

La FAO analiza los efectos del cambio climático en la seguridad alimentaria y el comercio mundial

El calentamiento global tendrá graves consecuencias sobre la producción de alimentos y sus propiedades nutricionales y contará con implicaciones en las políticas de lucha contra el hambre y la pobreza, en el comercio mundial de alimentos. Así lo afirman los autores del libro "Cambio climático y sistemas alimentarios", que recoge las conclusiones de un grupo de científicos y economistas, sobre esos temas. En el prólogo de la publicación, la Directora General adjunta de la FAO para

Recursos Naturales, María Helena Semedo, afirmó que la creciente amenaza del fenómeno climático para el suministro mundial de alimentos requiere medidas políticas concertadas urgentes. El cambio climático se suma al reto de la creciente demanda mundial de productos agrícolas, necesarios para hacer frente al incremento de la población mundial. En este sentido, se destaca el impacto que el cambio climático puede tener sobre la salud y la nutrición y que en muchas regiones del mun-

do y el aumento de la escasez de agua que reducirá la capacidad de producción. Además sugiere que los mercados y las instituciones a nivel global, se involucren en la estabilización de los precios y suministros, y que ofrezcan opciones alimentarias alternativas a los países que pueden resultar más afectados. ■

Fuente: <http://www.un.org/spanish/News/story.asp?NewsID=32641>

Mil participantes de una carrera de obstáculos se vieron afectados por Norovirus

Miles de corredores que el pasado 20 de junio participaron en la carrera de obstáculos en el barrio 'The Mud Day' en la región de Alpes-Maritimes (Francia) no contaban con que, entre el lodo, hubiera un obstáculo especialmente difícil de salvar y capaz de hacerles enfermar: un norovirus. El patógeno ha provocado al menos un millar de infecciones entre los participantes, que han desarrollado un cuadro de vómitos y diarreas, acompañados, en algunos casos, de fiebre y dolor abdominal. Los primeros casos se detectaron el lunes 22 y tras cierto revuelo en las redes socia-

les, los organizadores decidieron poner en marcha una investigación para determinar el origen del problema, según publica el diario Le Figaro. El mismo lunes, un portavoz de la organización señaló la hipótesis de que la infección se debiera a la existencia de heces de animales mezcladas con el barro de la carrera. Finalmente, unos 1.000 corredores (de un total de 8.000 participantes) señalaron haber desarrollado síntomas compatibles con una gastroenteritis y los análisis realizados en algunos casos confirmaron que era un norovirus. Las heces son un vehículo de transmisión habitual

en las infecciones por este tipo de patógeno. La agencia regional de sanidad francesa (ANSA) ha señalado que "los síntomas sólo duraron unas horas" y "ninguno de los afectados tuvo que ser ingresado en un centro hospitalario". Por otro lado, el organismo sanitario ha aclarado que se está llevando a cabo una investigación epidemiológica para esclarecer los motivos del brote. ■

Fuente: <http://www.elmundo.es/salud/2015/06/30/5592b6b8268e3eb8508b458d.html> <http://www.promedmail.org>

Un brote de Cyclosporidiasis enferma a 42 personas en Texas, EE.UU.

Las autoridades de salud de Texas, EE.UU. están en alerta roja ante un peligroso brote de Cyclosporidiasis ya que en poco tiempo se registraron 42 casos en diferentes partes este estado, sumando 54 casos totales en lo que va del año. En un comunicado del Comisionado interino de salud de Texas, Kirk Cole, se urgió a los médicos de todo el estado a examinar a sus pacientes con una prueba para

detectar el protozooario Cyclospora cayentensis si es que han tenido diarrea en los últimos días. Las pruebas deben intensificarse si la diarrea de los pacientes ha sido acompañada de severa anorexia y fatiga y para confirmar que una persona es negativa, se requieren de tres especímenes ajenos al diagnóstico. Las autoridades de salud señalaron que en los últimos tres veranos se han reportado

bastantes casos de cyclosporidiasis en Texas y se han hecho exhaustivas investigaciones para detectar las posibles fuentes de contagio. El año pasado por ejemplo, Texas registró 200 casos y al investigarse, se determinó que fueron causados en su mayoría por cilantro contaminado que fue importado del estado de Puebla, en el sur de México. Los síntomas de la enfermedad usualmente comienzan de

2 a 14 días después de la ingestión del parásito ya sea en comida o en agua contaminada y ocasiona una profusa diarrea que puede durar semanas y hasta meses. Otros síntomas adicionales son la anorexia, la fatiga, pérdida de peso, calambres abdominales, gases, náusea, vómito y fiebre. Aunque en esta ocasión se ha identifica-

do la fuente de los contagios, en años anteriores los casos han sido asociados al consumo de verduras importadas como cilantro, frambuesas, chícharos y lechugas entre otras. Oficiales estatales de salubridad pidieron también a las personas extremar las medidas de higiene, lavarse las manos antes de comer y después de ir al

baño ya que esto puede ayudar a reducir el riesgo de una infección. ■

Fuente: <http://www.elmanana.com.mx/noticia/71124/En--alerta-por-cyclosporiasis.html> <http://www.promedmail.org>

Un brote de botulismo afectó a 7 personas en Argel

7 personas, 4 adultos y 3 menores que residen en Batna, Argel, fueron tratados por padecer síntomas compatibles de Botulismo y ya se encuentran bajo supervisión médica en el departamento de reanimación del Centro Hospitalario Universitario (CHU) de Batna, informó el Departamento de

Salud de este país. Algunos de estos pacientes consumieron cachir-casero (una especie de salchicha hecha con especias, cuscús, aves de corral picada, cordero y carne de res) y muestras de este alimento han sido enviadas al Instituto Pasteur de Argel para el análisis. En julio de 1998 en Setif

Su un gran brote se originó debido al consumo de este alimento en el cual murieron 44 personas y decenas fueron hospitalizadas. ■

Fuente: http://www.elwatan.com/hebdo/sante/sante-sept-cas-suspects-de-botulisme-a-batna-24-06-2015-298093_156.php

En China, comensales de un restaurante resultaron intoxicados por Tetramina después de consumir alimentos contaminados

La intoxicación por Tetramina, un veneno para ratas, condujo a la hospitalización de 39 personas en la provincia de Shaanxi, China. Estas 39 personas, entre ellas 11 niños de la escuela, mostraron síntomas de intoxicación alimentaria después de comer fideos fríos en un restaurante en el distrito de Foping. De acuerdo con

autoridades sanitarias, las pruebas han confirmado que los síntomas se debían a Tetramina. Aún no está claro si se trata de un envenenamiento deliberado o de una falla durante la preparación del alimento. La policía todavía está investigando el caso. Todos los pacientes están en condición estable. Tres estudiantes que re-

cibieron tratamiento de emergencia en una unidad de cuidados intensivos fueron trasladados a la sala de pediatría. ■

Fuente: http://french.xinhuanet.com/societe/2015-06/19/c_134341237.htm

UNICEF urge a regular la publicidad sobre alimentos no saludables para niños

El Fondo de Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) urgió a América Latina y el Caribe a regular la publicidad de alimentos y bebidas no saludables dirigida a niños ya que contribuye a agravar el problema de la obesidad. Un estudio, llevado a cabo por UNICEF en colaboración con el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), revela que la publicidad de este tipo de alimentos a través de las redes sociales y en las escuelas influyen el consumo de productos que pueden causar obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles. El sobrepeso se está extendiendo de manera alarmante en la re-

gión. Según datos recientes que maneja UNICEF, cerca de 4 millones de niños en edad preescolar y al menos 16 millones de adolescentes en Latinoamérica tienen sobrepeso. Eso equivale a 10% de la población menor de 18 años. El estudio de UNICEF analizó las normativas para regular este tipo de publicidad en 32 países de la región y concluyó que sólo 10 de ellos cuentan con algún tipo de normas que la limitan. Además, en una muestra de 18 empresas de Argentina, Costa Rica y México, se identificaron 58 páginas web, 83 perfiles en Facebook, 32 cuentas de Twitter y 29 canales de YouTube que fueron utilizados

como plataformas para primar entre niños y adolescentes sus productos y marcas. Las técnicas de promoción problemáticas utilizan caricaturas para atraer a los niños, incluyen imágenes de otros niños y contienen símbolos relacionados con el deporte, la música y la niñez. Entre sus recomendaciones, UNICEF urgió a las autoridades a regular la publicidad e implementar políticas públicas y también pidió el compromiso de la sociedad civil para supervisar su cumplimiento. ■

Fuente: <http://www.un.org/spanish/News/story.asp?NewsID=32745>

Chile adopta nueva Ley de Rotulado de Alimentos

Chile adoptará una nueva Ley de Rotulado de Alimentos la cual fue publicada en el Diario Oficial a fines de junio de 2015. Las autoridades del Ministerio de Salud explicaron que la ley comenzará a regir obligatoriamente el próximo año y será más entendible para los consumidores, protegerá a los niños de consumir alimentos poco saludables, restringiendo su publicidad y venta en las escuelas. Este nuevo rotulado se aplicará a los alimentos donde se podrá saber si

son altos en grasas, en azúcares y en calorías. También será más fácil de leer, así lo explica la Ministra de Salud, Carmen Castillo que dice que el rotulado "estará en la cara principal de la etiqueta y no en la parte de atrás". Esta iniciativa busca proteger especialmente a los niños, ya que como señalan las autoridades del Ministerio de Salud, uno de cada tres pequeños entre tres y seis años tiene sobrepeso. Para esto, se va a normar la venta de alimentos no saluda-

bles en las escuelas y no se podrá hacer publicidad dirigida a niños menores de 15 años. Con respecto a la publicidad de los alimentos poco saludables, las autoridades revelaron cifras alarmantes que estiman que un niño puede ver en un año unos 4.700 comerciales de este tipo de alimentos. ■

Fuente: <http://www.t13.cl/noticia/nacional/nuevo-etiquetado-de-alimentos-entrara-en-vigencia-en-2016>

El Coordinador de la ONU manifestó que la erradicación del cólera en Haití podría llevar algunos años

"En lo que va de año, se han reportado unos 16.000 nuevos casos de cólera en Haití, pero se puede afirmar que la epidemia está bajo control." Así lo afirmó Pedro Medrano Rojas, coordinador especial de las Naciones Unidas para la respuesta al cólera en Haití, en una entrevista con Radio ONU al concluir su mandato este 30 de junio. El alto funcionario afirmó que si se comparan esos casos con los del año 2010, la reducción ha sido de más del 90% y subrayó que este logro es el resultado del trabajo del gobierno de Haití y el apoyo que ha recibido de la comunidad internacional. "En el mundo de hoy, en pleno siglo 21, es inaceptable que en Haití haya más de 30.000 casos anualmente de esa enfermedad. Cualquier país con esa cantidad

declararía una emergencia", agregó Medrano, quien se desempeñó en el cargo durante dos años. "Por eso insistimos en transmitir a los países donantes y a la comunidad internacional la necesidad de que contribuyan a la erradicación de la epidemia más grande en el hemisferio occidental", dijo. Medrano resaltó que durante su mandato fue establecido un Plan Nacional para la eliminación de la epidemia en un plazo de diez años para el que se solicitaron 2.200 millones de dólares. Hasta el momento, apuntó, sólo se ha recibido alrededor del 20% de ese monto. Durante su permanencia como coordinador especial, el experto chileno tuvo la responsabilidad de establecer los vínculos entre las entidades de la ONU y movilizar una respuesta coheren-

te y eficaz por parte de la comunidad internacional. Recordó que en la década de los años 90 hubo un brote de Cólera en América Latina que comenzó en Perú y que tomó casi una década eliminarlo. "Si se compara la infraestructura de agua y saneamiento en los 20 países de la región que fueron afectados en ese entonces, sus habitantes tenían una cobertura del 80% al 85% de agua y saneamiento, sin embargo Haití, tiene un tercio de esa cobertura", señaló. "Así que tenemos que hacer una inversión sólida en el agua, el saneamiento y la salud, y esto llevará tiempo", advirtió. ■

Fuente: <http://www.un.org/apps/news/story.asp?NewsID=51303>

La comisión del Codex Alimentarius fijará límites al uso de antibióticos en animales para consumo

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), el organismo de la WHO/FAO que fija pautas sobre la producción y el procesado de los alimentos con el objetivo de proteger la salud de los consumidores, inauguró hoy su sesión 38ª en Ginebra. Durante el encuentro, que durará una semana, examinará y adoptará nuevos estándares de calidad y seguridad, incluyendo límites al uso de anti-

bióticos en animales para consumo. La Comisión es una iniciativa conjunta de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), y abarca a 185 países además de la Unión Europea. Hoy la Comisión adoptó directrices relacionadas con el parásito de la Trichinella que puede contaminar la carne de cerdo y otros anima-

les. También ha decidido convertir la norma regional en Asia adoptada en 2009 para garantizar la calidad de los productos de ginseng en un estándar mundial, siempre y cuando sean utilizados como un ingrediente alimenticio. Durante el resto de la sesión, la Comisión también abordará otras cuestiones, como los niveles máximos de plomo que pueden tener las frutas y las verduras, así como el

uso seguro de los aditivos alimentarios y los pesticidas. Por último, se espera que respalde la creación por la FAO y la OMS de un nuevo fondo de 3,3 millones de dólares al año para promover una participación más activa de los países en desarrollo en la fijación de normas alimentarias internacionales desde 2016 a 2026. ■

Fuente: <http://www.un.org/spanish/News/story.asp?NewsID=32770>

