



IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA DESAFÍO EN POLÍTICAS PÚBLICAS

ING. ALIM. CAROLINA PAROLI
INTENDENCIA DE MONTEVIDEO

Organiza:

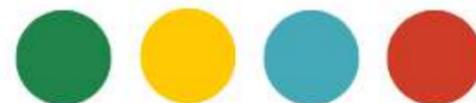


SEGURIDAD ALIMENTARIA

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento **acceso físico y económico** a **suficientes alimentos inocuos y nutritivos** para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.” (*Cumbre Mundial de la Alimentación, FAO, 1996*).



SEGURIDAD ALIMENTARIA





SEGURIDAD ALIMENTARIA: ODS 2030

OBJETIVOS **DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



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



HAMBRE E INSEGURIDAD ALIMENTARIA



HAMBRE CRÓNICA:

La persona no consume una cantidad suficiente de calorías (energía alimentaria) de forma regular para llevar una vida normal, activa y saludable.

INSEGURIDAD ALIMENTARIA:

La persona carece de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales y para llevar una vida activa y saludable.
La inseguridad alimentaria puede experimentarse a diferentes niveles de severidad.





INSEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA FIES. ¿QUÉ SIGNIFICA?

Incertidumbre acerca de la capacidad de obtener alimentos

Se pone en riesgo la calidad de los alimentos y la variedad de los alimentos se encuentra comprometida

Se reduce la cantidad de alimentos, se saltan comidas

No se consumen alimentos durante un día o más

SEGURIDAD ALIMENTARIA A INSEGURIDAD ALIMENTARIA LEVE



INSEGURIDAD ALIMENTARIA MODERADA

Esta persona:

- no tiene dinero o recursos suficientes para llevar una dieta saludable;
- tiene incertidumbre acerca de la capacidad de obtener alimentos;
- probablemente se saltó una comida o se quedó sin alimentos ocasionalmente.



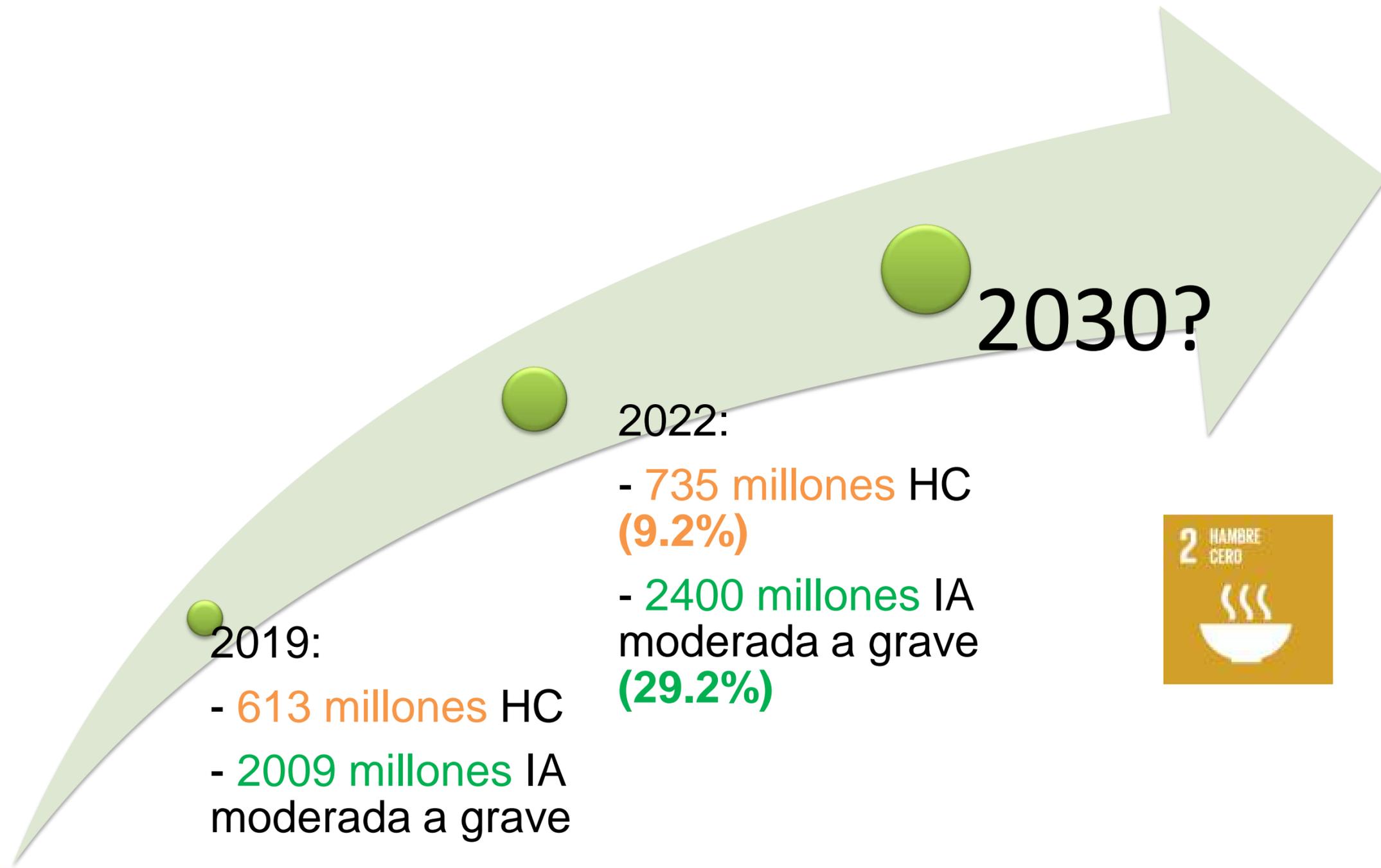
INSEGURIDAD ALIMENTARIA GRAVE

Esta persona:

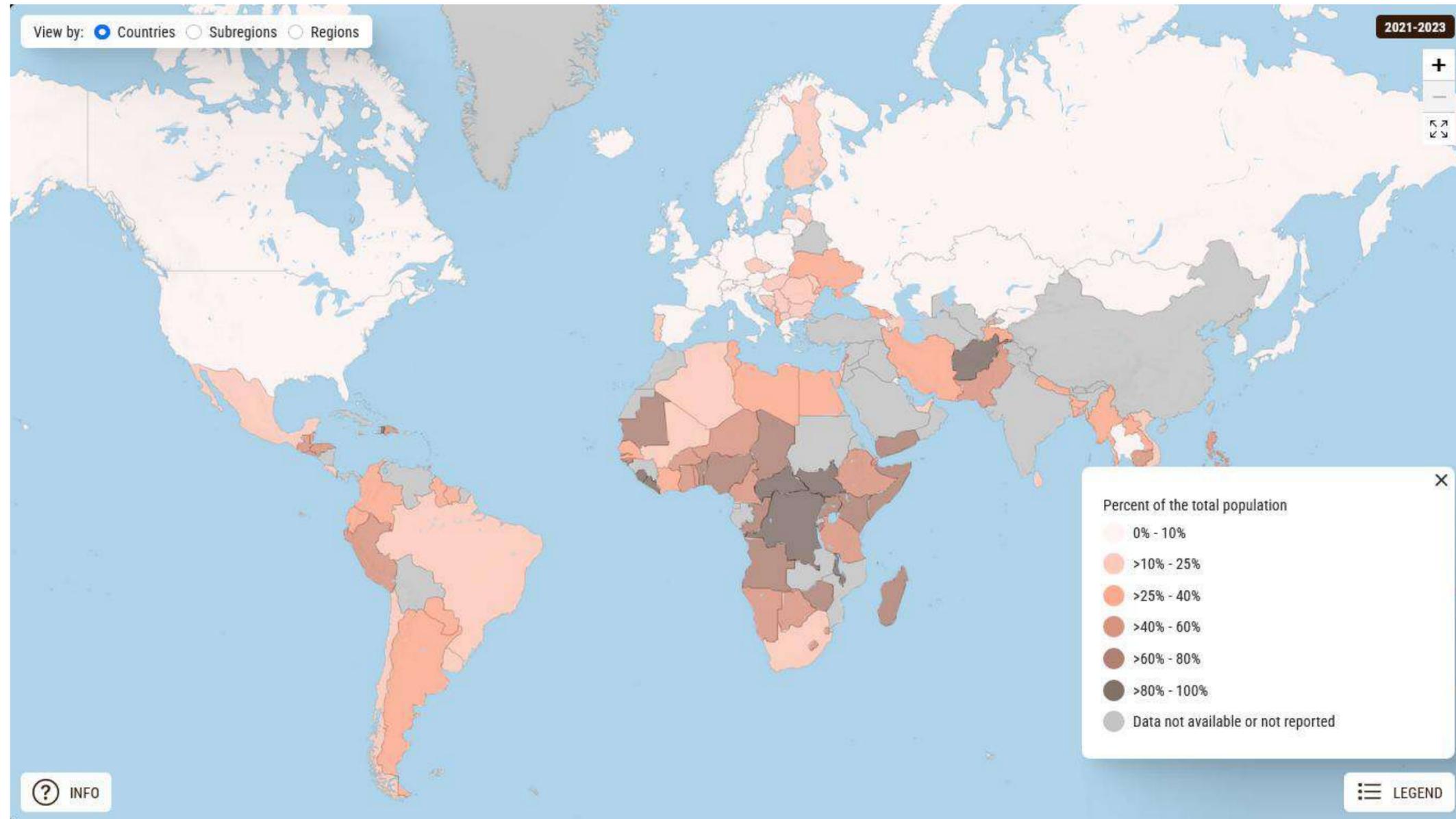
- se quedó sin alimentos;
- estuvo todo un día sin comer varias veces durante el año.



HAMBRE E INSEGURIDAD ALIMENTARIA



INSEGURIDAD ALIMENTARIA MUNDIAL



Fuente: FAO, Hunger map, 2021-2023



INSEGURIDAD ALIMENTARIA MUNDIAL



Fuente: WFP, Hunger map live, 2024





Prevalencia de inseguridad alimentaria moderada y grave – Uruguay 2023

	Prevalencia (%)
Hogares con inseguridad alimentaria moderada o grave	14,6
Hogares con inseguridad alimentaria grave	2,5

Fuente: Segundo informe nacional de prevalencia de inseguridad alimentaria en hogares - 2023



Gráfico 1 - Prevalencia de inseguridad alimentaria moderada y grave en hogares por región (%) - 2023

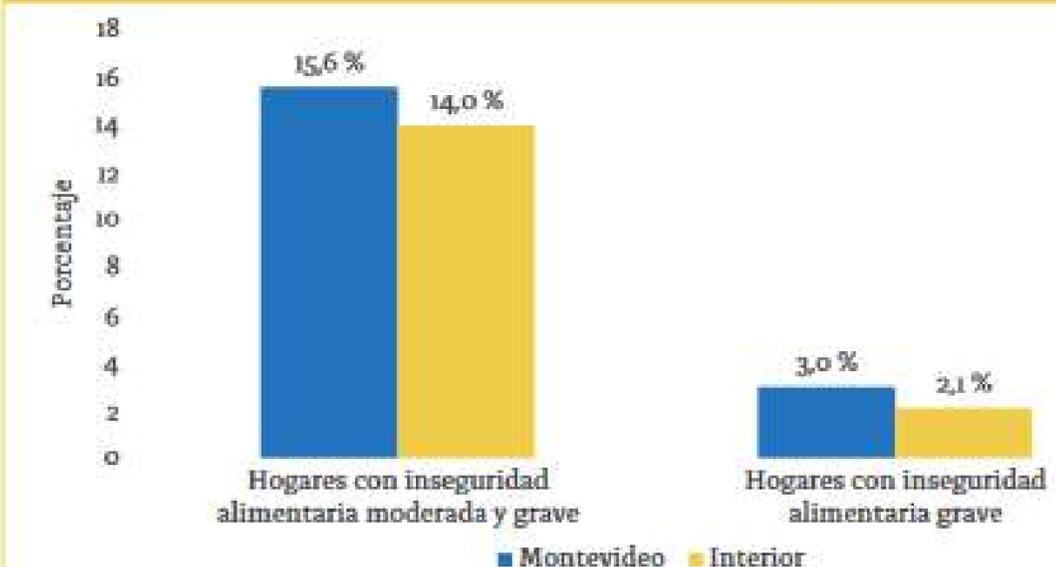


Gráfico 2 - Prevalencia de inseguridad alimentaria moderada y grave en hogares por región (%) - 2023



Gráfico 3 - Prevalencia de inseguridad alimentaria grave en hogares por región (%) - 2023



Fuente: Segundo informe nacional de prevalencia de inseguridad alimentaria en hogares - 2023





- 16,4 millones de hectáreas aptas para uso agropecuario, más del 90% de la superficie terrestre del país.
- Con una población de 3,5 millones, **se producen alimentos para 30 millones de personas.**


30 millones
son alimentados por Uruguay.
Tiene potencial para llegar
a los 50 millones.

100% 
de trazabilidad del
ganado vacuno

93% 
de la superficie de
Uruguay apta para uso
agropecuario

100% 
de los viñedos
georreferenciados

55% 
de las exportaciones

100% 
de las plantaciones
citrícolas georreferenciadas



DESAFÍO: POLÍTICAS PÚBLICAS



ACCESO ECONÓMICO?

DISPONIBILIDAD FÍSICA?

MEJORA NUTRICIONAL?

CALIDAD E INOCUIDAD?

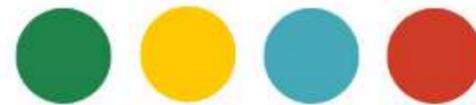
GESTIÓN DE RIESGOS?



CICLO: POLÍTICAS PÚBLICAS



Equipos multidisciplinarios
Organismos oficiales
Academia
Organizaciones sociales/empresariales



POLÍTICAS PÚBLICAS EXISTENTES



ABC Alimentación

RUNAEV 

Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos

EXCESO GRASAS MSP

EXCESO GRASAS SATURADAS MSP

EXCESO SODIO MSP

EXCESO AZÚCARES MSP



CANTINAS SALUDABLES

Participación Healthy Cities Montevideo, Uruguay

Decreto N° 38.577 sancionado el 26-09-2022



Montevidata

Salud

A través de este espacio de datos públicos, la ciudadanía podrá conocer cómo desde el Área Salud de la IM se desarrollan una serie de estrategias dirigidas a contribuir a elevar la calidad de vida de las y los montevideanas/os y las personas que transitan por Montevideo.

NUEVO LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA





NUEVO LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA

UAM: Ubicación estratégica

1800 m²



NUEVO LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA



ANÁLISIS

1. Gliadinas, micotoxinas, alérgenos, antibióticos, Campylobacter Jejuni, Stec, virus.
2. Componentes de la tabla nutricional de alimentos.
3. Verificación de la aptitud de envases para uso alimentario.

CERTIFICACIONES Y VALIDACIONES

1. Validación procesos de limpieza.
2. Certificaciones:
 - libres de gluten.
 - orgánicos.
 - libre de alérgenos
3. Identificación de especies botánicas.

SERVICIOS

1. Estudios de vida útil
2. Calibraciones
3. Análisis

CAPACITACIONES

TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

CALIDAD



CANTINAS SALUDABLES

Partnership for
Healthy Cities

Bloomberg
Philanthropies

Vital
Strategies

Decreto N.º 38.072 sancionado el 30-06-2022



PROGRAMA CANTINAS SALUDABLES



OBJETIVO

Desarrollar e implementar una **política local** para **garantizar la oferta de los alimentos y bebidas saludables para trabajadores y trabajadoras** de instituciones públicas de la ciudad de Montevideo, mediante el establecimiento de **estándares de calidad nutricional**

Establece un sistema mediante el cual las empresas alimentarias que funcionan en el rubro **cantinas en organismos estatales y para-estatales** pueden postularse para ser **acreditadas como “cantinas saludables”**



FASES DEL PROGRAMA



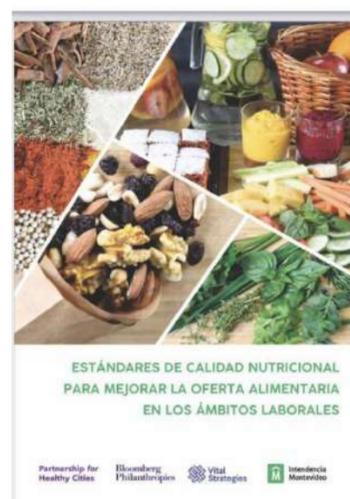
Diagnóstico

Diagnóstico de la oferta alimentaria y elaboración de material de referencia: Estándares de calidad nutricional.



Desarrollo de Política Pública

Desarrollo y aprobación del Decreto N° 38.072



Implementación

Implementación del Programa Cantinas Saludables



Exp. N° 2022-98-02-000205

Decreto - N° 38072

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

DECRETA:

Artículo 1.º. **Ámbito de aplicación:** El presente Decreto establece estándares de calidad nutricional, para mejorar la oferta alimentaria por parte de las empresas alimentarias que funcionan en organismos estatales, así como paraestatales, en el rubro canteen, que brindan servicio a los/as trabajadores/as en forma exclusiva o no exclusiva, y que cuenten o no con salón comedor.

Artículo 2.º. **Sistema de Acreditación:** Las empresas alimentarias a que refiere el artículo primero del presente Decreto podrán postularse para ser acreditadas como "cantinas saludables".

Artículo 3.º. **Requisitos que deben cumplir para obtener la acreditación de cantina saludable:**

Al Contar con el asesoramiento de un/a Licenciado/a en Nutrición para la planificación del menú.



Seguimiento y Evaluación



REQUISITOS DE ACREDITACIÓN



1. Contar con **el asesoramiento de un/a Licenciado/a en Nutrición para la planificación del menú**
2. El **menú** deberá incluir:
 - Verduras** en al menos la mitad de las preparaciones ofertadas diariamente.
 - Fruta**
 - Agua** como bebida.
 - Precios promocionales** de preparaciones saludables
3. Proveer **oferta de agua** apta para consumo humano y/o agua saborizada de forma natural sin agregado de azúcares.



REQUISITOS DE ACREDITACIÓN



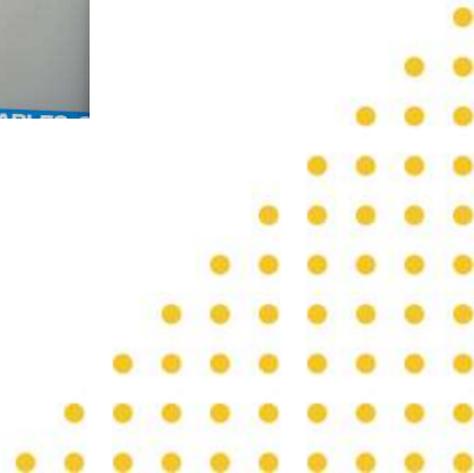
4. **No realizar** publicidad, promoción y/o exhibición de alimentos envasados con **rotulado frontal**
5. **No vender snacks**, tales como papas fritas tipo chips, nachos, snacks extruidos, galletas y crackers salados tipo snacks, entre otros.
6. Cumplir con las medidas tendientes a hacer efectiva la política de **reducción del consumo excesivo de sal**.
7. Promover **entornos**, ambientes y hábitos alimentarios **saludables**



BENEFICIOS

Exoneración de tasa bromatológica por concepto de habilitación e inspecciones de control y acreditación

Reconocimiento como “cantinas saludables en ámbitos laborales” por parte del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo



DESAFÍOS



Venta y promoción de alimentos ultraprocesados con rotulado frontal, mayoritariamente refrescos.

Contratos licitatorios con organismos públicos





Intendencia
Montevideo



CENTROS COLECTIVOS DE ELABORACIÓN



CENTRO COLECTIVO DE ELABORACIÓN



Local destinado a la **elaboración de alimentos** dentro del cual podrán **funcionar más de una empresa alimentaria**

- Elaboradoras con venta al consumidor final.
- Elaboradoras de pequeña escala con venta a terceros (hasta 19 personas ocupadas).

Decreto - N°37344

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

DECRETA:

Artículo 1.º: Incorporar en el Capítulo XI "Preparación y servicio de alimentos", Título II, Parte Legislativa del Volumen VI "Higiene y Asistencia Social" del Digesto Departamental, la Sección IV que se denominará Centros Colectivos de Elaboración, la que quedará integrada por los artículos D.1521.7 a D.1521.18, con el siguiente texto:

SECCIÓN IV

CENTROS COLECTIVOS DE ELABORACIÓN

Artículo D.1521.7.- Centro Colectivo de Elaboración.- Es el local destinado a la elaboración de alimentos dentro del cual podrá funcionar más de una empresa, debiendo cumplir con las exigencias previstas en el Capítulo 5 "Requisitos Higiénicos para la Manipulación de los Alimentos" del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N.º 315/94, complementarios y modificativos).

Dicho local deberá contar con habilitación del Servicio de Regulación Alimentaria, conforme lo indique la reglamentación.



MODALIDADES



Cocina única que se comparte de forma no simultánea entre diferentes empresas. Cada una funciona en horarios y días preestablecidos.



Cocinas individuales definidas dentro del Centro Colectivo de Elaboración, donde funciona una empresa fija por cocina.



Cocinas individuales que se comparten de forma no simultánea entre empresas con giros compatibles. Cada una trabaja en horarios y días preestablecidos.





CENTRO COLECTIVO DE ELABORACIÓN

Sistema Departamental de Cocinas Comunitarias (SDCC)

3 centros colectivos de elaboración habilitados:

CEDEL Carrasco

Parque Tecnológico e Industrial del Cerro (PTI)

CEDEL de Casavalle





CENTRO COLECTIVO DE ELABORACIÓN

MODALIDAD DE INGRESO

- Llamados abiertos a toda idea de negocio gastronómico.
- Inscripción web.
- Entrevista presencial con los equipos técnicos de la Intendencia.
- Selección de ingreso y firma de contrato.

- Cuenta con un equipo técnico en cada una de las cocinas que integran el Sistema
- Profesionales en las áreas **Social y Contable**
- **Asesoramiento alimentario** (convenio IM - UDELAR).



CENTRO COLECTIVO DE ELABORACIÓN

Sistema Departamental de Cocinas Comunitarias (SDCC)

13% comercializa de forma permanente en diferentes espacios vinculados a la Intendencia de Montevideo

Museo Blanes

Museo Cabildo

Casino Parque Hotel

Cantina de la Intendencia (piso 1 1/2)

Cafetería del Mirador

Cafetería CEDEL Carrasco



DESAFÍOS

- ❖ Fomentar el trabajo **colaborativo entre actores** del sistema alimentario (gobernanza)
- ❖ Promover el desarrollo de acciones a **nivel local**
- ❖ Fomentar **alimentación saludable**: hacia un consumidor informado
- ❖ Promover **entornos alimentarios** saludables
- ❖ Promover la **producción alimentaria**



DESAFÍOS

- ❖ Asegurar la **equidad social y económica**
- ❖ Desarrollo **económico a emprendedores** locales
- ❖ Mejorar el **abastecimiento y la distribución** alimentaria
- ❖ Manejo y prevención de **catástrofes**
- ❖ Limitar el **desperdicio** de alimentos



SEGURIDAD ALIMENTARIA



DERECHO A LA ALIMENTACIÓN





IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

MUCHAS GRACIAS!

Organiza:

