

desencadenar trastornos del comportamiento alimentario (anorexia y bulimia) o favorecer el efecto "rebote" o "yo-yo" con el considerable riesgo que ello comporta para la salud.

Se puede tener acceso a más información sobre las características de estas dietas y sus potenciales riesgos para la salud en la página web de AESAN. AESAN se hace eco de esta noticia en su nota de prensa de 14 de agosto de 2007, "*Dietas Milagro para adelgazar: Sin fundamento científico y con riesgo para la salud*", disponible en su página web: www.aesan.msc.es.

II Encuentro de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

El II Encuentro de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) se celebró entre el 10 y el 13 de septiembre con ocasión del V Aniversario de su creación, que coincide con el mismo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Fue organizado por la AESAN y la Universidad Internacional Menéndez Pelayo de Santander, donde tuvo lugar, informa Nuria Amarilla, Resp. Área de Salud Alimentaria de Eupharlaw.

Se abordaron el funcionamiento de ambas autoridades (europea y española) y los hitos más relevantes en los primeros cinco años de su historia. La seguridad de los alimentos producidos mediante nuevas tecnologías, así como distintos procesos industriales tales como la biotecnología y el uso de aromas en los alimentos, fueron analizados por científicos de relevante prestigio y representantes del sector agroalimentario de nuestro país. Se debatió también sobre patógenos emergentes y la posible presencia de toxinas (micotoxinas y biotoxinas) en determinados alimentos y las nuevas técnicas para su detección. Destacable también la presentación de nuevos instrumentos para la investigación y el desarrollo tecnológico, caso de las "Plataformas Tecnológicas".

El Presidente de la AESAN, Félix Lobo, destacó la importancia de que se haya añadido la Nutrición como nueva competencia de la primitiva Agencia Española de Seguridad Alimentaria, por la ampliación de funciones que conlleva respecto de hábitos saludables en relación con la alimentación y la actividad física. Como novedad se presentó la base de datos española de composición de alimentos en la que actualmente trabajan distintos grupos científicos, como herramienta importante de la investigación

nutricional que realiza la AESAN. Otra actuación trascendente es el Programa PERSEO (Programa Piloto de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad), destinado a implementar la Estrategia NAOS en el ámbito escolar.

La inauguración del encuentro corrió a cargo del Consejero de Sanidad del Gobierno de Cantabria -Luis María Truhán Silva-, del Director General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) -Carlos Javier Escribano Mora-, y del Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) -Félix Lobo-.

1. Perspectivas en seguridad alimentaria y nutrición

El Director General de Ganadería del MAPA -ya en su intervención como ponente- intentó concienciar a la audiencia de la importancia del sector agropecuario para la economía española y la creación de puestos de trabajo, y de la enorme competencia que surge en un mercado globalizado. Resaltó también las novedades introducidas por el nuevo marco jurídico y el distinto enfoque de la actual Política Agraria Común (PAC) respecto de las anteriores. Las nuevas exigencias legales suponen la inclusión del control de los alimentos para animales, que las decisiones sean tomadas en base a fundamentos científicos, y la trazabilidad no como un fin sino como un medio de control de toda la cadena alimentaria. La PAC muestra una nueva orientación que da prioridad a la seguridad alimentaria, el bienestar animal, la incorporación de la opinión del consumidor y la defensa del estándar de calidad europeo como distinción en un mercado globalizado. En este contexto europeo -señaló- son necesarias las cuotas agrarias y ganaderas, para hacer la producción más racional y ajustada a la demanda.

Por su parte, el Director Ejecutivo de la AESAN -Ignacio Arranz- incidió sobre los nuevos planteamientos que requiere el control de riesgos en un mercado global. En concreto, en la Unión Europea, intentando aprender de errores pasados, se pretende un nuevo marco legal no excesivo pero sin lagunas, y dejar el resto al marco voluntario. Al mismo tiempo se persigue una equivalencia de controles entre las distintas autoridades; la calidad de los resultados; la búsqueda de instrumentos para generar confianza; y el control de toda la cadena alimentaria "De la granja a la mesa" (extender todas las exigencias de higiene y seguridad hasta la producción primaria). Según Arranz, todo esto está bastante claro en la Unión Europea, pero los flujos mundiales de productos son una realidad. Por tanto, no podemos olvidar a la OMS y el Codex Alimentarius en una cooperación interinstitucional -puntualizó-, y la conveniencia de

instrumentos como la creación de Redes de conocimiento para evitar duplicidad y contradicciones científicas. Asimismo, Redes de Alerta más allá del espacio europeo (como INFOSAN), y Redes de opinión de consumidores y de comunicadores, al servicio del control. El "autocontrol" se ha mostrado insuficiente en su concepción inicial, por lo que hoy los explotadores de las empresas alimentarias tienen obligación de autocontrol pero conforme a unos parámetros preestablecidos (APPC), unido a la trazabilidad continua y horizontal de toda la cadena alimentaria, a diferencia de los controles inconexos y verticales que se han hecho históricamente.

En esta primera jornada participó también Manuela Juárez Iglesias, doctora en Ciencias Químicas por la Universidad Complutense de Madrid y miembro del Comité Científico de AESAN, que habló sobre la evaluación de los fundamentos científicos de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, un campo en pleno desarrollo y regulado recientemente por la Unión Europea a través del Reglamento CE 1924/2006 y sus guías de aplicación, que establecen las reglas que deberán seguirse por parte de la industria alimentaria. Además, Elías Rodríguez Ferri, catedrático de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, intervino con una ponencia sobre patógenos emergentes en la cadena alimentaria. A comienzos del siglo XXI las enfermedades infecciosas -explicó- continúan representando una causa principal de mortalidad en todo el mundo, especialmente en países en vías de desarrollo o subdesarrollados. Por último, Miguel Ángel del Valle, jefe del Servicio de Salud Pública de Cantabria, cerró la primera jornada con una ponencia sobre las perspectivas futuras en seguridad alimentaria. Para Del Valle, la decidida acción I+D+i y la formación sanitaria integral de la población y de los agentes que intervienen en la cadena alimentaria, serán fundamentales para ganar el futuro.

2. Nuevas tecnologías, eficacia y seguridad. Las técnicas analíticas como garantía de seguridad alimentaria.

Durante la jornada del martes 11 se incidió en el gran avance tecnológico que está experimentando la industria alimentaria, lo que supone un desafío para garantizar la seguridad de los alimentos. Los nuevos hábitos alimentarios y las nuevas costumbres culinarias son también un desafío para la seguridad: la reducción en los tiempos de las cocciones, el consumo de alimentos muy poco hechos o incluso crudos, están impulsando a la industria a buscar cada vez más seguridad.

Sin embargo, como recordó Juan Antonio Ordóñez Pereda, catedrático de Tecnología de los Alimentos

y miembro del Comité Científico de la AESAN, las tecnologías convencionales no han podido resolver algunas situaciones muy comunes, como la eliminación hasta niveles seguros de la salmonella en los huevos enteros. Ordóñez también señaló que las nuevas presentaciones culinarias o comerciales (loncheados, alimentos preparados para su consumo...) pueden contaminarse durante su manipulación o envasado. "Urge, pues, el desarrollo de nuevas tecnologías para garantizar la seguridad de estos productos". Ordóñez se refirió a nuevas tecnologías aún en desarrollo o poco aplicadas todavía, como el uso de electrones acelerados (rayos beta) o las altas presiones.

María Luisa García López, catedrática de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, afirmó que para minimizar el riesgo relacionado con ciertas bacterias patógenas presentes en este tipo de alimentos, es fundamental la temperatura y el tipo y la concentración de gases usados en el envasado. Además, apuntó lo que será el futuro de los envases: que liberen compuestos antimicrobianos o envases inteligentes que generan una señal visual que alerta al consumidor. Por su parte, Juan Francisco Cacho Palomar, director del Laboratorio de Aroma y Enología de la Universidad de Zaragoza, se refirió en su intervención a otro desafío de la industria alimentaria: el aroma. "El aroma de los alimentos es, posiblemente, su cualidad hedónica más valorada. Por esta razón la industria agroalimentaria demanda continuamente sustancias aromatizantes que produzcan sensaciones agradables, den placer y aceleren la digestión y asimilación de los alimentos". Francesc Centrich Escarpenter, jefe del Servicio de Química del laboratorio de la Agencia de la Salud Pública adscrita al Consorcio de Barcelona y miembro de Comité Científico de la AESAN, explicó los procedimientos y técnicas que se aplican al análisis químico de los alimentos.

Por último, Federico Morais, director de Innovación y Tecnología de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación de la FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas); Daniel Ramón Vidal, investigador en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), y Julio Boza Puerta, subdirector general de Puleva Biotech, participaron en la mesa redonda Seguridad Alimentaria, Plataformas Tecnológicas, Universidad y Empresa, que moderó el Subdirector General de Coordinación Científica de la AESAN, Jesús Campos Amado. Un tema candente planteado durante la Mesa fue el referente a los ensayos preclínicos en la investigación sobre alimentación funcional. Vidal señaló que "todo esto es un shock para la industria alimentaria, por lo que es lógico que empiecen a ir de la mano de las farmacéuticas. Ahora bien, por sus

características, los tiempos y los costes en el ámbito alimentario no podrán igualarse a los de la investigación con medicamentos, porque la industria alimentaria no puede permitírselo. Además, está la cuestión ética, pues la tendencia social va en contra de la experimentación animal, sólo admitida en el caso de los fármacos porque se trata de la supervivencia de nuestra especie. Sin embargo, no se admite en cosméticos, por lo que surge la pregunta de cómo se valorará la experimentación animal con alimentos”.

3. La nutrición humana y composición de alimentos. Ampliación de competencias de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

El miércoles 12 comenzó con la intervención de Ismael Díaz Yubero, Miembro del Consejo de Dirección de la AESAN, que trazó un repaso histórico de los hábitos alimentarios en España desde hace 50 años hasta nuestros días. La ingesta diaria en los años 50 -señaló- eran aproximadamente 1700 Kcal. diarias, hasta 1985 en que se alcanzan las 2000-3000 Kcal. diarias que hoy consideramos normales. Sin embargo, actualmente la ingesta calórica aumenta, sobre todo, por el excesivo consumo de grasas. Por otra parte, han cambiado los métodos de producción, la inspección, etc. y aparecen enfermedades de tipo metabólico (celiacos, cáncer, cardiovasculares, diabetes) y psíquicas (anorexia, bulimia, ortorexia, vigorexia), junto a la “epidemia” de obesidad del mundo desarrollado.

Seguidamente, Gregorio Varela Moreiras, Miembro del Comité Científico de la AESAN y de la Fundación Española de Nutrición habló de la nutrición y la salud de la mujer en el siglo XXI. La enfermedad en la mujer responde a características genéticas, biológicas y fisiológicas diferentes. A pesar de ello, la investigación siempre se ha realizado mayoritariamente en hombres. En la actualidad, se analiza la diferente composición corporal según edad y sexo. Los tipos de obesidad o, mejor dicho de distribución de la grasa, entre hombres (forma de manzana) y mujeres (forma de pera) tiene diferentes consecuencias para la salud. Etapas específicas de la mujer que deben tener diferente atención nutricional son el embarazo, la lactancia y la menopausia. La menopausia es una gran desconocida y una gran ignorada desde el punto de vista nutricional, cuando no debería serlo, ya que es una etapa propicia para aumentar el peso y con ello los riesgos de padecer enfermedades coronarias. Varela concluyó que la mujer es un target esencial para la industria alimentaria, por sus distintas necesidades fisiológicas y subjetivas (percibidas por las mujeres).

Cerró la mañana el profesor Javier Aranceta Bartrina, Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), que actualmente dirige el Programa PERSEO de la AESAN, programa de intervención sobre los hábitos alimentarios y de actividad física de la población infantil y juvenil. Recalcó Aranceta que no se trata de un programa de actuación sobre la obesidad sino de prevención, en el que se analiza la situación inicial y la final, comparándose con un grupo de no-intervención. Se utilizan Guías para comedores escolares y un sistema de monitorización y apoyo para las dudas de aplicación que puedan surgir. Se realizarán seminarios de formación a las familias por parte de profesionales de atención primaria, y los materiales estarán disponibles en una página específica sobre la NAOS y el PERSEO dentro de la web de la AESAN (www.aesan.msc.es)

Por la tarde, la mesa redonda giró en torno a la prevención de la obesidad a través de la dieta y el ejercicio físico, con la participación de Clotilde Vázquez Martínez, Jefe de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario Ramón y Cajal, junto a Oscar Veiga Núñez, Profesor titular de actividad física en la Universidad Autónoma de Madrid, y a Gaspar Ros Berruezo, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia, que presentó el proyecto europeo de base de datos de composición de los alimentos y la Red Española de base de datos de composición de alimentos (Red BDECA).

4. Quinto aniversario de la creación de la Agencia Española y de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

En su último día, el encuentro contó con la presencia de destacadas personalidades como Manuel Bareto Díaz, Director Científico de la Autoridad de Seguridad Alimentaria y Económica de Portugal (ASAE), Catherine Geslain-Lanelle, Directora Ejecutiva de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) junto al Presidente y al Director Ejecutivo de la Agencia Española, para la conmemoración de la creación de ambos organismos.

En la primera intervención, Manuel Bareto dividió su exposición sobre el control de riesgos alimentarios en dos etapas. La primera entre 1997-2000, donde tres de los Ministerios portugueses están involucrados: el Ministerio de Economía, el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Agricultura, aunque con preeminencia de éste último. La multiplicidad de participantes -afirmó- suponía en muchas ocasiones el solapamiento de competencias y descoordinación. Por ello, se creó la Autoridad

Portuguesa que, tras algunas transformaciones sufridas entre 2001 y 2005, finalmente, supone la integración total o parcial de 8 Direcciones Generales del M^a de Agricultura y del M^o de Economía. La Dirección General del Consumidor se ubica en la estructura del M^a de Economía, de aquí que la Autoridad portuguesa esté situada en él.

El Presidente de la Agencia española explicó que, en cambio, la AESAN depende del M^a de Sanidad y Consumo, precisamente, por incluir este Ministerio las competencias sobre consumo. En su intervención marcó como momentos importantes de la vida de la AESAN, la publicación de tres normas: La Ley 11/2001, de creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria; el Estatuto de la Agencia, aprobado por Real Decreto 709/2002 y, por último, la Ley 44/2006, de mejora de la protección de los consumidores y usuarios, que amplía las competencias de la AESAN de la seguridad de los productos a la nutrición.

Explicó también que la Agencia española es un organismo autónomo dependiente del Ministerio de Sanidad y Consumo en el que están presentes otros Ministerios, las CCAA y representantes del tejido social. Puede instar actuaciones normativas y ejecutivas, especialmente en situaciones de crisis y, como novedad, puede ejercitar acciones de cesación para el control publicitario. Lobo indicó, en este sentido, que la AESAN tiene mandato del Gobierno para aplicar de forma estricta el Reglamento sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, con el objetivo de controlar que los anuncios tienen fundamento científico y se adecúan al Reglamento. Además, deben proteger la verdadera investigación, de modo que sólo puedan hacer alegaciones aquellos que innoven de forma real y comprobable. En definitiva -afirmó- las exigencias del Reglamento CE 1924/2006 persiguen una doble protección: del consumidor y del innovador. Y recordó que con anterioridad la AESAN puso en marcha el Código PAOS de autorregulación en materia de publicidad dirigida a menores, instrumento que calificó de "corregulación" publicitaria, pues la AESAN está presente en su comisión de control.

Continuó hablando de los 3 pilares sobre los que descansa la actividad de la Agencia española: la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo, y de que han de valorarse en el contexto de un Estado de competencias transferidas a las CCAA en materia sanitaria, por lo que la AESAN tiene un papel fundamentalmente coordinador de las actuaciones de las Comunidades Autónomas, al tiempo que es nexo de unión con la Autoridad europea. Enumeró

también hitos importantes de la actividad de la AESAN durante estos cinco años, como la puesta en marcha de la Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS), o el Programa PERSEO, como una materialización de los objetivos de la Estrategia. En este marco -afirmó- los ciudadanos tienen un derecho subjetivo a la prevención (como elemento nuevo) además de al tratamiento, estando las CCAA obligadas a prestarlos. Es una novedad incluida en el Sistema Nacional de Salud. Tabaco, alcohol y alimentación son tres objetivos prioritarios para la salud pública europea, puesto que son tres factores de reducción de la morbilidad evitable al tiempo que disminuyen el gasto sanitario. Por parte del tejido industrial consideró esencial un compromiso con la regulación de alimentos.

Cerró la sesión de la mañana la intervención de la Directora Ejecutiva de la EFSA que abogó por la colaboración entre la Autoridad europea y las nacionales, ya que -aclaró- "EFSA no nació para sustituirlas". Sí es cierto que debe evitarse la duplicación de esfuerzos en los mismos ámbitos, para rentabilizar aún más los recursos -en ocasiones, escasos- con los que cuentan. En los trabajos de cooperación AESAN está siendo de gran ayuda para EFSA. Son conscientes de la diferente percepción de los riesgos en los distintos Estados miembros, y de que no siempre consiguen transmitir adecuadamente los mensajes a los medios de comunicación nacionales, por lo que suelen hacer comunicaciones previas a las agencias nacionales para que puedan preparar sus actuaciones, ya que consideran esencial que entre éstas y EFSA los mensajes sean coherentes.

Habló también de las transformaciones que ha sufrido EFSA desde su creación en 2002. En 2003 se fija su sede en Parma, donde aumentan a 280 miembros. Uno de los objetivos futuros de EFSA es la cooperación con los 27 Estados miembros y sus diferentes realidades, siempre con un objetivo común: la protección del consumidor. EFSA es una autoridad principalmente científica (evaluación y comunicación del riesgo), pues las competencias sobre gestión están en manos de la Comisión europea. Esta división le parece adecuada para una mayor confianza de los europeos en un órgano evaluador diferente del gestor, si bien, reconoce que, en ocasiones, genera problemas prácticos en las "zonas fronterizas" entre evaluación y gestión del riesgo, pero que sin duda se irán ajustando. En cualquier caso -finalizó- "cinco años después de la creación de EFSA y AESAN, estoy convencida de la capacidad de ambas para cumplir los objetivos marcados". Tras su discurso, participó asimismo en la Clausura oficial del Encuentro y la entrega de diplomas.