

Alimentos de origen animal para la nutrición y la seguridad alimentaria. El Rol de los alimentos de origen animal en las dietas saludables, sostenibles y equitativas



5 de noviembre 2024



Ing. Eduardo Schwerter
Federación Panamericana de Lechería

La Leche

- **Alimento esencial** para el ser humano, por sus **incomparables características nutricionales**, es un alimento insustituible en la nutrición de las personas durante todo el ciclo de vida.
- Los lácteos presentan una excelente matriz alimentaria – **“MATRIZ LÁCTEA”**, que incluye un **paquete muy completo de nutrientes, en perfecto equilibrio**, que, de acuerdo a innumerables **evidencias científicas**, además de su consumo milenario, ha evidenciado diversos beneficios para la salud de las poblaciones.

Los lácteos nos aportan

- **Calcio altamente biodisponible** (mejor utilizado por el organismo), y en equilibrio con el Fósforo y la Vitamina D, necesarios para la formación del hueso.
 - **Proteínas de Alto Valor Biológico** – contienen todos los aminoácidos esenciales
 - La **grasa butírica**, es una de las **grasas saludables** con más de 400 tipos diferentes de ácidos grasos, es muy diferente a las demás grasas animales y aceites vegetales.



Los lácteos nos aportan

- **Vitaminas, minerales y componentes bioactivos**, fundamentales para todas las funciones del cuerpo (Vitamina A, Vitaminas complejo B, Iodo, Cinc, selenio, potasio y otros)
- Todos estos nutrientes presentan **actividades funcionales**, contribuyendo a la prevención y a la **disminución del riesgo** de padecer patologías como: osteoporosis, diabetes mellitus tipo 2, hipertensión arterial, stroke, síndrome metabólico, enfermedades cardiovasculares, sobrepeso, obesidad y algunos tipos de cáncer como el de colon, además de contribuir notablemente a la formación y conservación de músculos, huesos, dientes, cerebro y otros órganos.

El consumo

Consumo aparente promedio de productos lácteos en América Latina y el Caribe (medido en litros de leche por persona y por año)



“Las comparaciones de **emisiones de CO₂** entre alimentos deben basarse en su **densidad de nutrientes**”

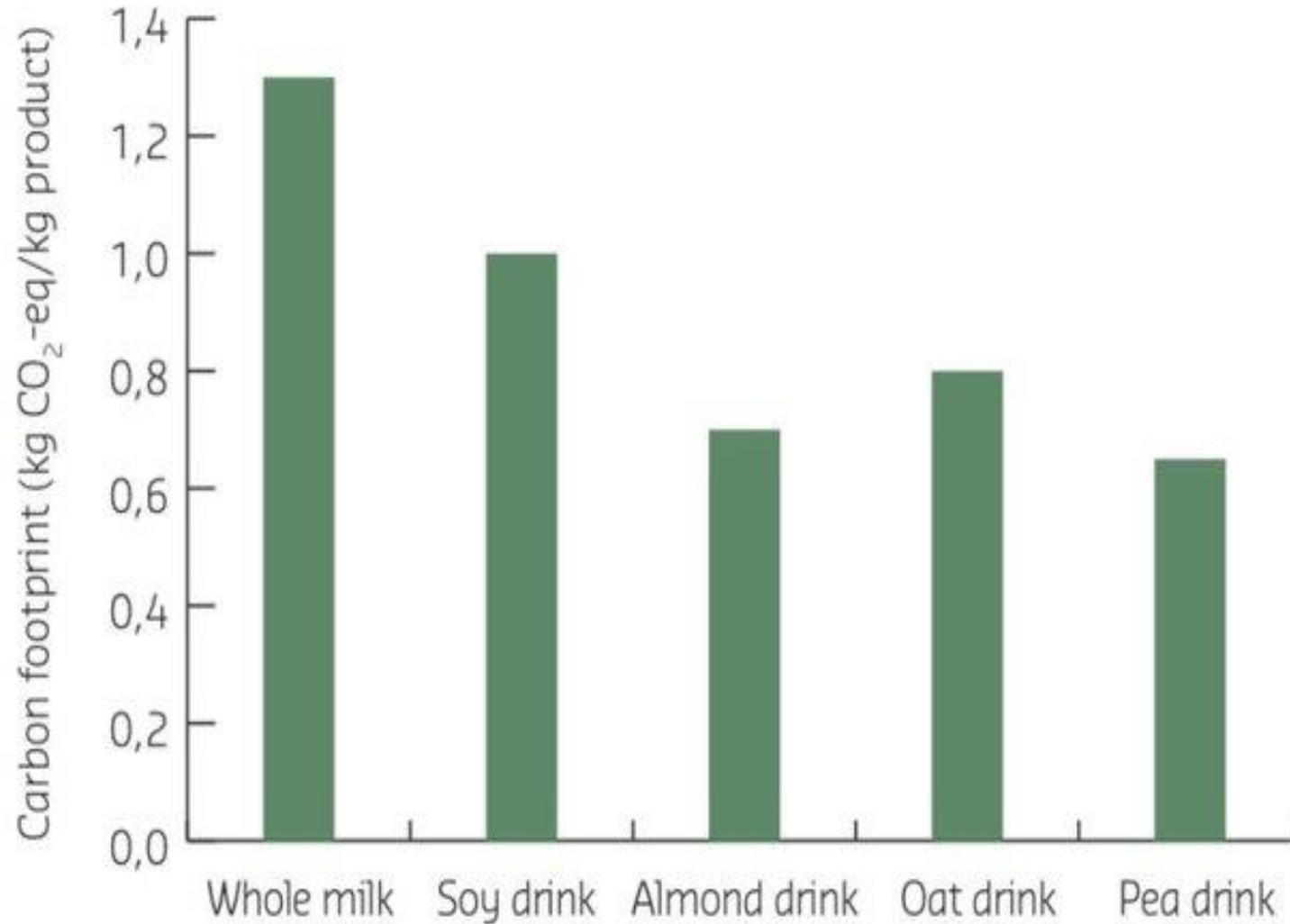


Figure 1. CO₂ footprint per kg product of various foods

Fuente: S. Peters de Jong (2021)

“Las comparaciones de **emisiones de CO₂** entre alimentos deben basarse en su **densidad de nutrientes**”

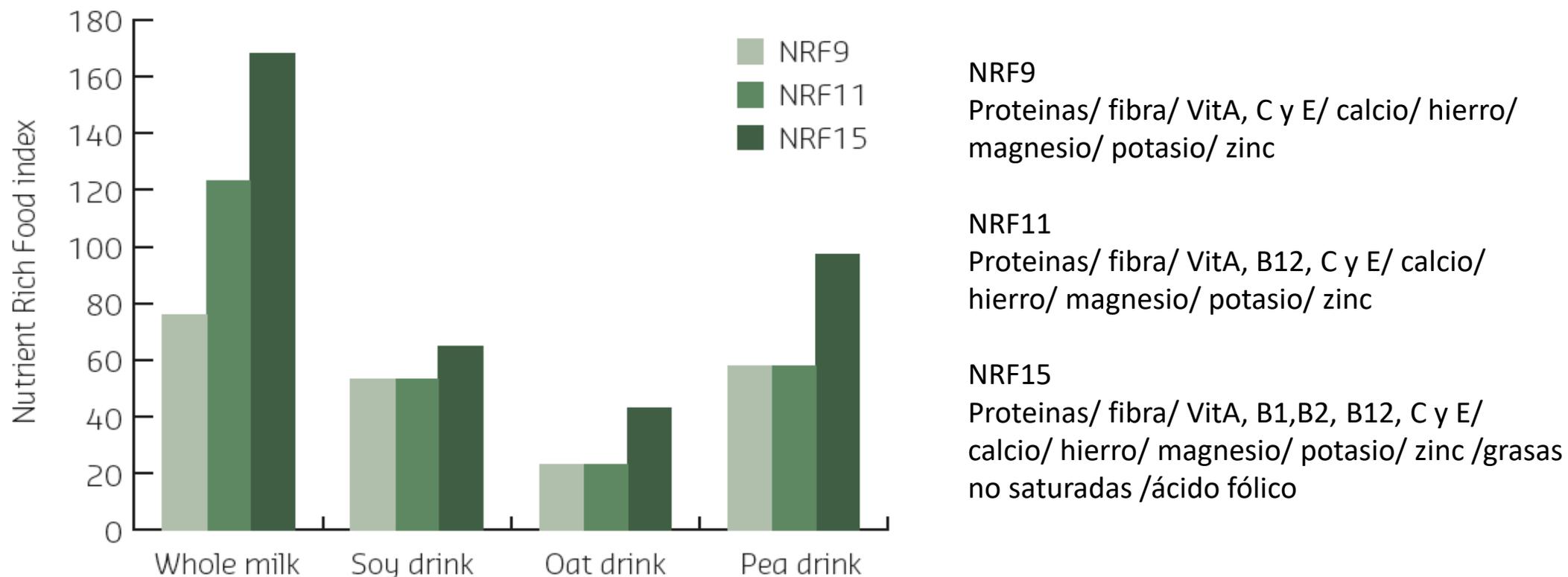
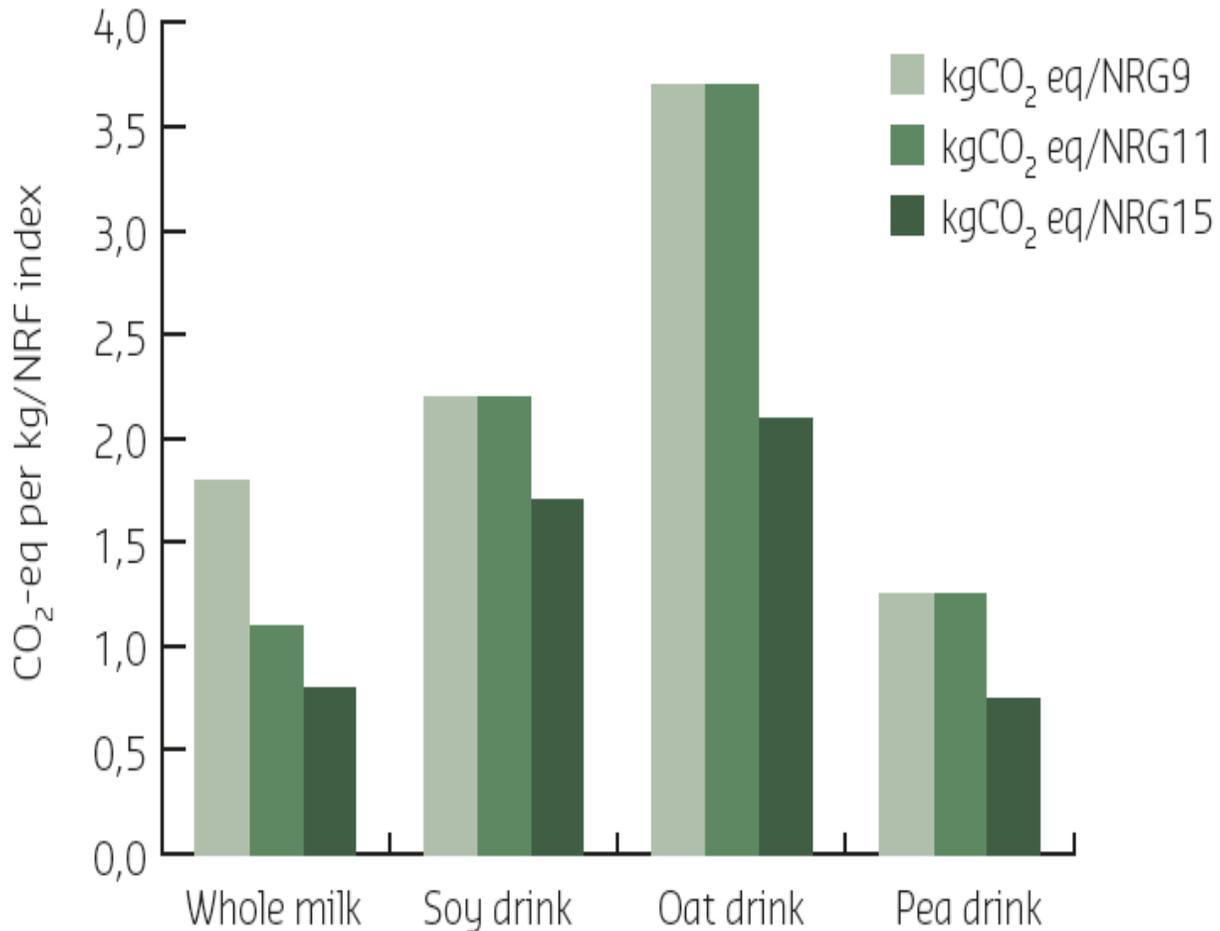


Figure 2. Nutrient density (Nutrient Rich Food index score) of various foods

NRF9: protein, fiber, vitamin A, C and E, calcium, iron, magnesium, potassium
 NRF11: protein, fiber, vitamin A, B12, C and E, calcium, iron, magnesium, potassium, zinc
 NRF15: protein, fiber, vitamin A, B1, B2, B12, C, D and E, calcium, iron, magnesium, potassium, zinc, unsaturated fats, folic acid.

“Las comparaciones de emisiones de CO₂ entre alimentos deben basarse en su densidad de nutrientes”



“Cuando se trata de asociar la sostenibilidad ambiental y el valor nutritivo de los alimentos, la densidad nutricional debe ser la base de la comparación entre diferentes fuentes nutricionales para los humanos”

Figure 3. CO₂ emissions of foods in relation to Nutrient Rich Food scores



Contribution of terrestrial animal source food to healthy diets for improved nutrition and health outcomes

An evidence and policy overview on the state of knowledge and gaps



El Comité de Agricultura solicitó a FAO que desarrollara: "Evaluación global exhaustiva, basada en la ciencia sobre la contribución del ganado a la seguridad alimentaria, sistemas agroalimentarios sostenibles, nutrición y dietas saludables".

“Aporte de las fuentes de alimentos de origen animal a las dietas saludables para mejorar la nutrición y los resultados de salud.”

El documento reafirma claramente:

- **El papel fundamental del ganado en una dieta saludable,**
- La necesidad de enfatizar su contribución única a la seguridad alimentaria y nutricional
- **Proporciona referencias sólidas de la evidencia más reciente sobre los alimentos de origen animal**
- Establece su papel en la nutrición y la salud, particularmente dependiendo de factores como el ciclo de vida (edad), el género, la dieta y el contexto del estilo de vida.

Llamado a la acción del Sector Lácteo:

Alinear las pautas dietéticas con la **evidencia más reciente sobre alimentación saludable y las implicancias sociales, económicas y ambientales** es un punto de partida importante para permitir la **coherencia de las políticas** y la creación de un entorno alimentario que contribuya a la buena salud pública y personal.



El desafío es promover sistemas agroalimentarios más sostenibles:

- **Impulsados por la ciencia y la evidencia empírica**
- **Evitar enfoques ideológicos o filosóficos**
- **Reflejar las realidades de la producción de alimentos**
- **Fomentar el crecimiento sostenible de la productividad**
- **Promover sinergias sólidas entre el sector público y privado en este desafío**

Las cadenas lácteas aportan:

Productos con un valor nutricional único e indispensable para los seres humanos



Las cadenas lácteas aportan:

Pero además aportan:

- Al desarrollo económico y al progreso de las poblaciones y comunidades rurales



ECUADOR

Las cadenas lácteas aportan:

Un especial cuidado del medio ambiente y la sustentabilidad



Las cadenas lácteas aportan:

Empleos de calidad



Alimentos de origen animal para la nutrición y la seguridad alimentaria.

El Rol de los alimentos de origen animal en las dietas saludables, sostenibles y equitativas



5 de noviembre 2024



FEPALE

Federación
Panamericana
de Lechería

Ing. Eduardo Schwerter
Federación Panamericana de Lechería