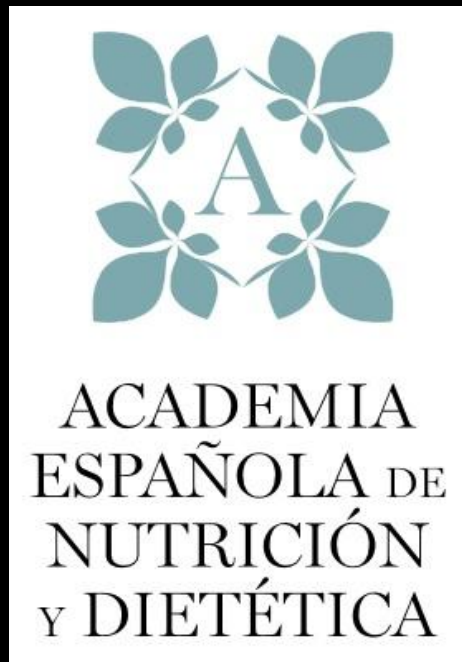


Sistemas ganaderos y salud de las personas



Dr. Giuseppe Russolillo Femenías
Academia Española de Nutrición y Dietética
International Confederation of Dietetic



El clima está cambiando ...

la alimentación, la agricultura y la
ganadería también ...





Es un hecho
constatado que es
necesario de forma
urgente cambiar
nuestra forma de
producir alimentos y
de relacionarnos con
ellos

Sustainable Food Systems Programme



The 10YFP Programme on

Sustainable Food Systems

www.unep.org/10yfp/food

Vision

All food systems are sustainable, delivering food security and nutrition for present and future generations

Goal

To accelerate the shift towards more sustainable food systems

Objectives

1. Raise awareness of the need to shift to sustainable food systems
2. Build enabling conditions for the uptake of sustainable practices across food systems
3. Increase access to actionable information and tools to make food systems more sustainable
4. Build synergies and cooperation to enhance and facilitate the shift to sustainable food systems

Our planet has the capacity to provide a growing world population with enough nutritious and varied food, now and in the future. However almost 795 million people go hungry and about 2 billion are malnourished. About 30 percent of the global adult population is overweight or obese, and around 30 percent of food produced worldwide is lost or wasted. Food systems are both contributing to and affected by challenges including climate change, land degradation and biodiversity loss. They rely on a natural resource base that is becoming increasingly fragile and scarce. Unless consumption and production patterns are brought to operate within planetary boundaries, such pressures will further increase with population and economic growth.

Responding to these many challenges requires a systems-based approach that addresses the range and complexity of interactions in the production and consumption of food. The 10YFP Sustainable Food System Programme contributes to this by building synergies and new cooperation among stakeholders along the pathway to more sustainable food systems.



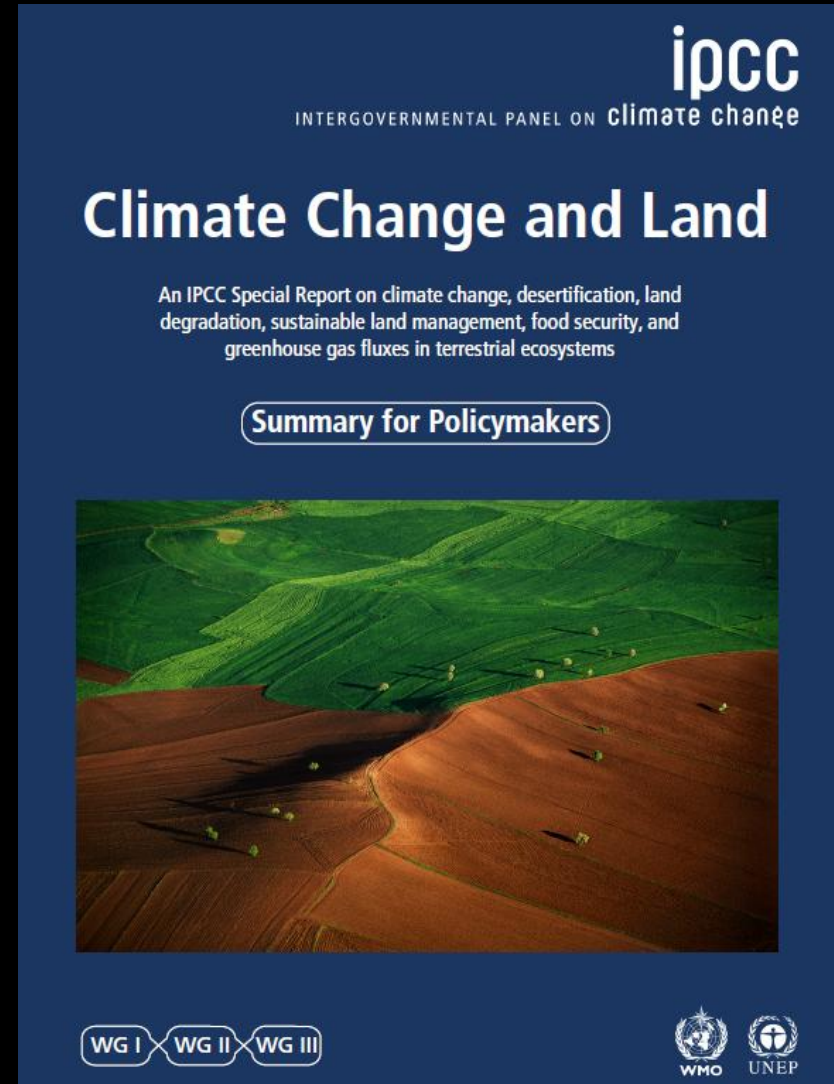
About the 10YFP

The 10YFP is a global framework of action that aims to promote national, regional and international cooperation that accelerates the shift towards sustainable consumption and production (SCP) in developed and developing countries. It provides capacity building innovations and cooperation among all countries and stakeholders in order to transform SCP patterns. UNEP serves as the Secretariat for the 10YFP.

For more information visit www.unep.org/10YFP

Aunque la quema de combustibles fósiles es lo que recibe mayor atención, el último informe del Panel Intergubernamental de Expertos en Cambio Climático de la ONU advierte que para frenar el calentamiento global es esencial la reducción del consumo de carne, además de medidas en contra de la deforestación y en favor del uso.

Sin cambios drásticos en el uso de la tierra, la agricultura y la dieta humana no seremos capaces de frenar el cambio climático.





ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

2014-2016



International Confederation
of Dietetic Associations

Sustainable Eating

EL
DOCUMENTAL



Imágenes del rodaje



Sustainable Eating



Sustainable **E**ating



Juan Carlos Sabater Calafat

SUSTAINABLE DIET

- Sustainable diets are those diets with low environmental impacts, which contribute to food and nutrition security and to healthy life for present and future generations.
- Sustainable diets are protective and respectful of biodiversity and ecosystems, culturally acceptable, accessible, economically fair and affordable ***[social justice]***; nutritionally adequate, safe and healthy; while optimizing natural and human resources ***[animal welfare]***

SUSTAINABLE DIET

Dejar a las futuras generaciones una capacidad intacta para producir alimentos igual o en mayor cantidad que la que tenemos nosotros.

Dr. Pedro Graça. SustainablEating Film.





¿Cómo los puedo ayudar a contribuir a una alimentación sostenible y saludable?



SOSTENIBLE



with low environmental impacts
/ protective and respectful of
biodiversity and ecosystems



culturally acceptable,
accessible, economically
fair and affordable



which contribute to food and
nutrition security and to healthy
life / nutritionally adequate,
safe and healthy

Ecológicos o de
producción integrada



Producción intensiva



Alimentos Ecológicos

buenos para la naturaleza,
buenos para ti

23 al 28 de septiembre de



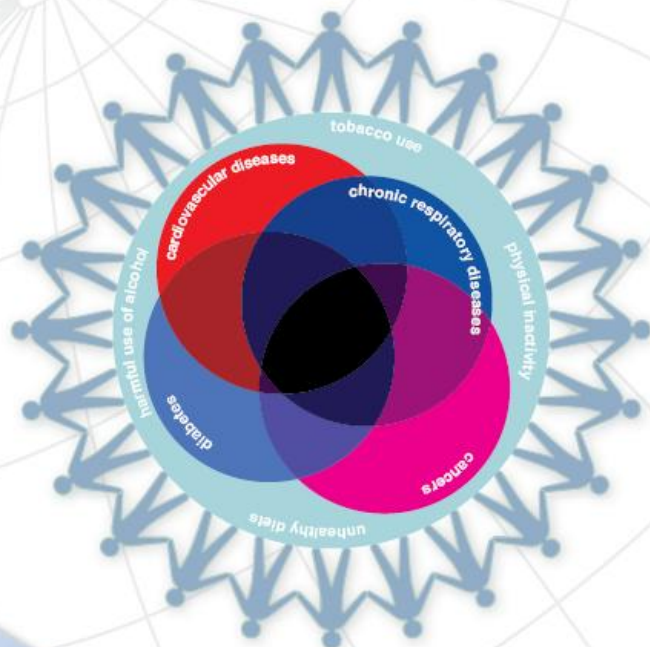
alimentación

PERO DE CERCANÍA





Global status report on noncommunicable diseases 2010



1.7 millones de
muertes
anuales a causa
de la baja
ingesta de
frutas y
hortalizas

Fitoquímicos vegetales

PHYTO (*GRIEGO*) → Planta

CHEMICAL → Sustancia química



Compuestos que producen las plantas para protegerse de virus, bacterias y hongos.

No son imprescindibles para el funcionamiento corporal.

Pero mejoran la salud y previenen enfermedades.

Están en una variedad de alimentos de origen vegetal.

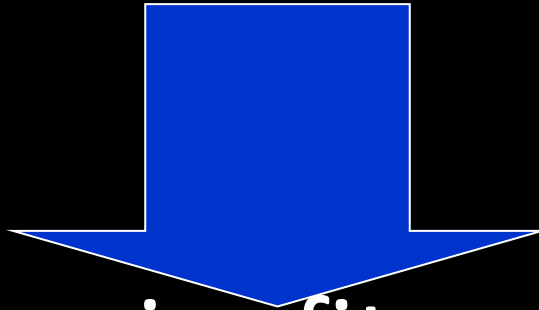


No sabemos a ciencia cierta el
mecanismo por el que los
fitoquímicos promueven la
salud

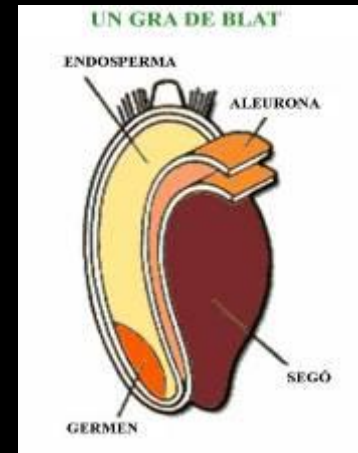
<http://www.fao.org/english/newsroom/focus/2003/fruitveg1.htm>

Los fitoquímicos podemos encontrarlos en todos los alimentos de origen vegetal, en especial frutas y hortalizas, pero también cereales integrales

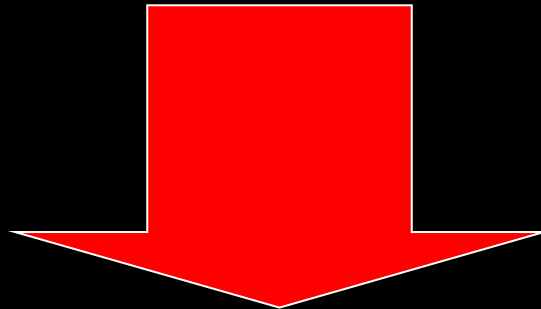
Pan blanco



8 sustancias fitoquímicas



Pan integral



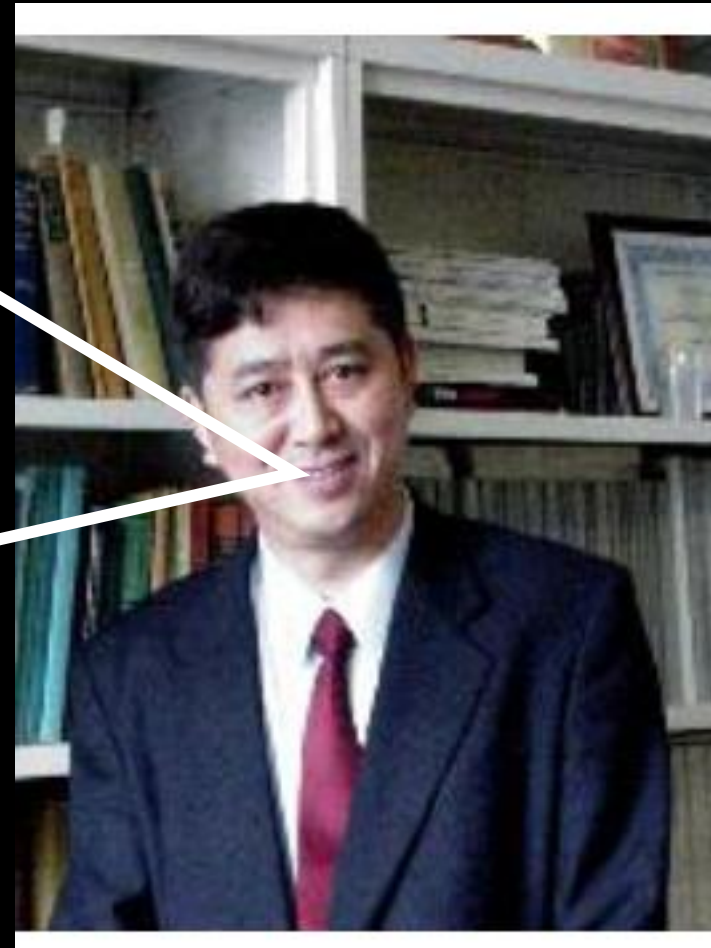
800 sustancias fitoquímicas



Refinar el trigo, ➔
pérdida de entre 200 y 300 veces su
contenido fitoquímico

Es plausible que los beneficios de los integrales se deban a sus **fitoquímicos** (que se complementan con los de frutas y hortalizas)

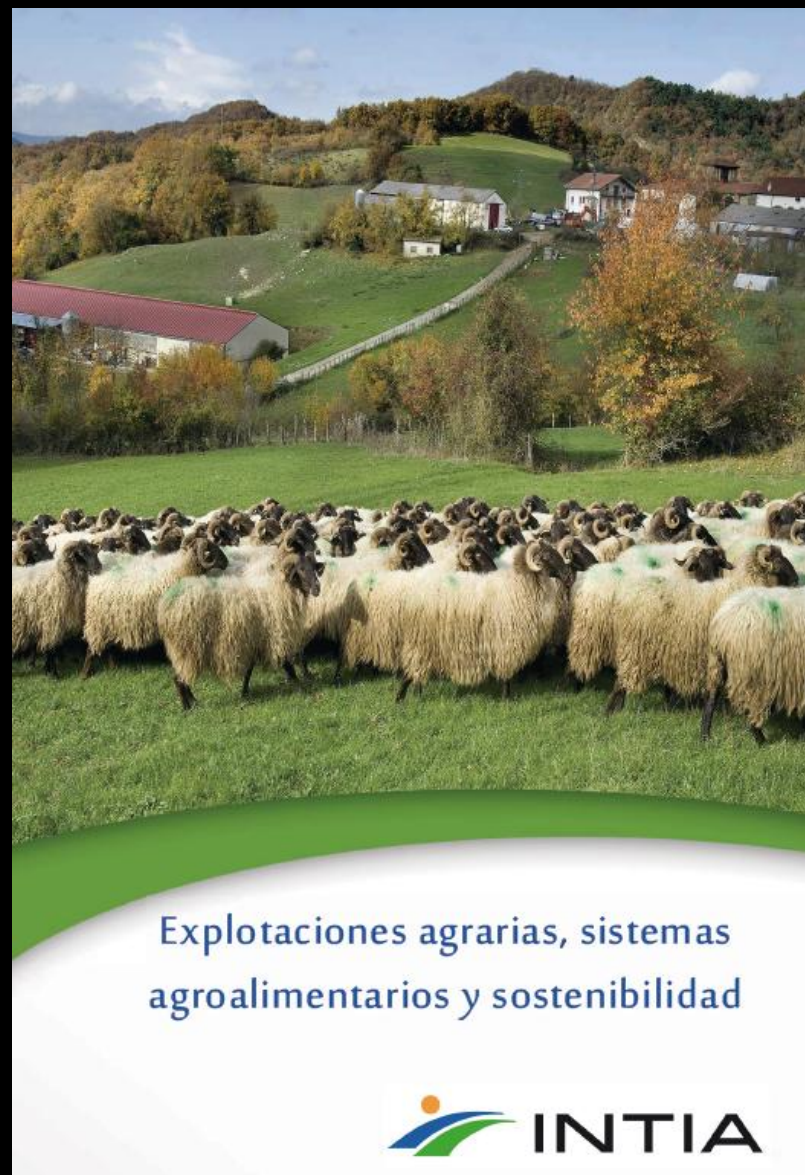
Rui Hay Liu



One of the top 5 scientists by total citations, and one of the top 10 scientists by impact, average citations per paper, in the field of Agricultural Sciences (including Nutrition and Food Science) (1999-2009)

<http://foodscience.cornell.edu/cals/foodsci/research/labs/liu/biography.cfm>

En la producción
extensiva de carnes
ecológicas,
especialmente en leche
y sus derivados se ven
cambios importantes
nutricionales en la
calidad de la grasa y
otros nutrientes.



Explotaciones agrarias, sistemas
agroalimentarios y sostenibilidad



which contribute to food and
nutrition security and to healthy
life / nutritionally adequate,
safe and healthy



culturally acceptable,
accessible, economically
fair and affordable



Productos procesados versus frescos:
cocinar.



Los alimentos no procesados o moderadamente sin procesar, es una manera inigualable de proporcionar una nutrición ideal para todas las edades y etapas de la vida; Y la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad alimentaria es una parte importante del bienestar asociado con la salud y el medio ambiente

Leslie Pray, Rapporteur; Food Forum; Food and Nutrition Board; Roundtable on Environmental Health Sciences, Research, and Medicine; Board on Population Health and Public Health Practice; Institute of Medicine Sustainable Diets: Food for Healthy People and a Healthy Planet: Workshop Summary. Washington DC: National Academies Press; 2014





+ Vegetales - Animales

La producción ganadera utiliza el 80 % de la cosecha mundial y zona de pastos.



Food and Agriculture Organization (FAO). Food waste footprint: Impacts on natural resources. FAO; 2013: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>

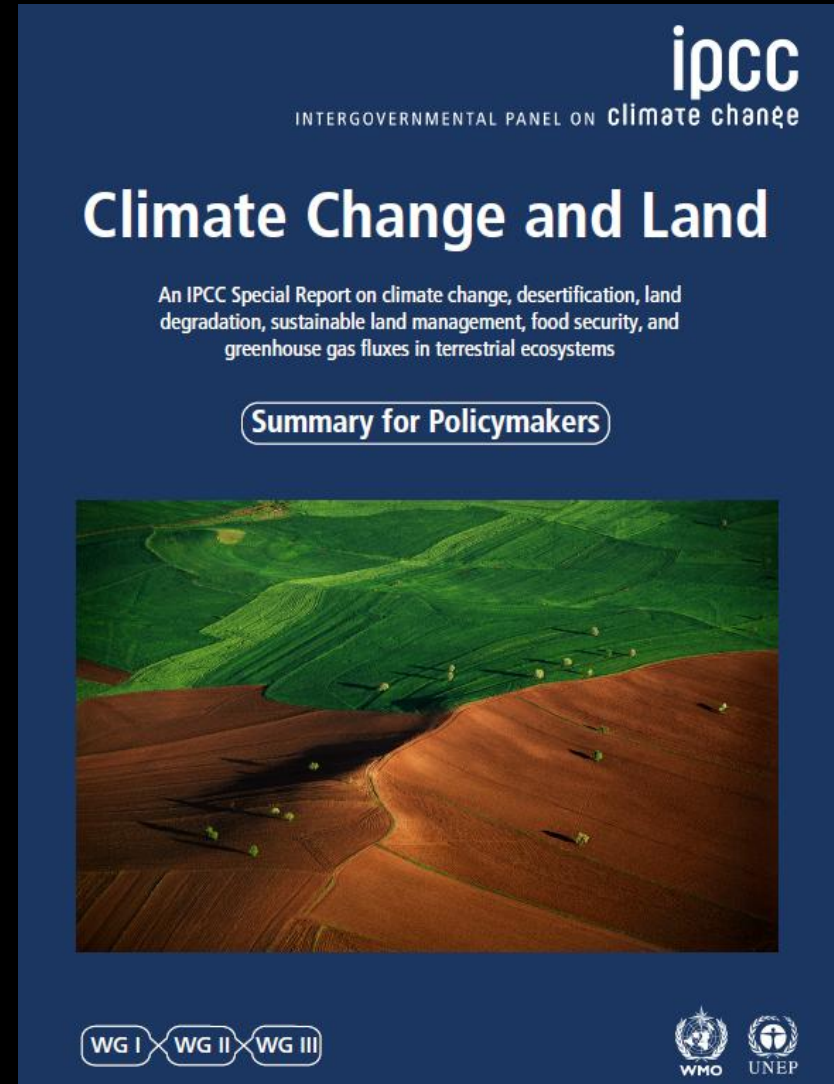


Actualmente no existen barreras económicas a las dietas vegetarianas y bajas en proteínas animales, ya que los productos de sustitución como cereales, verduras y legumbres son generalmente menos caros que la carne.

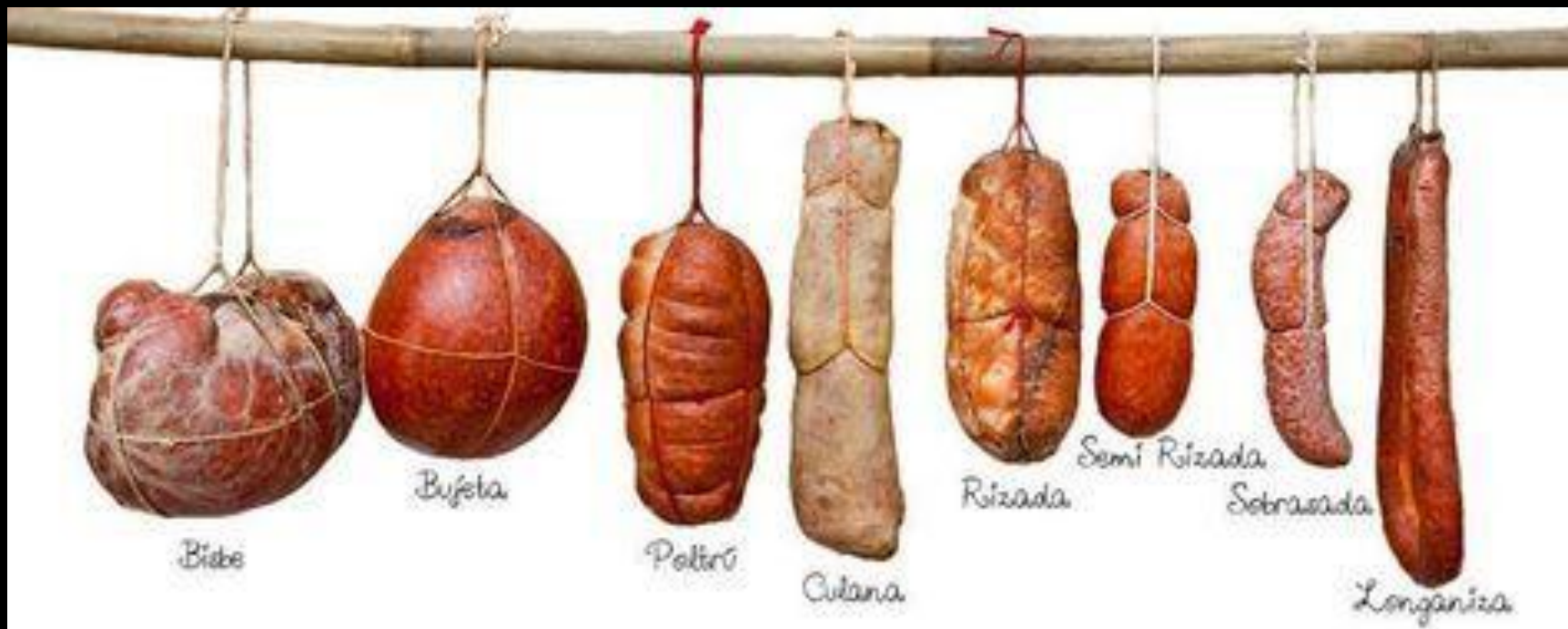
Faber, J et al. Behavioural Climate Change Mitigation Options. CE Delft, Delft, Netherlands. 2012. Available from:
http://ec.europa.eu/clima/policies/roadmap/docs/food_report_en.pdf



Sería beneficioso para el clima y la salud humana que la gente de países desarrollados consumiera menos carne.









Comer menos, menor tamaño
raciones.





Desperdicio 0.

Alrededor de un tercio de todos los alimentos
producidos para el consumo humano se
pierde o se desperdicia



Food and Agriculture Organization (FAO). Food waste footprint: Impacts on natural resources. FAO; 2013: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>



Los alimentos no consumidos o desperdicios ocupan
alrededor de 1.400 millones de hectáreas, un 30 %
de la superficie agrícola del Planeta.



Food and Agriculture Organization (FAO). Food wastage footprint: Impacts on natural resources. FAO; 2013: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>





En el 2025 1,8 millones de personas vivirán en países con escasez absoluta de agua. Dos tercios de la población tendrán comprometidas sus necesidades de agua.



Food and Agriculture Organization (FAO). Food wastage footprint: Impacts on natural resources. FAO; 2013: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>



LO NUESTRO
SABE MEJOR



Hondarribia, Guipúzcoa, España



Hondarribia
Guipúzcoa
España

Cómo llegar

- ★ GUARDAR
- 📍 LUGARES CERCANOS
- 📱 ENVIAR A TU TELÉFONO
- 🔗 COMPARTIR









Dr. Giuseppe Russolillo