

Comunidad

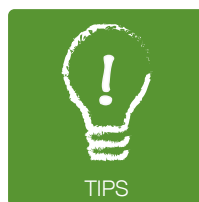


DCSBA

Boletín electrónico
Edición especial



Seguridad Alimentaria





EDITORIAL

EMBALAJE

Contenido

Seguridad alimentaria: ciencia e investigación
Sergio Oliva Maheda

pág. 4

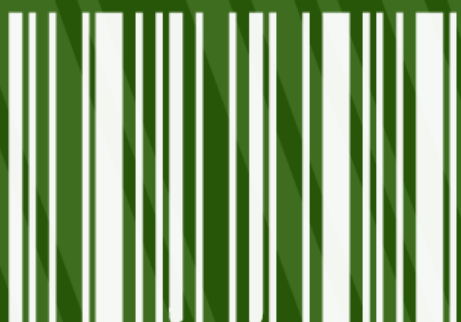
Seguridad alimentaria en
la UnADM

pág. 6

Agenda alimentaria

pág. 12

Segu



CÓDIGO DE LOS ALIMENTOS



ETIQUETA



TIPS

Importancia de la seguridad alimentaria

pág. 14

¿Qué es la seguridad alimentaria?

pág. 18

Seguridad alimentaria en el hogar

pág. 20

Actualidad en Seguridad Alimentaria

pág. 16

Especial

Seguridad Alimentaria 2018



Seguridad alimentaria: ciencia e investigación



M. en C. Sergio Oliva Maheda
Responsable del Programa Educativo en Seguridad Alimentaria

El boletín *Comunidad DCSBA* es un medio de divulgación de la División de Ciencias de la Salud, Biológicas y Ambientales (DCSBA) de la Universidad Abierta y a Distancia de México (UnADM), y es también un espacio para docentes, especialistas, estudiantes, y otros participantes de la modalidad de educación abierta y a distancia, para compartir información e impulsar el intercambio de conocimientos y herramientas, la innovación y el desarrollo educativo en el país, así como cumplir con el compromiso de satisfacer la demanda de información que existe en estos temas.

En esta ocasión, *Comunidad DCSBA* reedita el especial de seguridad alimentaria para que conozcas un poco más sobre este programa educativo impartido en la Universidad Abierta y a Distancia de México.

El propósito de esta edición especial es ofrecerte mayor información sobre el concepto de seguridad alimentaria y nutricional; su objetivo; de dónde viene; para qué se usa y cómo es monitoreado tanto por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

(FAO) como por nuestro país, debido a que la seguridad alimentaria se ha convertido en un aspecto de primer orden en un mundo globalizado donde en la mayoría de las ocasiones priman los beneficios económicos en pos de la calidad e inocuidad alimentaria. Un claro ejemplo de esto son las últimas crisis alimentarias que han tenido lugar a nivel mundial.

En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA) celebrada en Roma, Italia, se fijó el objetivo de erradicar el hambre en todos los países con la perspectiva de reducir el número de personas con desnutrición a la mitad de lo reportado hacia el año de 2015, sin embargo, esta meta se encuentra todavía lejos de alcanzarse.

Una de las misiones de la FAO es dar seguimiento a las acciones y a los avances relacionados con el combate a la desnutrición y el establecimiento de indicadores que permitan definir las trayectorias de cada uno de los países donde se encuentran localizadas evidencias de malnutrición, de ahí la importancia que esta disciplina está cobrando a nivel mundial.



La educación y formación en materia de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria es un factor clave para garantizar la calidad, vida útil de los alimentos y salud de los consumidores, por lo que la Universidad Abierta y a Distancia de México, consciente de la necesidad de especialistas en esta importante disciplina, oferta, desde 2016, esta opción educativa para formar profesionistas que participen en la resolución de la problemática en seguridad alimentaria en México coadyuvando a garantizar el acceso a suficientes alimentos idóneos para su consumo bajo esquemas de producción estables, la generación de proyectos de desarrollo social para las comunidades más vulnerables del país, la inclusión de todos los sectores de población en los procesos relacionados con la alimentación, bajo un esquema de sustentabilidad y preservación de los recursos naturales.

Este especial de Comunidad DCSBA está conformado por cuatro secciones: **Etiqueta**, aquí te explicamos de qué hablamos cuando hablamos de seguridad alimentaria en términos prácticos; en **Embalaje** encontrarás cómo está conformada la Licenciatura en Seguridad Alimentaria en la universidad y, por último, en **Código de los Alimentos** encontrarás la importancia de estudiar seguridad alimentaria, las fuentes de desarrollo como profes-

onista en esta área y los retos a los que se enfrenta esta disciplina en los ámbitos de la ciencia y la investigación; además, descubrirás algunos **Consejos** sobre cómo puedes aplicar la seguridad alimentaria en tu hogar debido a que nivel doméstico existe desconocimiento por parte de ciertos grupos de población sobre las principales normas de higiene durante la manipulación de los alimentos.

¡Bienvenido al mundo de los alimentos!



Seguridad alimentaria en la UnADM



La seguridad alimentaria se ha convertido en un área de oportunidad de primer orden en un mundo globalizado. Conoce la licenciatura y ámate a estudiarla.

En México, una de las áreas de oportunidad prioritarias para el gobierno es la alimentación y la nutrición en todos los contextos nacionales. En función de las observaciones realizadas por el INEGI, la población mexicana alcanzó en el 2015 119.5 millones de habitantes y se espera que para 2020 trascienda hasta 127 millones de habitantes.

El desarrollo demográfico en México establecerá nuevas condiciones y áreas de oportunidad donde será necesario garantizar la seguridad alimentaria de la población. El crecimiento poblacional en el país va en aumento de forma tal que para el año 2050 se espera que existan 150.8 millones de mexicanos. Esto significa que el panorama de la seguridad alimentaria en México se complicaría debido a que la producción en México se tornaría insuficiente, los procesos agroindustriales perderían el factor de sostenibilidad y muchos de los habitantes del país tendrían dificultades para acceder a los requerimientos mínimos de alimentos sanos y suficientes.

Estas problemáticas son parte de las preocupaciones que surgen en el país para desarrollar la Licenciatura en Seguridad Alimentaria y aportar soluciones ante los retos que se presentan actualmente y al que se enfrentará en el futuro la población nacional.

¿Qué necesito para ser licenciado en seguridad alimentaria?

Debes contar con:

- Certificado de estudios de nivel medio superior.
- Capacidad de adaptación al auto-aprendizaje y a los procesos autogestivos.
- Interés e iniciativa para la investigación.
- Habilidad para la comunicación efectiva y el trabajo colaborativo.
- Organización y alto sentido de compromiso.



En cuanto a destrezas...

- Uso de las nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Comunicación oral y escrita.
- Aprendizaje autónomo y colaborativo.
- Pensamiento crítico y reflexivo en la comprensión de las diversas realidades.
- Resolución de problemas.
- Habilidad para la toma de decisiones.

¿Qué es lo que hace un licenciado en seguridad alimentaria?

El licenciado en seguridad alimentaria puede desarrollar diversas funciones en organizaciones productivas, gestoras, reguladoras y políticas, dentro de sus funciones básicas destacan las siguientes:

1. Gestión de la producción y de los sistemas agroindustriales ante los organismos reguladores de gobierno.
2. Administración de los sistemas productivos y agroindustriales para optimizar y coadyuvar a mejorar la productividad y calidad de los alimentos

bajo esquemas de sustentabilidad y protección de los recursos naturales.

3. Diseño, desarrollo y aplicación de proyectos sociales y políticas públicas enfocados a la mejora de las condiciones de alimentación, nutrición y logro de las dimensiones de la seguridad alimentaria en todas las poblaciones y contextos sociales de México.
4. Desarrollo y puesta en marcha de programas de capacitación en comunidades rurales, periurbanas y urbanas con la finalidad de mejorar la calidad de vida y el acceso a alimentos en cantidades suficientes e idóneos, bajo esquemas de sustentabilidad y protección de las comunidades.
5. Gestión y participación ante organismos regulatorios para el diseño y aplicación de políticas y normatividad en la producción, almacenamiento y distribución de alimentos seguros y nutritivos.
6. Vigilancia estrecha de la inocuidad en los procesos de producción, transformación, almacenamiento y distribución de alimentos.
7. Participación estrecha en el desarrollo de proyectos propuestos por organismos no gubernamentales para la mejora de la calidad de vida de las comunidades mexicanas, el logro de la seguridad alimentaria, y la protección de los recursos naturales para alcanzar procesos sustentables.

¿Dónde puede trabajar el licenciado en seguridad alimentaria?

El licenciado en seguridad alimentaria tiene una formación multidisciplinaria en la que se integran los procesos de producción, transformación, distribución, diseño y desarrollo de proyectos relacionados con la seguridad alimentaria, gestión de la normatividad y participación en procesos productivos de alimentos, todo esto bajo un esquema de sustentabilidad.

Las actividades desarrolladas por el licenciado en seguridad alimentaria se encuentran inmersas en áreas productivas, políticas, organizacionales y administrativas de los sectores públicos, privados y en organizaciones no gubernamentales.

Entre las organizaciones y empresas en donde puede laborar el licenciado en seguridad alimentaria se encuentran:

LICENCIATURA EN **SEGURIDAD ALIMENTARIA**



ACTIVIDADES:

Realiza funciones de prevención, análisis, control y gestión para asegurar que ningún tipo de alimento elaborado sea la causa de un problema de salud para el consumidor. Sus labores están relacionadas con todas las áreas de la industria alimenticia, desde su producción hasta su distribución.



DÓNDE PUEDE TRABAJAR:

Por su formación multidisciplinaria puede desarrollarse en organismos públicos, privados, educativos y no gubernamentales.



EJEMPLOS:

Unilever, Nestlé, Kraft, Sigma Alimentos, Qualtia Alimentos, Confederación de Cámaras Industriales (CONCAMIN), Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA), Secretaría de Salud (Ssa), Secretaría de Turismo (SECTUR), Secretaría de Educación Pública (SEP), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Organización Mundial de la Salud (OMS), etc.



BENEFICIO A LA SOCIEDAD:

Hoy en día es fundamental dar seguimiento y aplicar los requisitos necesarios para garantizar el buen estado de los productos alimenticios porque la seguridad de los alimentos es un aspecto al que se debe prestar especial atención por su estrecha relación con la salud.



Sector privado

- a. Organizaciones de productores de alimentos tales como agricultores, ganaderos y pescadores.
- b. Empresas como Unilever, Nestlé, Kraft, Sigma Alimentos, Qualtia Alimentos, entre otras empresas
- c. Empresas de normalización como NORMEX.
- d. Consultoras para empresas del sector alimentario, SGS agricultura y alimentos.
- e. Organizaciones empresariales como Confederación de Cámaras Industriales (CONCAMIN); la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA); la Cámara Nacional de la Industria de las Conservas Alimentarias (CANAINCA); la Cámara Nacional de la Industria de la Panificación (CANIPAN); entre otras.
- f. Centros e instituciones de educación superior en el área de alimentos

Sector público

- a. La Secretaría de Turismo como auditor para otorgamiento del distintivo H
- b. En la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través de la Servicio de Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), así como en el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP).
- c. En la Secretaría de Salud (SSA), a través de la Comisión Federal para la protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y participando en la realización del informe de la Encuesta Nacional de Nutrición (ENSANUT).
- d. En la Secretaría de Economía (SE) a través de la Dirección General de Normas (DGN).
- e. En la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) a través de organismos de apoyo a la alimentación.
- f. En la Secretaría de Educación Pública (SEP), a través de instituciones de educación superior relacionadas con la alimentación.
- g. En el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) mediante el monitoreo y procesamiento de información estadística relacionada con las dimensiones de la seguridad alimentaria.

Organismos No Gubernamentales

- a. En organizaciones tales como la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) a través de la participación en proyectos sociales.
- b. En la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el monitoreo del logro de la seguridad alimentaria.
- c. En el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), a través de la participación en la recopilación de información, procesamiento y realización de informes sobre desarrollo social y nivel de seguridad alimentaria en México.

Características de la licenciatura

- El sistema académico mediante el cual se imparte la Licenciatura en Seguridad Alimentaria es modular.
- La licenciatura en seguridad alimentaria consta de cuatro años seccionados en ocho semestres.
- Cada semestre se divide en dos bloques y en cada bloque se integra un módulo.
- Las prácticas y proyectos terminales no se dividen y cada uno de ellos se imparte durante todo el semestre.
- Las prácticas y proyectos terminales están diseñados para la construcción del proyecto de titulación.
- Cada Módulo se encuentra integrado por temas asociados los cuales se diseñan para lograr una competencia modular.
- Al concluir todos los créditos del programa educativo y mediante algunos trámites relacionados el aspirante podrá obtener su título y cédula profesional.

Revisa el Mapa Curricular del Programa Educativo de Seguridad Alimentaria en la UnADM:

FASE 1

PRIMER SEMESTRE

Módulo 1

Clave: 43162101	Id: SADPR	Horas: 380	Créditos: 22
--------------------	--------------	---------------	-----------------

DIVERSIDAD Y PROBLEMÁTICA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Práctica 1

Módulo 2

Clave: 43162102	Id: SADSO	Horas: 380	Créditos: 22
--------------------	--------------	---------------	-----------------

DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO Y AMBIENTAL PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Clave:
43162103
Id:
SAPR1
Horas:
60
Créditos:
1

SEGUNDO SEMESTRE

Módulo 3

Clave: 43162204	Id: SASVI	Horas: 340	Créditos: 20
--------------------	--------------	---------------	-----------------

SISTEMAS DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Práctica 2

Módulo 4

Clave: 43162205	Id: SAEDE	Horas: 340	Créditos: 20
--------------------	--------------	---------------	-----------------

ESTRATEGIAS DE DESARROLLO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Clave:
43162206
Id:
SAPR2
Horas:
60
Créditos:
1

TERCER SEMESTRE

Módulo 5

Clave: 43162307	Id: SAEPR	Horas: 340	Créditos: 20
--------------------	--------------	---------------	-----------------

EMPRESAS PRODUCTORAS

Práctica 3

Módulo 6

Clave: 43162308	Id: SAETR	Horas: 360	Créditos: 21
--------------------	--------------	---------------	-----------------

EMPRESAS TRANSFORMADORAS

Clave:
43162309
Id:
SAPR3
Horas:
60
Créditos:
1

CUARTO SEMESTRE

Módulo 7

Clave: 43162410	Id: SAEET	Horas: 360	Créditos: 20.5
--------------------	--------------	---------------	-------------------

EDUCACIÓN Y ÉTICA ALIMENTARIA

Práctica 4

Módulo 8

Clave: 43162411	Id: SADAL	Horas: 340	Créditos: 19.5
--------------------	--------------	---------------	-------------------

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Clave:
43162412
Id:
SAPR4
Horas:
60
Créditos:
1



TALES: 325

FASE 2

QUINTO SEMESTRE

Módulo 9

Clave: 43162513	Id: SACOA	Horas: 340	Créditos: 19
--------------------	--------------	---------------	-----------------

CONCERTACIÓN DE ACCIONES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Módulo 10

Clave: 43162514	Id: SAAPR	Horas: 360	Créditos: 20
--------------------	--------------	---------------	-----------------

ANÁLISIS Y PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Práctica 5

Clave:
43162515

Id:
SAPR1

Horas:
60

Créditos:
1

SEXTO SEMESTRE

Módulo 11

Clave: 43162616	Id: SAPPU	Horas: 300	Créditos: 16.5
--------------------	--------------	---------------	-------------------

POLÍTICAS PÚBLICAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Módulo 12

Clave: 43162617	Id: SADPO	Horas: 400	Créditos: 24
--------------------	--------------	---------------	-----------------

DISEÑO DE PROYECTOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Práctica 6

Clave:
43162618

Id:
SAPR6

Horas:
60

Créditos:
1

SÉPTIMO SEMESTRE

Módulo 13

Clave: 43162719	Id: SAMSI	Horas: 320	Créditos: 18.5
--------------------	--------------	---------------	-------------------

MODELOS DE SIMULACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Módulo 14

Clave: 43162720	Id: SAEPO	Horas: 340	Créditos: 19
--------------------	--------------	---------------	-----------------

EVALUACIÓN DE PROYECTOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Proyecto Terminal I

Clave:
43162721

Id:
SAPT1

Horas:
260

Créditos:
5

OCTAVO SEMESTRE

Módulo 15

Clave: 43162822	Id: SAVIM	Horas: 240	Créditos: 13.5
--------------------	--------------	---------------	-------------------

VALORACIÓN DE IMPACTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Módulo 16

Clave: 43162823	Id: SAAPO	Horas: 240	Créditos: 13.5
--------------------	--------------	---------------	-------------------

ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Proyecto Terminal II

Clave:
43162824

Id:
SAPT2

Horas:
260

Créditos:
5



Agenda alimentaria



En México y en todo el mundo, cuando se habla de seguridad alimentaria aún hay mucho trabajo por hacer, y cada uno de los esfuerzos que se realizan en este sentido son de suma importancia, te invitamos a conocer los eventos 2018 más relevantes sobre este tema.

MAYO

Congreso Nacional AMVEC 2018

Del 17 al 18 de Mayo de 2018

QCC y QTM Centro de Congresos, Querétaro

JULIO



CONFITEXPO 2018

Del 31 de julio al 3 de agosto de 2018

Expo Guadalajara

AGOSTO

20 AÑOS DE EXCELENCIA *Mexipan 2018*

Del 22 al 25 de agosto de 2018

World Trade Center, Ciudad de México

Gourmet Show México 2018

Del 30 de agosto al 1 de septiembre de 2018

World Trade Center, Ciudad de México

Expo México Alimentaria 2018

Agosto 2018

Centro Banamex, Ciudad de México

MÉXICO ALIMENTARIA FOOD SHOW 2018

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

El encuentro de **Negocios**
más importante de **Latinoamérica**

Exposición
14 al 16 de agosto
Centro
Citibanamex,
salas B, C y D

Exhibición ganadera
14 al 18 de agosto
Infield del Hipódromo
de las Américas,
CDMX

AMCA CNPR Consejo Nacional Agropecuario CNG

SEPTIEMBRE

FoodTech 26-27 SEPTIEMBRE
SUMMIT & EXPO 2018
CENTRO CITIBANAMEX
CIUDAD DE MÉXICO

Food Technology Summit and Expo 2018

Del 26 al 27 de septiembre de 2018
Centro Banamex, Ciudad de México

NOVIEMBRE

PATRONATO PARA EL DESARROLLO
PDA
AGROPECUARIO

EXPO[®]
AGROALIMENTARIA
GUANAJUATO
NEGOCIO - TECNOLOGÍA - DESARROLLO

Expo Agroalimentaria Guanajuato 2018

Del 13 al 16 de noviembre de 2018
N/D



Importancia de la seguridad alimentaria

La educación y formación en seguridad alimentaria es un factor clave para garantizar la calidad de los alimentos y salud de los consumidores, así como un sector profesional en desarrollo.

México ocupa el segundo lugar en Seguridad Alimentaria en América Latina de acuerdo con el Índice Global de Seguridad Alimentaria, desarrollado por la Unidad de Inteligencia de The Economist. Además de lo anterior, el índice arrojó que nuestro país tiene la mejor calificación en la región latinoamericana respecto a la suficiencia en el abasto de calorías per cápita por día. Según este análisis, encontramos que los programas alimentarios en México tienen una cobertura amplia y el balance entre costo y disponibilidad de alimentos está alineado con las tendencias mundiales porque los mexicanos dedican al consumo de alimentos un porcentaje de su ingreso similar al promedio global.

Entre las fortalezas con las que México cuenta en materia de seguridad alimentaria se encuentran las siguientes:

1. Presencia de programas de redes de seguridad alimentaria.
2. Desarrollo y difusión de normas nutricionales.
3. Desarrollo y vigilancia de la inocuidad alimentaria.
4. Disminución de precios de alimentos en función con los aumentos en la producción.
5. Elevada proporción de la población mexicana que se encuentra por debajo de los índices de pobreza global.
6. Disminución en la pérdida de alimentos.
7. Elevado porcentaje de facilidades de financiamiento agrícola.
8. Bajo índice en las tasas de importación agrícola.

De esta manera, la seguridad alimentaria es una disciplina fértil hacia el desarrollo de proyectos, el diseño de políticas públicas y estrategias que integren la producción, transformación y distribución alimentaria para cumplir con los objetivos en esta área de oportunidad. Estudiar la Licenciatura en Seguridad Alimentaria permite estar al día respecto a las necesidades y adaptaciones de las industrias alimentarias y de los programas de investigación que se realizan en el área, y es una profesión totalmente en auge y con varias salidas al mercado laboral.

Empleabilidad

Existen egresados de licenciaturas afines que sin ser especializados en seguridad alimentaria participan en su desarrollo, tal es el caso de los profesionistas especializados en agronomía, bioquímica, biología y biotecnología.

Según datos del Observatorio laboral 2009 puede determinarse el nivel salarial y los niveles de participación de sus egresados en áreas relacionadas con sus estudios, estas carreras se consideran para dar un panorama aproximado de la situación en el mercado laboral del licenciado en seguridad alimentaria.

En la industria alimentaria existen diversas licenciaturas que pueden participar en el crecimiento productivo, entre las más destacadas se encuentran:

- Ingeniería en Alimentos
- Licenciatura en Ciencias de los Alimentos
- Ingeniería Agroindustrial
- Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos
- Ingeniería Química en Alimentos
- Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Licenciatura en Seguridad Alimentaria

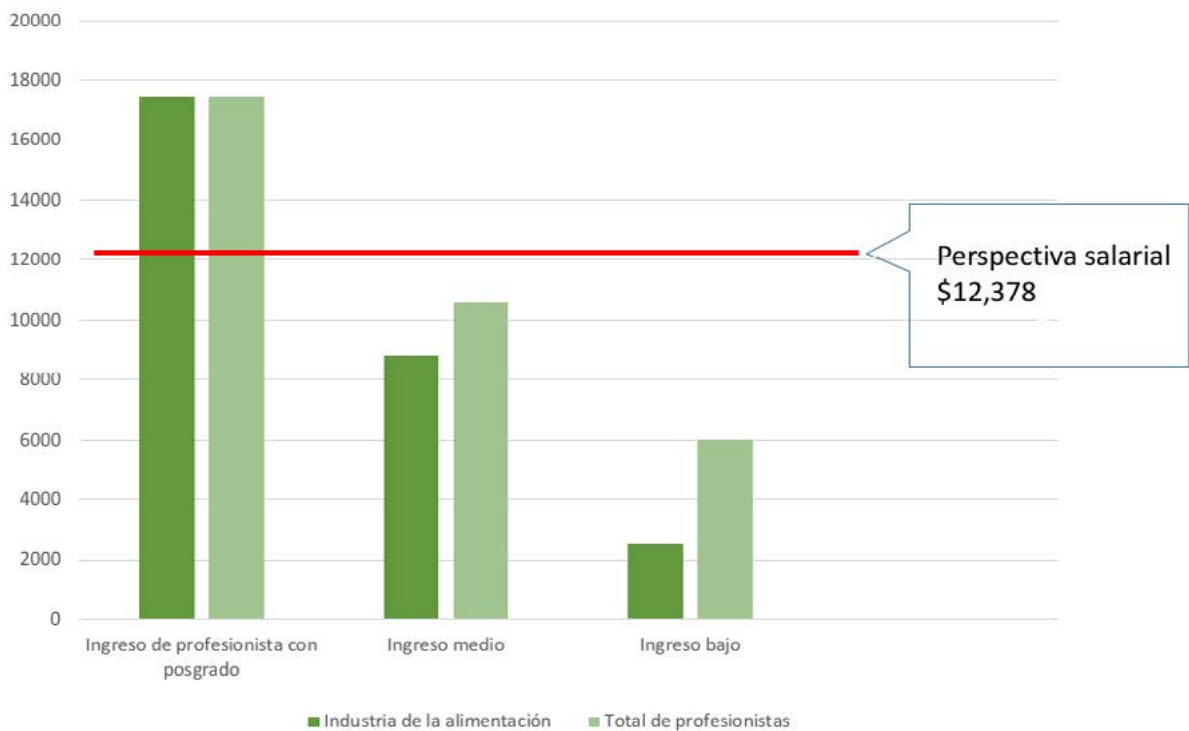
La participación de los profesionistas relacionados a las áreas de la industria alimentaria se asocia a la industria productiva, de transformación y distribución de alimentos, al desarrollo de proyectos y políticas públicas relacionadas con el logro de los objetivos de la seguridad alimentaria en organismos públicos y finalmente en organismos no gubernamentales.

La licenciatura en Seguridad Alimentaria es un aporte a la propuesta de políticas públicas y programas sociales relacionados con la alimentación y nutrición en México porque el profesionista especializado en esta área será capaz de desarrollar proyectos y estrategias encaminadas a llevar alimentos sanos y suficientes a los mexicanos.

Sin embargo, el licenciado en seguridad alimentaria no solo es capaz de contribuir con sus habilidades en el desarrollo de programas sociales, sino que también valora y evalúa las técnicas de preparación y conservación de alimentos aplicadas en el territorio.

Como puedes ver, cada vez es más importante esta licenciatura, gracias a que la industria, la investigación y la tecnología alimentaria son un campo en continua evolución, así que se requiere de una formación en este sector para ser competitivos y responder a la demanda que ofrece el mercado actual, en el que se busca personal especializado y con los más altos estándares de calidad en el área de la producción y el cuidado de los alimentos que consumimos.

La UnADM te está esperando para brindarte una oportunidad académica en auge para que puedas ayudar a México en el mejoramiento del desarrollo social como licenciado en seguridad alimentaria.





Actualidad en Seguridad Alimentaria



Con información de Círculo Bayer.

Hemos seleccionado información publicada sobre seguridad alimentaria para todos aquellos que tienen interés en este tema. La variedad de contenidos es amplia, por lo que en esta ocasión te presentamos la reseña sobre de la adquisición de Monsanto por parte de Bayer.

En 2016 el gigante farmacéutico Bayer anunció, a través de diversos medios, la adquisición de la mayor productora de semillas del mundo: Monsanto. De acuerdo con la publicación de esta organización internacional, su finalidad es crear un conglomerado que establezca el liderazgo en los sistemas agrícolas, hecho que posicionará a Bayer a la cabeza de la agroindustria, promoviendo la innovación tecnológica.

Esta fusión estrecha aún más la relación de dos grandes negocios distintos pero complementarios: la producción

de semillas y el uso de plataformas de agricultura digital, con los servicios que ofrece Bayer para la protección de los cultivos en diversas regiones clave del planeta. Esto puede acarrear beneficios potenciales y mayor tecnificación que generará soluciones a la problemática de la producción del campo y la seguridad alimentaria.

Esto representa importantes ganancias a mediano plazo con un importante enfoque de sostenibilidad de los procesos agrícolas, la protección al medio ambiente y optimización del uso de los recursos naturales.



El aumento de la población mundial, se traduce en retos de suministro alimentario que recae en el sector agrícola, el proyecto es asegurar la alimentación de tres mil millones de personas hacia el año 2050 de manera sostenible y protegiendo los recursos naturales, por lo que esta fusión representaría una herramienta para conseguir este objetivo, al ensamblar los conocimientos de producción de semillas, protección de cultivos, integrados con la innovación y las prácticas agrícolas sostenibles, de acuerdo con lo que expone Bayer.

Otro de los retos que expone esta organización es aportar nuevas soluciones y tecnologías sostenibles que permitan a los productores operar sus procesos con alta eficiencia. Bayer apoyará estas acciones ofreciendo una amplia gama de productos diversificados para

la protección de cultivos, semillas de alta calidad y herramientas de agricultura digital para la solución de la problemática alimentaria. Estaremos atentos de las propuestas y ofertas que dará la fusión de estas empresas.



¿Qué es la seguridad alimentaria?

Seguridad alimentaria hace referencia al acceso a alimentos inocuos y nutritivos para los consumidores en todo momento.

Cuando se habla de seguridad alimentaria se hace referencia al uso de distintos recursos, planes de desarrollo, políticas públicas y estrategias para asegurar que todos los alimentos sean seguros para el consumo. La definición de seguridad alimentaria de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) es la siguiente: “La seguridad Alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentaria, y así poder llevar una vida activa y saludable”.

La Cumbre Mundial de Alimentación consideró que la “seguridad alimentaria se consigue cuando las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a alimentos seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias con el fin de llevar una vida activa y sana”. De acuerdo con los conceptos que aporta la FAO el término seguridad alimentaria engloba las siguientes representaciones:

1. Disponibilidad física de los alimentos.
2. Acceso económico y físico a los alimentos.
3. Utilización de los alimentos.
4. Estabilidad en el tiempo relacionado a las primeras dimensiones.

Las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria son complementarias y deben gestionarse simultáneamente. Si no hay disponibilidad y existencia de alimentos no se puede comer. Es una condición necesaria de la seguridad alimentaria. Sin embargo una amplia disponibilidad de alimentos no significa un mejor acceso y utilización de los alimentos. Cuando un pobre acceso y deficiente utilización tienen lugar, aunque exista una amplia disponibilidad, los programas de protección social son imprescindibles para evitar el hambre y la malnutrición. Los cánones de seguridad alimentaria no son los mismos en todo el orbe; así, los establecimientos deben estar sujetos a las legislaciones vigentes en materia de seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos.

En los países con un mayor grado de desarrollo los

principales problemas se relacionan con deficiencias en la producción, manipulación o conservación, mientras que en los menos desarrollados los problemas se vinculan con el acceso a agua potable, dietas pobres o escasez de alimentos.

El cumplimiento de la seguridad alimentaria es una de las preocupaciones fundamentales en México, se han

construido estrategias y planes de desarrollo social encaminados al cumplimiento de los parámetros asociados a esta, sin embargo es necesario el establecimiento de programas integrales en donde se involucren los sectores sociales públicos y privados, productivos, académicos, de tal forma que las acciones estén enfocadas de forma sistémica.



Garantizar la seguridad alimentaria requiere de un enfoque sistémico debido a que esta es un área de oportunidad multifactorial es por ello que la academia debe involucrarse también en la resolución de la problemática relacionada con la nutrición y la alimentación de la población en México, es por este motivo que en la Universidad Abierta y a Distancia de México se ha desarrollado programa académico en seguridad alimentaria a nivel licenciatura con la finalidad de aportar soluciones desde el punto de vista educativo a estas preocupaciones incluyendo todos los contextos nacionales.

El programa educativo en seguridad alimentaria de la Universidad Abierta y a Distancia de México se adhiere al modelo sistémico, se opera bajo en enfoque por competencias y adopta el sistema modular para ofrecer una formación integral a los interesados y aspirantes a ser licenciados en esta área disciplinar.



Seguridad alimentaria en el hogar

Gran parte de estas intoxicaciones, de acuerdo con la Secretaría de Salud, se producen dentro del hogar por lo que también debes aplicar aspectos de seguridad alimentaria básicos en tu hogar.

Una nutrición saludable no sería posible sin una base sólida de alimentos que fueran inocuos, es decir que no tuvieran ningún problema de seguridad alimentaria. Hoy en día los productos que están a la venta en los mercados son seguros y han sido controlados, pero los riesgos alimentarios pueden provenir de bacterias, virus, sustancias tóxicas o contaminantes, no son exclusivos de la cadena de producción alimentaria.

- Lavarte las manos con mucha frecuencia cuando se manipulan los alimentos.
- No mezclar los productos crudos con los cocinados porque se pueden transmitir gérmenes de unos a otros.
- Cocinar y servir los alimentos a la temperatura adecuada.
- No dejar enfriar los alimentos fuera del refrigerador.
- Seguir las normas de refrigerado de los alimentos.



Boletín electrónico generado por la División de Ciencias de la Salud, Biológicas y Ambientales de la Universidad Abierta y a Distancia de México para ofrecer a sus estudiantes información sobre su programa educativo y fortalecer la identidad Universitaria.

Editor responsable: DCSBA

Servicios fotográficos: Pexels, Getty Images, Pixabay, RPE SA.



AVISO LEGAL © Derechos Reservados 2018 Universidad Abierta y a Distancia de México/División de Ciencias de la Salud, Biológicas y Ambientales. La Universidad Abierta y a Distancia de México es titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial de sus publicaciones periódicas, publicaciones en web y publicaciones en medios impresos, así como del contenido de las mismas, incluido pero no limitado a texto, fotografía, video o audio para componer sus artículos, reportajes o investigaciones así como logotipos, marcas, dibujos, combinaciones de colores, estructura y diseños usados, de los cuales es autor o titular derivado. El contenido descrito con anterioridad y las obras de Derechos de Autor se encuentran íntegramente en proceso de trámite.

