



► 16 Noviembre, 2014

Encantados. El congreso celebrado en Gran Canaria reunió en la Isla a muchos profesionales de la nutrición.



Foro saludable. Eminencias médicas de 90 países debatieron esta semana en Gran Canaria sobre hábitos alimenticios saludables y la falta de conciencia institucional y social.

La nutrición, un mal sin agenda

FALTA CONCIENCIA

DAVID OJEDA / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

La nutrición bajo el foco. Las Palmas de Gran Canaria ha sido el escenario en el que casi 1.000 profesionales de 90 países distintos han evaluado lo que a su entender es uno de los mayores problemas sociales, también a su juicio, ajeno a las agendas institucionales e ignorado en la conciencia de los ciudadanos. El tercer Congreso Mundial de Nutrición y Salud Pública, con el auditorio Alfredo Kraus como centro de operaciones, fue punto de encuentro de profesionales de la salud preocupados por la poca atención que se presta a un problema capital y de difícil erradicación.

Luis Serra ha estado a los mandos del Congreso. Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, subraya la importancia elemental que tiene la nutrición en distintos frentes: «La nutrición es una parte muy importante para la salud de las personas. Más del 60% de las enfermedades de las personas están relacionadas con la alimentación y la nutrición. Pero también tiene mucha importancia

desde el punto de vista medioambiental. La producción de alimentos aumenta al menos un 20% la presión sobre el cambio climático y, por tanto, tenemos que vigilar lo que comemos. No solamente para tener una buena salud sino para tener un planeta sano. También es muy importante desde el punto de vista cultural. La alimentación forma parte de nuestra cultura y es un patrimonio que debemos conservar. Además es una fuente económica muy importante», dijo.

Serra sabe del problema educacional, pero en el duro contexto económico actual percibe cómo la crisis ha sido un lastre añadido que ha terminado por romper el modelo alimenticio global: «En el primer mundo gastamos un 20% de nuestro presupuesto en alimentos, en Estados Unidos un poco menos, pero en algunos países africanos se llega al 60% del gasto de una familia en alimentos. Desde esta perspectiva vemos lo importante que es la alimentación y la nutrición; en algunos países lo es prácti-

camente todo, junto al agua», manifiesta el presidente del Congreso.

En ese terreno es una eminencia una de las participantes en el evento, Shubha Jayaram, procedente del Development Institute de Washington. Experta en cooperación internacional, especialmente focalizada en África y parte de Asia, no sabría discernir abiertamente cuál de los factores que merman la posibilidad de acceder a alimentos es más importante en la nutrición de las personas, especialmente en esos países.

«La educación y la agricultura son los dos polos más importantes. Es muy difícil separarlos porque las dos son importantes. Pero la educación es vital para enseñar a las personas a tener una alimentación equilibrada, y los requerimientos nutricionales que necesita. Pero si no se producen y recogen los elementos básicos de la canasta y la gente no aprende a cultivarlos o comercializarlos nunca se podrían conseguir estos alimentos básicos. Que son muy importantes porque la producción de alimentos de la canasta alimentaria es la

esencial, no la que produce la industria», asevera con convicción.

Laurits Rohden, de la Universidad danesa de Aalborg, también afronta la problemática desde una perspectiva más cercana a Europa o algunos países de América.

El arraigo social de determinadas dietas también es un problema nutricional de primer nivel: «Planteo dos formas en las que gente puede comer saludable. En primer lugar se cometen acciones de forma habitual, como si te estuvieras lavando los dientes. La otra sería reflexiva, como si compraras un coche, que hay que analizarlo más. Hay distintos métodos para comer saludable, dependiendo de si es habitual o te obliga a reflexionar. En Estados Unidos utilizan el comportamiento habitual, decides que vas a comer porque estás acostumbrado a ello. Pero simplemente reduces la cantidad que hay en el plato para que asumas que es la misma comida pero menos. Hay regiones en los que funciona mejor la manera reflexiva, de forma que leen el prospecto de la comida y así sabes si hay que comer determinados elementos o no», significó esta afamada especialista.

LA FALTA DE RECURSOS Y UNA MALA EDUCACIÓN, ELEMENTOS CLAVES



► 16 Noviembre, 2014

LA ESTRATEGIA DEL TURISMO CIENTÍFICO

Los congresos son un potencial del turismo urbano. Esa es una de las herramientas que maneja la Concejalía de Turismo de Las Palmas de Gran Canaria, en su estrategia por asegurar nichos de crecimiento del negocio turístico. La actual temporada será la primera en que se pone en marcha una actuación coordinada en la ciudad para atender la creciente demanda derivada de este segmento. Esa coordinación se organiza alrededor del convenio que implica al Palacio de Congresos de la ciudad y a la recién constituida asociación de hoteleros capitalina, que habilita una especie de central de reservas para acoger a los congresistas, y administra los distintos servicios que necesitan durante su estancia, desde los traslados entre el hotel y el recinto del congreso hasta las excursiones gastronómicas o culturales. Las previsiones para esta temporada triplican las del año anterior en volumen de contratación, con un impacto de unos 30.000 visitantes que llegarán a la ciudad entre congresistas y acompañantes para acudir a un mínimo de 12 encuentros ya contratados, una cifra que reportará unos 9 millones de euros a la economía local, según los cálculos del sector. El Palacio de Congresos de la ciudad ofrece dos sedes disponibles, el Auditorio Alfredo Kraus y el Teatro Pérez Galdós, para la comercialización de encuentros profesionales y científicos, con la vista puesta en prolongar la estancia de los participantes en la ciudad. Para los hoteleros, se trata de un tipo de cliente que ayudará a promocionar la ciudad. *G.H.M.*

Tres personajes protagonistas en el Congreso Mundial de Salud Pública y Nutrición



LUIS SERRA / DIRECTOR DEL CONGRESO

«Desgraciadamente la crisis económica ha agudizado los problemas de nutrición»

Luis Serra, catedrático y responsable de la organización del congreso, cree que no se pone el acento en la importancia real que los problemas nutricionales tienen en la sociedad actual. En su juicio, subrayados desde la recesión económica internacional de 2008: «Lamentablemente no. La crisis económica

ha agudizado los problemas de nutrición. En muchos países hay más desempleo, pobreza. Y en cambio también hay menos dinero para cooperación, por lo que los países han recortado las ayudas. La nutrición es común a los humanos. La alimentación varía mucho de unos a otros, en función del clima, de

la geografía, de la cultura, de la lluvia. De una serie de condicionantes que hacen que el tipo de alimentación, sobre todo cuando es de proximidad y respeta el entorno y las estaciones, se traduce en el consumo de los alimentos que producimos», manifiesta este reputado profesional del ramo.



LAURITS ROHDEN / UNIVERSIDAD DE AALBORG

«En lugares como Italia o Francia la cultura alimenticia es difícil de cambiar, tiene arraigo»

Laurits Rohden, profesional de la universidad danesa de Aalborg, tiene su principal foco de trabajo en la mentalización de las personas en tener hábitos saludables de alimentación. Así las cosas, encuentra en países europeos una forma de alimentarse muy instaurada y que es difícil de variar. «Mi estudio se

centra principalmente en Europa: Francia, Italia o Dinamarca. Pero también he trabajado en América y Brasil. Cada país está muy orgulloso de su propia comida y sus costumbres. Especialmente en Italia y Francia tienen una cultura alimenticia muy inculcada en su región y es muy difícil cambiarla. Mi

trabajo es mantener el tipo de comidas que se comen, pero cambiamos el tamaño del plato, la hora del día en la que se consumen determinados alimentos. Trabajo con mecanismos psicológicos que respetan las costumbres de todos los países», asegura tras muchísimas experiencias recopiladas.



SHUBHA JAYARAM / DEVELOPMENT INSTITUTE (WASHINGTON)

«Hay países donde el principal problema es la falta de acceso a determinados alimentos»

Shubha Jayaram trabaja en el Development Institute de Washington, especialmente focalizada en aspectos de cooperación internacional. «Los países donde trabajo están especialmente en África y Asia. En esos casos topamos con mucha gente con necesidades, fundamentalmente», manifiesta.

Jayaram sabe que el principal problema con el que se topan en esos países para una nutrición apropiada vienen derivados casi todos de sus obstáculos para una correcta alimentación: «Los problemas vienen por la falta de acceso a determinados alimentos. A veces ese acceso está limitado por pro-

blemas de tipo económico, aunque a veces el problema es de tipo geográfico. Lógicamente ello implica que en muchos casos las personas puedan obtener las calorías necesarias para obtener un peso adecuado, pero no de la calidad suficiente», manifiesta esta profesional presente en el foro.

CONCLUSIONES 4 del azúcar al vino

D. O.
 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Los representantes de 90 países que participaron en la tercera edición del Congreso Mundial de Nutrición y Salud Pública coincidieron en distintos aspectos, algunos de ellos contrarios a la tradición oral sobre los problemas alimentarios.

1. Contexto económico. La situación de crisis financiera internacional, localizada su inicio en 2008, tiene una repercusión directísima en la problemática global alrededor de la nutrición. Ni siquiera se resume ya en un problema que se circunscribe al ámbito de lo que se conoce como el tercer mundo, el prime-

ro también padece esa situación. Influye tanto en la obesidad como en la desnutrición. Según los expertos se relacionan con el cambio medioambiental y la sostenibilidad, además de con el abaratamiento de los alimentos procesados.

2. Frutos secos y mortalidad. Un estudio revela que los beneficios del consumo diario de frutos secos, unos 30 gramos, reducen un 20% la mortalidad por enfermedades cardíacas. Además, juega un papel fundamental en la prevención de enfermedades degenerativas y ofrece a quienes los comen protección contra la diabetes.

3. El azúcar no trae cán-

cer. Una de las conclusiones del congreso es que, contrariamente a la leyenda, el consumo de azúcar no tiene ningún relación probada con el cáncer ni con enfermedades cardiovasculares. Los expertos discrepan sobre la necesidad de reducir un 5% el azúcar añadido en los alimentos para combatir la obesidad.

4. Vitamina D. Ponentes en el congreso valoraron la importancia de esta hormona, a la que solo se accede a través del sol. Es imprescindible para la mineralización del hueso, pero además también está asociada a la diabetes, algunos ti-

pos de cáncer y enfermedades autoinmunes y cardiovasculares. Entre los consejos prácticos está exponerse al menos diez minutos al sol sin crema antes de las diez horas y después de las cin-

co. Entre otras fuentes de salud dadas a conocer en el Congreso se encuentra el consumo de vino, debido a su cantidad de polifenos.

