar vínculos emocionales/afectivos con alimentos saludables.

Difundir, fomentar, estimular la demanda de alimentos de producción local y regional. Informar y orientar al consumidor fomentando los circuitos cortos, que se compren alimentos producidos en la región.

5

Pasos o acciones se deberían emprender (en el corto plazo) para construir una propuesta/propuestas en este tema - Impulsando también la transversalización de los temas alimentarios en las propuestas a desarrollar en el marco del Diálogo Social.

Líneas de acción:

1- Aspectos generales:

- Realizar un “diagnóstico de situación” donde se identifiquen y describan nuestras raíces gastronómicas, los patrones culturales que nos identifican. Encontrar un perfil de cocina uruguaya.
- Identificar emprendimientos que ya se estén llevando a cabo y que promuevan un cuidado de nuestra cultura alimentaria.
- Identificar y reconocer las diferentes cocinas regionales que tiene el país.
- Fomentar investigaciones en el tema que permitan su mayor comprensión.
- Promover mayor coherencia y consistencia desde organismos públicos y sus conflictos de interés en los mensajes y acciones. Se observan múltiples contradicciones y dobles mensajes.
- En los eventos organizados por organismos del estado brindar alimentos de producción y elaboración nacional. Se educa con la acción, más que con mensajes.
- Promover mayor disponibilidad de productos que nos faciliten la vida, que ahorren tiempos en la cocina.
- Desarrollar actividades en las ferias vecinales: espacios de vínculo con la gente.
- Espacios laborales: fomentar ambientes más saludables (actualizar legislación).

2- Información, comunicación y educación en alimentación y nutrición:

- Generar una corriente de eventos que se centren en torno a los alimentos, en la cultura gastronómica uruguaya. Incorporar el valor de la Comensalidad
- Definir grupos objetivos prioritarios según temática y acciones a abordar, ej: Educación alimentaria: niños preescolares y escolares; Huertas: escolares, etc.
-

Fortalezas identificadas en nuestro país para impulsar la Cultura Alimentaria Uruguaya

- Se ha ampliado la visión de la alimentación y su importancia, a través de diversas mesas de trabajo y discusión interdisciplinaria y multisectorial.
- Se ha incorporado en estos ámbitos multisectoriales el concepto de cultura alimentaria y su relación con la alimentación saludable.
- En el área de la gastronomía existe un espacio de discusión sobre la definición precisa de la “Cultura alimentaria de Uruguay”.
- Se percibe mayor interés por parte de los ciudadanos en la temática de alimentación.
- Aún existe memoria para conservar la cultura alimentaria uruguaya. Las generaciones de mayor edad que mantienen como costumbre la elaboración de comidas tradicionales se encuentran en las familias para la transmisión de sus conocimientos.
- Los programas de huertas en las escuelas fomentan la valorización del origen de los alimentos que se consumen, esto facilita la comprensión de la alimentación, y la elección de alimentos saludables producidos por sus propias manos.
- La existencia de ferias vecinales colaboran en la adquisición de alimentos económicos, a la vez que promueven encuentros entre vecinos durante las compras.
- Los medios masivos de comunicación como la televisión, la radio y las redes sociales juegan también un rol muy importante en las elecciones alimentarias de los ciudadanos. Actualmente se identifica que los medios de comunicación se encuentran sensibilizadas en la temática de alimentación saludable.
- La lactancia materna y la alimentación en el niño pequeño adecuada, inocua, oportuna y basada en alimentos locales y culturalmente aceptables es protegida mediante el Código Internacional de sucedáneos de leche materna. Este marco normativo internacional que se encuentra en la Norma de Lactancia Materna en nuestro país, es un antecedente para la regulación de la publicidad de alimentos dirigida a los niños.
- La experiencia de Perú con el reconocimiento del rol de la gastronomía sirve de ejemplo para la promoción de la cultura alimentaria uruguaya.
- El sello de la Cámara de industrias “Trabajo uruguayo” como ejemplo para el fomento de la cultura alimentaria uruguaya. Y el mantenimiento del dialogo con la Cámara de Industrias de la Alimentación (CIALI).

Se recomendó convocar para próximos encuentros:

- Red de Agroecología, Huertas Comunitarias, Sindicato de Nutrición.
- Facultad de Agronomía, CEIP-ANEP, con su programa de huertas. También incorporar este tema al CURE de Fac. de Agronomía que actualmente está más orientado hacia la agroindustria.
- Escuelas Agrarias.
- Instituto Nacional de Colonización y a Dirección de Fomento de la Granja.

Se adjunta relatoría de los trabajos grupales.